



kMix est un robot au design élégant et contemporain doté d'une **puissance exceptionnelle de 1000 W**.

Son **bol de 5 L** et son **kit pâtisserie** (bateur, fouet, pétrin) font de lui un compagnon indispensable dans la cuisine.

Pour travailler proprement et en toute sécurité, le moteur démarre progressivement et s'arrête si la tête du robot est relevée. Il est également fourni avec un **couvercle anti-éclaboussures** avec large ouverture pour ajouter des ingrédients dans le bol

Grâce aux **accessoires adaptables** il est également possible de râper, émincer, hacher et réaliser des pâtes fraîches...

Coloris Rouge

LES PLUS PRODUITS



KIT PATISSERIE ROBUSTE

Véritable pétrin de Boulanger, le robot kMix est doté d'un kit pâtisserie robuste (fouet inox, batteur et pétrin en métal) et du mouvement planétaire.



CORPS EN METAL

Pour plus de robustesse et de stabilité, le corps est entièrement réalisé en métal.

PREPARATION CULINAIRE

ROBOT PATISSIER

KMX750AR

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- 1000 W
- Corps en métal
- 2 sorties pour adapter des accessoires
- Bol inox de 5L avec poignée
- Variateur électronique à 8 vitesses
- Fonction mélange délicat
- Mouvement planétaire
- Kit pâtisserie (fouet inox, pétrin et batteur en métal)
- Couvercle anti-projection
- Spatule
- Accessoires disponibles (hachoir, appareils à pâtes fraîches...)
- Système de sécurité : le robot s'arrête lorsque l'on lève la tête du robot
- Coloris rouge

MERCHANDISING DISPONIBLE

- Notice
- Packaging
- Packshot
- Plv accessoires
- Vidéos recettes

DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	38,5L x 24P x 35,5H
Poids Net (kg)	9,1
Dimensions emballage (cm)	44,5L x 29,5P x 46H
Poids Brut (kg)	11,8
Colisage	1
Code SAP	0W20011425
Code EAN	5011423198651