

Chef Titanium Event KMC053

KENWOOD

Nachfolger der KMC013

- Handgebürstetes Metallgehäuse
- Hochglanzpolierte Edelstahlschüssel mit Griffen
- Füllmenge 4,6 l, Arbeitsmenge max. 4,3 l
- 3,0 kg Teigkapazität, 1,0 kg Mehl plus Zutaten
- Verarbeitet 1-12 Eiweiß
- Planetarisches Rührsystem
- Patisserie-Set aus Edelstahl:
Ballon-Schneebeisen, k-Haken, Teighaken
- Stufenlose Regelung mit Impulsstufe
- 4 motorbetriebene Zubehöranschlüsse
- 1.400 Watt
- Sicherheitssystem
- **Flexi-Rührelement AT501**



BLEND-X

Neuer ThermoResist Glas-Mixaufsatz

Einzigartige Multizonen-Messertechnologie

- Für perfekte Mixergebnisse
- 1,6 l Kapazität für kalte Zutaten
- 1,2 l Kapazität für heiße Zutaten
- Spülmaschinengeeignet



2-Zonen Messer-Technologie

Produktabmessungen (BxTxH)	22,7/40,0/29,7 (cm)
Abmessungen Einzelkarton (BxTxH)	30,5/65,5/47,2 (cm)
Gewicht (Netto/Brutto)	12,48/15,10 (kg)
VPE pro Karton / Karton pro Palette	1 / 16
SAP	0WKMC05306
EAN	5011423183268
UVP inkl. MwSt.	799,00 €