

Compact et puissant

# L'appareil idéal pour les petites quantités

Particulièrement pratique, puisqu'il peut être installé où l'on en a l'utilité. Particulièrement efficace, puisque son rendement est égal à celui d'une machine de grande capacité. Le Kitchen Aid Professionell est idéal pour battre, mélanger, pétrir la pâte, battre les oeufs en neige, pour la crème, la mayonnaise, etc. Son mouvement rotatif permet d'obtenir un mélange rapide de tous les ingrédients jusqu'au bord de la bassine. Un engrenage effectue le mécanisme de transmission.



Avec mécanisme d'élévation robuste au lieu d'un dispositif basculant

## Machine de cuisine Kitchen-Aid Professionell

Prix d'action

maint. seul. **CHF 820.-**

### Y compris:

- réglage progressif de la vitesse
- protection contre les éclaboussures avec entonnoir de remplissage
- deux bassines de 5 l en acier inox avec couvercle
- fouet
- crochet de pétrissage
- palette

### Données techniques

Puissance: 325 watts  
Hertz: 50 à 60 Hz  
Tension: 220 à 240 V  
Dimensions: l 41,1 x p 26,4 x h 33,8 cm  
Poids: 12,3 kg  
Couleur: blanc



Des snacks sucrés ou salés

## Deux petits appareils pratiques pour créer rapidement des snacks



### Crêpière

Plaque en fonte sur cadre en acier inox, avec 4 pieds et thermostat de 50° C à 300° C. Diamètre 35 cm, raccordement 230 V, 13 A, 3 kW.



### Gaufrier électrique

Pour 2 gaufres 4 x 6 à 147 x 93 x 35 mm. L'ouverture à 180° permet la fabrication de gaufres Bruxelles ou Liège. Poignées U et commandes sur le devant sous la poignée. Régulation thermostatique de 50° C à 300° C. Interrupteur marche/arrêt et minuterie. Raccordement 230 V, 1,4 kW.

Autres modèles sur demande.

# Commande par fax: 0844 845 124

Nous commandons

Art. 96020	Kitchen Aid(s) Professionell	au lieu de CHF 930.-	p.p. seul.	CHF 820.- TVA excl.
Art. 96152	Crêpière(s)	au lieu de CHF 730.-	p.p. seul.	CHF 620.- TVA excl.
Art. 96143	Gaufrier(s) électrique(s)	au lieu de CHF 1.080.-	p.p. seul.	CHF 918.- TVA excl.

Nom \_\_\_\_\_ N° de client \_\_\_\_\_

Entreprise \_\_\_\_\_

Rue \_\_\_\_\_

NPA \_\_\_\_\_ Localité \_\_\_\_\_



Pitec SA  
Technique de boulangerie  
et gastronomie  
La Pierreire 6, 1029 Villars Ste-Croix

Téléphone 021/632 94 94  
Téléfax 021/632 94 99  
info@pitec.ch  
www.pitec.ch