

# Food Processor KitchenAid 5KFC0516



- **Food processor compatto dal design leggero, comparto integrato nella ciotola per riporre gli accessori e avvolgicavo**  
Compatto e facile da riporre
- **Ciotola da lavoro da 1,19 L senza bisfenolo A con beccuccio di erogazione e impugnatura**  
Trita, miscela e riduce in purea senza limiti 40% di capacità di tritatura in più\*  
Versa le salse e i condimenti con estrema facilità

- **Due velocità e possibilità di aggiungere ingredienti durante la lavorazione con le opzioni pulse per un controllo preciso**  
Per ottenere i risultati desiderati, da triti grossi a fini
- **Lama multifunzione in acciaio inox\*\***  
Per tritare frutta fresca, verdure crude o frutta secca e sminuzzare prezzemolo, erba cipollina o aglio per realizzare ricette facili  
Trita e riduce in purea frutta o verdure cotte in tutta semplicità  
Per ottenere pangrattato o macinare carne cruda
- **Frustra**  
Per fare molto di più: sbattere, montare, mescolare e persino ottenere panna montata in soli 30 secondi\*\*\*
- **Vaschetta per versare liquidi**  
Cola la giusta quantità di olio o altri liquidi durante la lavorazione  
Per preparare salse e condimenti gustosi
- **La ciotola da lavoro, la lama multifunzione e la frusta sono lavabili in lavastoviglie**  
Facile da pulire



ROSSO IMPERIALE



CREMA



NERO OPACO



NERO ONICE

\* Rispetto al modello 5KFC3516.

\*\* Non lavorare chicchi di caffè o spezie dure, come ad esempio la noce moscata, che potrebbero danneggiare il prodotto.

\*\*\* Basato su 240 ml di panna intera (36% di materia grassa).

# Food Processor KitchenAid 5KFC0516

## DATI TECNICI

Potenza		240 W
Motore		CA (corrente alternata)
Voltaggio		220 - 240 V
Frequenza		50/60 Hz
N. di giri al minuto (velocità 1 e 2)		2450 - 3450* RPM
Materiale del corpo motore		Plastica
Dimensioni prodotto	A x L x P	25,4 x 17,8 x 16 cm
Dimensioni imballaggio	A x L x P	29,5 x 18,3 x 18,3 cm
Dimensioni master pack	A x L x P	30,2 x 36,8 x 19,3 cm
Peso netto		1,4 kg
Peso lordo		1,6 kg
Peso lordo master pack		3,5 kg
Master pack		2 unità
Lunghezza cavo (avvolgicavo sotto la base)		91,4 cm
Paese di origine		Cina

RIFERIMENTI	COLORI	EAN	EAN MASTER PACK (2 UNITÀ)
5KFC0516EER	ROSSO IMPERIALE	5413184403904	5413184410956
5KFC0516BER	ROSSO IMPERIALE	5413184403942	5413184410995
5KFC0516EAC	CREMA	5413184403898	5413184410940
5KFC0516BAC	CREMA	5413184403935	5413184410988
5KFC0516EBM	NERO OPACO	5413184403911	5413184410964
5KFC0516BBM	NERO OPACO	5413184403959	5413184402877
5KFC0516EOB	NERO ONICE	8003437239335	8003437225840
5KFC0516BOB	NERO ONICE	8003437239410	8003437225895

## ACCESSORI STANDARD



### Ciotola da lavoro senza bisfenolo A da 1,19 L

Dotata di beccuccio di erogazione e impugnatura per versare con facilità. Lavabile in lavastoviglie.



### Coperchio con vaschetta per versare liquidi e pulsante Pulse/On

Consente di aggiungere facilmente ingredienti liquidi durante la lavorazione. Trita, miscela e riduce in purea velocemente e con precisione. Il coperchio è lavabile in lavastoviglie.



### Frusta

Consente di incorporare aria in alimenti quali uova, albumi, panna intera, maionese e così via.



### Lama multifunzione in acciaio inox\*\*

Per un controllo preciso, da triti grossi a fini. Per tritare frutta fresca, verdure crude o frutta secca e sminuzzare prezzemolo, erba cipollina o aglio.

Per tritare e ridurre in purea frutta o verdure cotte per preparare pappe per neonati o realizzare zuppe e salse. Lavabile in lavastoviglie.



### Leva di selezione Trita (1)/Riduci in purea (2)

Trita, miscela e riduce in purea velocemente e con precisione, ogni giorno. Ideale per realizzare una salsa pico de gallo a tritatura grossa, un hummus cremoso o una salsa vellutata.

\* Questi valori possono variare entro un intervallo di tolleranza del 20%.

\*\* Non lavorare chicchi di caffè o spezie dure, come ad esempio la noce moscata, che potrebbero danneggiare il prodotto.