

Robot pâtissier multifonctions

ANKARSRUM 6230

Le pétrissage d'une pâte avec le robot Ankarsrum est optimal. Le design unique du rouleau et du racloir donne une pâte homogène rapidement, en imitant les mouvements du pétrissage à la main : le rouleau agit comme des doigts et le racloir fait le travail de la paume, en rythme, pendant que le bol en inox tourne autour des accessoires.

Equippé d'un minuteur, ce robot offre la possibilité de régler le temps de pétrissage. Il est équipé d'un dispositif de verrouillage.

Son moteur est puissant et robuste, il dispose d'un réglage de vitesse sans palier, d'un dispositif de vitesses unique placé directement sous la base.

Ce robot peut pétrir jusqu'à 5 kilos de pâte en une fois (le bol a une capacité de 7 litres).

Il permet de réaliser pains, gâteaux, brioches, pâte à pizza, cookies, pâte à crêpes, etc. Une large gamme d'accessoires le complète et le transforme en véritable centre culinaire multifonctions.



DISPONIBLE EN :

rouge (AKM6230R), noir (AKM6230B), noir chrome (AKM6230BC), crème (AKM6230C), crème clair (AKM6230CL), bleu royal (AKM6230RB), bleu perle (AKM6230PB), vert (AKM6230PG), rose (AKM6230PP), orange (AKM6230O), gris argent (AKM6230JS), blanc minéral (AKM6230MW), doré (AKM6230SG), noir diamant (AKM6230BD)

LIVRÉ AVEC

- 1 bol en acier inoxydable
- 1 rouleau, 1 racloir et 1 spatule
- 1 crochet à pâte
- 1 bol de 3,5 L pour battre
- 2 fouets et 2 feuilles
- 1 couvercle protecteur



ACCESSOIRES EN OPTION :

- Hachoir à viande avec presse purée,
- Râpes & tranchoirs à légumes,
- Blender, Presse agrumes,
- Moulin à café, Moulin à céréales,
- Passoire pour coulis et compote,
- Accessoires à pâtes (disques et laminoirs), Râpe à parmesan,
- Accessoire à gâteaux

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de pâte liquide	7 L
Capacité de pâte finie	5 Kg
Puissance	1500 W
Dimensions (cm)	36 H x 26,8 L x 40 P
Poids	8,6 kg
Garantie	7 ans
Pays de Fabrication	Suède

