

ROTOR – 2019 (+ Kenwood)

Planetarie Professionali da banco Rotor

+ Planetaria (uso casalingo) Kenwood per piccole preparazioni



Instruments for Cooking & Service

Zona Industriale 2
Via dei Balconi 3
6917 Barbengo (TI)



Potete trovare i listini prezzi completi nelle ultime pagine

Come trovare il prezzo nel PDF:

premere CTRL + F, quindi scrivere il codice nella finestra di ricerca, premere ENTER fino a raggiungere il listino.

Orari di apertura

LU-VE 08.00 - 12.00 / 13.30 - 17.30

SA-DO CHIUSO

Contatti

+41 91 995 14 52

info@icsticino.ch

www.icsticino.ch

ROTOR

Rotor batteur-mélangeur Teddy T5

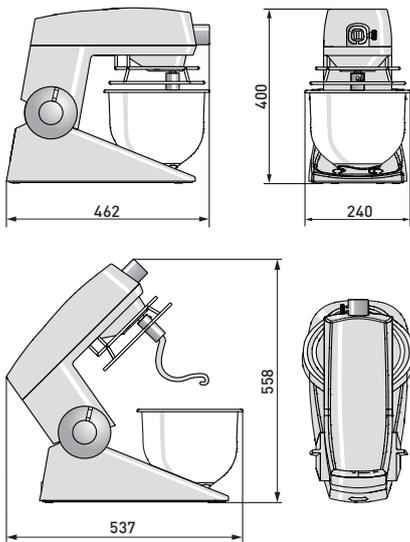
Le petit batteur planétaire puissant

- outils et boîtier en acier inoxydable
- design moderne et conception accomplie
- robuste et silencieux



Le batteur-mélangeur
dont on ne saurait se
passer.

Batteur-mélangeur Teddy T5



Avec une capacité de 5 litres et sa forme innovatrice, la machine Teddy T5 trouve sa place dans toutes les cuisines, boulangeries-pâtisseries et laboratoires. Elle est, grâce à ses dimensions réduite, mobile et flexible. Les accessoires et les équipements supplémentaires rend le Teddy T5 indispensable quand il s'agit de couper, mélanger ou de pétrir. Le bouton de commande ergonomique et multifonctionnelle est placé des deux côtés de la machine. Ceci facilite le fonctionnement et le montage des outils. Le Teddy T5 a un moteur très puissant toute en restant silencieux. Un système de contrôle intelligent protège le moteur d'une surcharge.

- Mobilité et flexibilité associée à une efficacité élevée
- Forte performance même en restant facile à utiliser
- Design moderne et facile à entretenir et nettoyer
- Accessoires de base en acier inoxydable et des options d'extensions

Versions

- Machine avec raccord pour accessoires optionnelles
- Machine sans raccord

Accessoires

- Cuve en acier inoxydable 5 litres avec couvercle plastique blanc
- Entonnoir
- Fouet, batteur et palette en acier inoxydable
- Capot de protection en plastique



Modèle	Teddy T5
avec raccord	3705.00X
sans raccord	3105.00X
Puissance	500 W
Moteur	230 V/2.5 A
Poids	22 kg
Longueur fermé/ouvert	462/537 mm
Largeur +/- cuve	222/240 mm
Hauteur fermé/ouvert	400/558 mm

Produit	quantité max.
Pâte à levure (50%)	1,0 kg
Pâte brisée	0,5 kg
Génoise	0,5 kg
Farce	3,0 kg
Blanc d'œuf	16 pièces

Extensions optionnelles

Veillez noter: L'extension ne peut être utilisée qu'avec un Teddy T5 avec raccord pour accessoires optionnelles.



Coupe-légumes MVSA

- 2 cylindres râpeurs; fin et gros
- 1 cylindre à émincer
- Autres cylindres disponible sur demande

CE

ics

Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
CH - 6917 Lugano - Barbengo
Tel. +41 (0)91 995 14 52
Fax +41 (0)91 995 14 53
CHE-116.334.364 IVA

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

ROTOR  **FEUINA**

Rotor Planétaire	No art.	Teddy T5
Contenance de la cuve		5 litres
Moteur		230 V / 500W
Dimensions		462x240x550mm
Disjoncteur de protection		✓
Protection de la cuve		✓
Capot de protection en plastique		✓
Entonnoir		✓
Accessoires (y compris)		
Cuve en acier inox 5 litres	3705f075-001	CHF 130
Couvercle blanc	3705f080-00	CHF 20
Fouet en inox	3705f028-001	CHF 150
Palette en inox	3705f027-001	CHF 70
Batteur en inox	3705f078-001	CHF 70
Machine sans raccord	3105.001	CHF 1'490
Dispositif d'accouplement pour fixer des accessoires		✓
Machine avec raccord à l'avant	3705.001	CHF 1'590
		CHF 230
		CHF 1'820



Accessoires

No art.

