



KITCHENAID & LE ULTIME NOVITÀ PER IL MONDO PROFESSIONALE.

KitchenAid

KitchenAid presenta le ultime novità per il mondo gourmet professionale a HOST, il marketplace del business internazionale e di qualità, trend setter indiscusso nel panorama dell'ho.re.ca.

HOST rappresenta un luogo di incontro esclusivo tra aziende produttrici leader di mercato e buyer di tutto il mondo, una manifestazione trasversale dove **innovazione, internazionalizzazione e qualità** diventano il simbolo di un linguaggio evoluto e competente tra i professionisti del **mondo dell'ho.re.ca**.

In questa occasione, **KitchenAid presenta le novità imperdibili dedicate al mondo professionale** che arricchiscono la gamma dei piccoli elettrodomestici: **Frullatore a Funzionamento Magnetico e Frullatore Diamond della Linea Classic, Frullatore a immersione Professionale e Robot da cucina con sollevamento ciotola Professional da 6,9L**. Strumenti indispensabili per tutti gli chef, i cuochi, i maestri pasticceri e i fornai che potranno così avvalersi di un supporto valido, efficiente e ad alta precisione per la propria attività e il proprio talento.



*The World Trophy of
Pastry Ice Cream Chocolate*

*Cake Designers
World Championship*

Grazie all'affidabilità delle sue prestazioni, garanzia di risultati sempre eccellenti, **KitchenAid durante HOST è anche sponsor tecnico dei Campionati del mondo di Pasticceria e Cake Design che si svolgono dal 23 al 27 ottobre 2015.**

Trentadue squadre di professionisti provenienti da tutto il mondo si confrontano sul palcoscenico della Fiera di Milano, tra innovazione tecnologica e reinterpretazione creativa di classiche ricette della pasticceria. Ogni squadra diventa così portatrice, attraverso le proprie creazioni, di una personale visione culturale del gusto. KitchenAid è orgogliosa di supportare una così straordinaria occasione in cui **l'eccellenza e il talento culinario** diventano protagonisti di un momento di livello internazionale unico.

KitchenAid: for the way it's made.

KitchenAid

Il FRULLATORE A FUNZIONAMENTO MAGNETICO CLASSIC è un elettrodomestico di ultima generazione caratterizzato da prestazioni eccezionali. È un prezioso alleato per un'alimentazione più sana e uno stile di vita ispirato al benessere.



Se si desidera dare un tocco magico alle ricette, che solo una miscelazione ad arte può garantire, da oggi non si potrà più fare a meno del **Frullatore a Funzionamento Magnetico Classic di KitchenAid**.

Il Frullatore a Funzionamento Magnetico Classic è infatti uno strumento preciso, versatile e potente grazie a un **motore da 2 CV** con **tecnologia Intelli-Speed** che **ottimizza automaticamente la velocità delle lame** per garantire risultati eccellenti.

Bevande, smoothie ghiacciati, milk-shake, zuppe, salse e succhi di frutta risulteranno perfettamente miscelati e dalla consistenza omogenea grazie al **sistema di miscelazione Diamond** e alle lame in acciaio inox che, creando un potente vortice all'interno della **caraffa a forma di diamante**, assicurano una miscelazione veloce e completa. Inoltre, il **rivoluzionario funzionamento magnetico con design a scivolamento** regala davvero una nuova esperienza nella miscelazione professionale e domestica: consente infatti – una volta selezionato uno dei **4 programmi pre-impostati** – di inserire la caraffa facendola semplicemente scivolare e premere un pulsante aspettando che il frullatore faccia tutto da solo! **Frutta, verdura o qualsiasi altro ingrediente suggerito dall'estro culinario può essere frullato con questo nuovissimo frullatore: la comoda caraffa monopezzo senza bisfenolo A da 1,8 L** permette infatti di frullare con estrema semplicità grandi o piccole quantità di ingredienti perché è capiente, ha un'**impugnatura ergonomica e antiscivolo** e un **coperchio a chiusura ermetica** con misurino versa ingredienti graduato. Quest'ultimo consente di aggiungere gli alimenti dall'alto durante il funzionamento: così facendo, si possono controllare il livello e la consistenza del composto durante la miscelazione in tempo reale.

