

Kompakt und leistungsstark

Das ideale Zusatzgerät für kleinere Mengen

Besonders praktisch, weil die Maschine direkt am Arbeitsplatz stehen kann, aber mit Ergebnissen wie eine Grosse: Das ist die bewährte Kitchen Aid Professionell. Sie ist ideal zum Rühren, Mischen, Teig kneten, zum Eiweiss schlagen, für Rahm, Mayonnaise usw.

Die umlaufende Mischbewegung erzielt eine schnelle Vermischung aller Zutaten bis zum Schüsselrand. Die Kraftübertragung erfolgt über ein Getriebe.

Kitchen-Aid Küchenmaschine Professionell

Aktionspreis

jetzt nur **CHF 820.-**

Inklusive:

- stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
- Spritzschutz mit Einfülltrichter
- zwei 5 l Edelstahlschüsseln mit Deckeln
- Schneebesens
- Kneithaken
- Flachrührer

Technische Daten:

Leistung: 325 Watt
Hertz: 50 – 60 Hz
Spannung: 220 – 240 V
Abmessungen: B 41,1 x T 26,4 x H 33,8 cm
Gewicht: 12,3 kg
Farbe: weiss



Robuster Hochführ-
Mechanismus statt
Kippfunktion



Ob süss oder pikant

Zwei praktische Kleingeräte für schnelle Snack-Creationen



Crêpière

Gusseisenplatte auf CNS-Rahmen mit 4 Füßen und Thermostat von 50° C bis 300° C. Durchmesser 35 cm, Anschluss 230 V, 13 A, 3 kW.



Waffleisen elektrisch

Für 2 belgische 4 x 6er Waffeln à 147 x 93 x 35 mm. Die 180°-Öffnung macht das Waffleisen sowohl für Brüsseler als auch für Lütticher Waffeln verwendbar. Bedienung auf der Schmalseite mit U-förmigen Griffen. Thermostat für Temperatur von 50° C bis 300° C. Ein/Aus-Taste und Minuterie. Anschluss 230 V, 1,4 kW.

Weitere Modelle auf Anfrage.

Bestell-Fax: 0844 845 124

Wir bestellen

Art. 96020	Stück	Kitchen Aid Professionell	statt CHF 930.-	pro Stück nur	CHF 820.- exkl. MwSt.
Art. 96152	Stück	Crêpière	statt CHF 730.-	pro Stück nur	CHF 620.- exkl. MwSt.
Art. 96143	Stück	Waffleisen	statt CHF 1.080.-	pro Stück nur	CHF 918.- exkl. MwSt.

Name Kd.-Nr.

Firma

Strasse

PLZ Ort



Pitec AG
Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51
9463 Oberriet SG

Telefon 0844 845 123
Telefax 0844 845 124
info@pitec.ch
www.pitec.ch