Coupe-légumes MVSA avec 3 cylindres

- Accessoires (y compris)
- 3706f4AR5 Adapteur d'accouplement
 - 3710fMVSA25554 MVSA cylindre râpeur D
 - 3710fMVSA25555 MVSA cylindre coupe F
 - 3710fMVSA25556 MVSA cylindre râpeur E
(plus de cylindre sur demande)
- v3710fMVSA**



Fouet



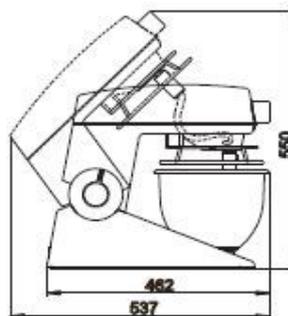
Drochet



Palette



Couvercles pour cuves



Rotor Rührmaschine RN10 VL-2

Die vielseitige und äusserst wirtschaftliche kleine Universal-Rührmaschine mit kräftigem Motor und intelligenter Steuerung.

- Maschine und Werkzeuge aus rostfreiem Edelstahl
- stufenlose Geschwindigkeitseinstellung
- 4 Tasten für fixe Geschwindigkeiten
- 4 eigene Programme speicherbar
- automatischer Kesselabstreifer
- Timer



Universal-Rührmaschine RN10 VL-2

Wirtschaftliche Vorteile

- einfache Bedienung
- geringer Platzbedarf
- ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis
- lange Lebensdauer
- servicefreundlich

Leistungstarker Antrieb

- robuster, leistungsstarker Motor
- lauffähiges Getriebe mit hohem Drehmoment
- elektronischer Überlastungsschutz
- grosser, stufenlos regelbarer Einstellbereich der Rührgeschwindigkeit:
 - beste Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Mischen und Kneten
 - intensive, aber schonende Verarbeitung
- programmierbare Steuerung mit Zeitschaltuhr

Hochwertige Konstruktion

- stabile Schweisskonstruktion aus rostfreiem Edelstahl
- modernes, funktionelles Design
- leichte Reinigung dank glatten Oberflächen und guter Zugänglichkeit (auch unter der Maschine)
- hohe Effektivität des Prozesses dank modernsten Werkzeugen aus Edelstahl

Reichhaltiger Lieferumfang

- Kessel, Besen, Knethaken und Flachrührer aus rostfreiem Edelstahl
- Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte
- robuster Gitterschutz
- Einfülltrichter durch Gitterschutz
- ansteckbares Abstellgitter für Arbeitsgefässe
- rostfreier Abstreifer mit auswechselbarem Schaberblatt

Variante

- ohne Anschlussgetriebe für Ansteckgeräte und ohne Abstellgitter erhältlich

Viele Optionen

- verschiedene Ansteckgeräte wie:
 - Gemüseschneider mit reichhaltigem Scheibensortiment (Aluminium oder Edelstahl)
 - Passierwerk
 - Fleischwolf
- Sonderzubehör wie:
 - spezielle Rührwerkzeuge
 - praktischer Chromstahl-Unterbau oder Tisch

Breite Modellpalette

- Wir haben die ideale Maschine für jede Betriebsgrösse und jeden Anwendungsbereich (5 bis 200 Liter Kesselinhalt).

Bitte fragen Sie uns.

Fleischwolf EAW 62



Zum effizienten Verschrotten, zum Hacken aller Fleischsorten, (auch Innereien und Fisch) sowie Zerkleinern von Gemüse, Brot, Käse usw.

- Edelstahl rostfrei
- Grösse 62 mm
- Lochscheiben im Lieferumfang: ø 3, 4, 8 mm
- ohne Vorschneider, System Enterprise

Passierwerk PASS 200



Mit dem leistungsfähigen Passierwerk können Gemüse, Früchte, Suppen, Saucen und Cremes rationell püriert werden. Verschiedene Passierbleche erlauben die Feinheit des verarbeiteten Gutes zu bestimmen.

- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- die geschlossene Bauweise und die waagrechten Anordnung des Passiersiebes verhindern lästiges Spritzen
- das Passiergut fällt senkrecht nach unten in das bereitgestellte Gefäss. Für eine effiziente Weiterverarbeitung kann der standfeste Kessel direkt unter das Passierwerk gestellt werden
- leichte Montage und Reinigung
- Passierbleche: ø 2,5 und 3,5 mm (1,5 mm als Option)

Chromstahl-Unterbau



Stabiler Unterbau aus Chromnickelstahl. In der kugelgelagerten Schublade mit Vollauszug finden die Ansteckgeräte bequem und übersichtlich Platz. Mit ausziehbarem Tablar als zusätzliche Ablage.

Abmessungen:
BxHxT 500x505x600 mm

Chromstahltisch



Chromstahltisch mit aufklappbarer Ablagefläche für Arbeitsgefässe.