KitchenAid

Spazio alla creatività con il **FRULLATORE DIAMOND CLASSIC**: omogeneizza frutta morbida, miscela frullati, crea qualsiasi tipo di preparazione, da zuppe calde e fredde a salse e condimenti per insalate!



Il **Frullatore Diamond Classic**, con il suo **esclusivo sistema di miscelazione** e le **lame in acciaio inox affilate e brevettate**, la **forma a diamante della caraffa** e **5 velocità** garantisce prestazioni eccellenti e stimola la creatività in cucina quando si deve mescolare, tritare, miscelare, omogeneizzare e sciogliere gli ingredienti per creare ricette sfiziose. Questo eccezionale frullatore è infatti in grado di omogeneizzare gli ingredienti per preparare salse, condimenti o zuppe; trita le verdure per creme, pastelle, insalate o sformati; e con la sua **funzione speciale per cibi caldi** rispetta i cibi anche alle alte temperature perché consente di iniziare la lavorazione molto lentamente.

Il motore robusto e potente, la **ghiera rinforzata in acciaio** provvista di 12 denti ad azione combinata che provvedono al trasferimento diretto della potenza dal motore alla lama, e la caraffa a forma di diamante trascinano verso il fondo gli ingredienti per una **miscelazione rapida ed efficiente** e consentono la creazione di un **vortice** così **rapido ed efficace** che i risultati della miscelazione non potranno che essere perfetti.

Inoltre, grazie alla funzione a impulsi che prevede **5 diverse velocità**, il Frullatore Diamond Classic lavora frutta e verdura a pezzi aumentando man mano la velocità, in modo da ottenere una consistenza più uniforme e in tempi più rapidi. E grazie al **comando elettronico Intelli-Speed**, la **velocità della lama viene regolata automaticamente** per miscelare cibi di qualsiasi densità alla massima potenza, anche se la densità varia in corso d'opera. Infine, il **coperchio a tenuta stagna** impedisce la fuoriuscita di schizzi e facilita la miscelazione di liquidi caldi.

KitchenAid

Tutta la potenza che si desidera nel palmo di una mano: ecco il nuovo **FRULLATORE A IMMERSIONE PROFESSIONALE**, uno strumento estremamente versatile in grado di trasformare ricette lunghe e complicate in *must* assoluti nel repertorio culinario di tutti i giorni.



Con una sola mano, si può ridurre in purea, montare, emulsionare, tritare e sminuzzare una miriade di ingredienti per creare smoothie, zuppe, creme, pesto e salse, anche le più complicate. Il **Frullatore a immersione Professionale di KitchenAid** è infatti uno strumento estremamente versatile, in grado di trasformare anche tutte quelle ricette lunghe e apparentemente difficili in piatti creativi, dal sapore e consistenza eccellenti, in pochi, semplici passaggi.

Grazie alla **Certificazione NSF**, il **Frullatore a immersione Professionale di KitchenAid** è l'ideale sia per gli **chef professionisti** che desiderano un alleato preciso e affidabile mentre lavorano, sia per gli **appassionati di cucina** che tutti i giorni vogliono stupire la propria famiglia o gli amici con una ricetta diversa.

Il suo design è straordinariamente ergonomico grazie all'**impugnatura antiscivolo** e le sue prestazioni in termini di potenza sono ineguagliabili: il **motore CC a 2 velocità** è in grado di raggiungere i **18.000 giri al minuto**, in modo efficiente e silenzioso. La **solida e lunga asta in acciaio inox** da 30,5 cm è dotata della lama a S multifunzione, perfetta per diverse tipologie di lavorazione, dal ridurre in purea a tritare il ghiaccio; progettata con una protezione fissa per evitare gli schizzi, l'asta si avvita e si svita facilmente per poter essere lavata, a mano o nella lavastoviglie. Infine, un **elegante attacco a parete in acciaio inox** consente di riporre facilmente il frullatore e averlo così sempre a portata di mano!

KitchenAid

Il ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA PROFESSIONAL DA 6,9L rappresenta una versione esclusivamente professionale del mitico Robot da cucina Artisan, da oggi più capiente e con un motore più potente.



