



Accessoire en option pour robots pâtisseries multifonctions KitchenAid*

Sorbetière 5KSMICM**



- **Sorbetière au design moderne alimentée par le robot pâtissier multifonction KitchenAid**
Pour obtenir une crème glacée épaisse et onctueuse à la maison, directement dans le bol
Savoir-faire durable
- **Temps de mixage rapide dans le bol à crème glacée de 1,9 L**
Pour préparer des crèmes glacées, des gelatos ou des sorbets en moins de 30 minutes***
Bol facile à nettoyer
- **Assemblage repensé et nouvelles poignées qui se fixent facilement au robot pâtissier multifonction**
Pour lancer rapidement vos recettes préférées
- **Temps de congélation du bol**
Le bol à crème glacée est prêt à l'emploi après 16 heures au congélateur
- **La nouvelle palette de mixage pivote à l'intérieur du bol**
Pour étaler, racler et mélanger afin d'obtenir une congélation uniforme
Pour une incorporation soignée des ingrédients
Pour ajouter des ingrédients en toute simplicité



5KSMICM

* Les robots pâtisseries multifonction présentés sont vendus séparément.

** S'adapte à tous les robots pâtisseries multifonction KitchenAid à tête inclinable (sauf modèles 5KSM3310X-5KSM3311X) et à bol relevable (sauf modèles 5KPM et 5KS).

*** Hors temps de préparation.

Accessoire en option pour robots pâtisseries multifonctions KitchenAid

Sorbetière 5KSMICM**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

| | | |
|----------------------------|-----------|----------------------------------|
| Matériau extérieur du bol | | Plastique ABS |
| Matériau intérieur du bol | | Aluminium |
| Matériau du joint du bol | | Silicone |
| Liquide réfrigérant du bol | | Solution d'urée à 30 % |
| Matériau de la palette | | POM* |
| Matériau du moyeu | | Nylon renforcé en fibre de verre |
| Dimensions du produit | H x L x P | 17,8 x 28 x 21,6 cm |
| Dimensions de l'emballage | H x L x P | 28 x 26 x 26 cm |
| Dimensions du suremballage | H x L x P | 28,7 x 54 x 27,4 cm |
| Poids net | | 2,7 kg |
| Poids brut | | 3,2 kg |
| Poids brut du suremballage | | 6,6 kg |
| Suremballage | | 2 unités |
| Origine du produit | | États-Unis |

| RÉFÉRENCE | EAN | SUREMBALLAGE EAN (2 UNITÉS) |
|-----------|---------------|-----------------------------|
| 5KSMICM | 8003437048852 | 8003437048869 |

ACCESSOIRES STANDARD



Bol à crème glacée de 1,9 L

Pour une crème glacée à consistance molle. Pour une consistance plus ferme, conservez la crème glacée dans un récipient hermétique peu profond au congélateur pendant 2 à 4 heures.



Utilisez le bol de congélation immédiatement après son retrait du congélateur où il a été conservé pendant au moins 16 heures, car il commence à décongeler une fois retiré.

Pour produire 1,9 L de crème glacée, le volume initial de la préparation ne doit pas dépasser 1,4 L.

Ne passe pas au lave-vaisselle, laver à la main uniquement. Ne peut être nettoyé qu'une fois que le bol de congélation a atteint la température ambiante.



Palette

Doit être engagé avec le module d'entraînement.

Lorsque la palette commence à glisser et à émettre un cliquetis, la crème glacée est prête.

Ne passe pas au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).



Module d'entraînement

Doit être engagé avec la palette.

Ne passe pas au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Faire de la crème glacée est un processus en deux parties : la transformation et la maturation.

Le mélange de l'appareil à crème glacée est le processus de transformation durant lequel la crème glacée prendra la consistance d'une glace à l'italienne. Le processus de maturation a lieu dans le congélateur, où la crème glacée durcira pendant une période de 2 à 4 heures.

* Le POM, acronyme de polyoxyméthylène, est un polymère technique haute performance extrêmement cristallin aux multiples propriétés, notamment un faible coefficient de friction et une excellente résistance à l'usure.