La struttura interamente in metallo, il Movimento Planetario Originale e l'affidabilità delle prestazioni, hanno reso leggendario il Robot KitchenAid nelle cucine, nei ristoranti, negli alberghi, nelle panetterie, nelle pasticcerie e in altre aziende commerciali in tutto il mondo. Questo robot può essere infatti utilizzato per infinite attività: tritare, mescolare, sbattere, impastare, affettare, grattugiare, macinare ... La **versione Professionale del Robot da cucina KitchenAid** è oggi la **più capiente mai esistita grazie alla ciotola da 6,9 litri**, ed è anche la **più potente grazie al motore da 1.3 HP a presa diretta** che garantisce una preparazione più facile ed efficiente di grandi quantità di ingredienti o impasti.

Il Robot da cucina con sollevamento ciotola Professional da 6,9L, a differenza di altri mixer funzionanti con cinghia di trasmissione, è azionato da un **motore a presa diretta che garantisce prestazioni migliori e una durata maggiore**, mentre l'esclusivo **Movimento Planetario Originale** permette una **miscelazione davvero omogenea e veloce** di tutti gli ingredienti, anche di quelli che si depositano sui bordi della ciotola.

Affidabile, silenzioso e durevole, questo Robot da cucina presenta **caratteristiche davvero avanzate** che garantiscono **prestazioni professionali ineguagliabili**. Il **design con dispositivo di sollevamento** della ciotola, la **struttura interamente realizzata in metallo** robusto resistente e durevole, un **unico pezzo di raccordo per tutti gli accessori**, il **coperchio versatore antispruzzo** per un'agevole aggiunta degli ingredienti sono solo alcuni dei dettagli di alta qualità che rendono il Robot da cucina con sollevamento ciotola Professional da 6,9L l'alleato indispensabile in tutte le cucine professionali ... e non!

KitchenAid

SCHEDE TECNICHE

FRULLATORE A FUNZIONAMENTO MAGNETICO CLASSIC

5KSB5075

- Potenza: 1300 W
- Potenza nominale: 2CV
- Velocità: 4 programmi + Pulse + manuale
- Giri al minuto: da 700 a 20.000
- Capacità caraffa: 1,8L
- Dimensioni (A x L x P): 41 x 19 x 33 cm

FRULLATORE DIAMOND CLASSIC

5KSB1585WH

- Potenza: 550 W
- Voltaggio: 220 - 240 V
- Hertz: 50/60 Hz
- Giri al minuto (avviando con il pulsante per cibi caldi): 2.000 a 11.500
- Dimensioni (A x L x P): 41,9 x 22,9 x 21,6 cm

FRULLATORE A IMMERSIONE PROFESSIONALE

5KHBC212EER

- Potenza: 300 W
- Voltaggio: 220 - 240 V
- Hertz: 50/60 Hz
- Dimensioni (A x L x P): 55,9 x 8,9 x 8,9 cm

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA PROFESSIONAL DA 6,9L

5KSM7990

- Potenza: 300 W
- Voltaggio: 220-240 V
- Frequenza 50-60 Hz
- Potenza motore trasmissione diretta 1,3 HP
- Ciotola in acciaio inox da 6,9 Lt
- Peso netto 13 kg
- Peso lordo 14,85 kg
- 10 Velocità
- Accessori standard: Frusta piatta, frusta a filo, gancio impastatore, 2 coperchi, ciotola da 6.9 Lt.
- Colori disponibili: Bianco, Rosso Imperiale , Metallo Silver
- Dimensioni (A x L x P): 41,7 x 33,8 x 37,1 cm

KITCHENAID

Fin dalla nascita del Mixer nel 1919 e della prima lavastoviglie nel 1949, KitchenAid ha pensato a una linea completa prodotti, dagli utensili ai piccoli e grandi elettrodomestici, con prestazioni professionali e progettati per gli appassionati gourmet. KitchenAid, che ha celebrato il suo 90° anniversario nel 2009, fa parte di Whirlpool Corporation, leader mondiale nella produzione e commercializzazione di grandi elettrodomestici, con un fatturato annuale di circa \$ 20 miliardi, 100.000 dipendenti e 70 centri di produzione e ricerca tecnologica in tutto il mondo nel 2014. I brand dell'azienda sono Whirlpool, KitchenAid, Maytag, Consul, Brastemp, Amana, Bauknecht, Jenn-Air, Indesit, Hotpoint e tanti altri presenti in più di 170 paesi. Il Centro di coordinamento Europeo KitchenAid si trova a Comerio (VA). Per ulteriori informazioni sul marchio KitchenAid, visitare il sito www.kitchenaid.it.

KitchenAid