Abmessungen:
BxHxT 430x475x600 mm

Gemüseschneider AGS-19

Der erfolgreiche Ansteck-Gemüseschneider erfüllt die hohen Anforderungen, die Fachleute ans Schneiden und Raffeln von Gemüse, Früchten, Salat, Wurst und Käse oder ans Reiben von Nüssen, Schokolade, Käse und Brot stellen. Mit der Drehzahlregulierung kann bei feinen Schnitten die Schnittleistung stark gesteigert werden.



- Gehäuse aus lebensmittelkonformem Anticorodal-Guss
- Deckel mit 2 Einfüllöffnungen und einem Sicherheitsstössel
- kein Auswerfer, d.h. das Schnittgut fällt direkt nach unten ins Auffanggefäss, dadurch keine Beschädigung
- hervorragende Schnittqualität dank speziellem Messerschiff (ziehender Schnitt)
- einfache Bedienung und Reinigung

Die Schneidscheiben passen auch zu unserer Hochleistungs-Gemüseschneidemaschine **Rotor Varimat**. Ein späterer Wechsel ist also möglich.

Abstreifer



Der Abstreifer ist ein effizientes Zubehörteil. Er schabt die Kesselwände ab und erübrigt das Schaben von Hand. Das ergibt eine bessere Ausnutzung der Rohwaren in Form

höheren Volumens und senkt automatisch die Mischzeit. Der rostfreie patentierte Abstreifer hat ein Schaberblatt, das ohne Werkzeug abmontiert werden kann und damit die Reinigung und nicht zuletzt die Hygiene optimiert. Das Schaberblatt ist aus Nylon oder hitzebeständigem Teflon lieferbar – beide für Lebensmittel zugelassen.

Ansteckbares Abstellgitter



Im Lieferumfang enthalten bei Maschinen mit Anschlusskupplung.

Schneidscheiben-Sortiment zum AGS-19

(wahlweise aus Aluminium oder vollständig aus Edelstahl). Die Klingen sind aus rostfreiem, geschliffenem Messer Stahl. Diese können nach langem Gebrauch und allfälligem Nachschleifen einfachst ersetzt werden, weil sie angeschraubt und nicht angenietet sind!

Scheibenschnitt (S)

Fix (nur aus Aluminium)

1, 2, 3, 5, 8 mm

Verstellbar (nur aus Edelstahl)

0 bis 8 mm*

Streifenschnitt (J)

2 x 2 mm*

3 x 3 mm

4 x 4 mm

6 x 6 mm

8 x 7 mm

Raffeln und Reiben (R)

1,5*, 2, 3*, 5, 9*mm

Parmesan 2 x 2 mm

Wellenschnitt (WS)

2, 3, 5 mm

Würfel (W)

(nur aus Aluminium)

6 x 6 mm

8 x 8 mm



Inox-Ständer *

*empfohlene Minimal-Ausrüstung:

5 Scheiben vollständig aus Edelstahl und Inox-Ständer.

Schneidscheibe verstellbar aus Edelstahl



Eine einzige Scheibe für alle Scheibenschnitte mit 0,5 bis 8 mm! Mit «Parkstellung» für gefahrlose Aufbewahrung und Reinigung. Optimierter «ziehender Schnitt». Einzigartige Schweizer-Qualität!

Werkzeuge



Besen



Rührer



Knetter

Universal-Rührmaschine RN10 VL-2

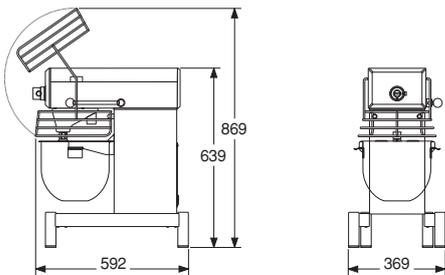
Bedienpanel

Mit dem elektronischen Bedienpanel kann die Geschwindigkeit stufenlos je nach Arbeitsaufgabe eingestellt werden. Ausserdem gibt es 4 fixe Geschwindigkeitsprogramme, die individuell feineingestellt werden können, und eine 60-Minuten-Zeituhr zur Einstellung der Mischzeit. Integriert ist auch eine Funktion, mit der bis zu 4 Programme gespeichert werden können. Ausserdem Notstopp und Ein-Tasten-Bedienung für Start und Stopp sowie Pausenfunktion zur Kontrolle während der Arbeit.



- A Start/Stop
- B Stufenlose Geschwindigkeit
- C 4 fixe Geschwindigkeitsprogramme
- D Zeituhr
- E Speichern/Wiederholen eigener Programme
- F Pause
- G Notstopp
- H Anschlussgetriebe

Technische Daten



Typ	RN10 VL-2
Bauart	Tischmodell
Inhalt Standardkessel	10 l
Spannung	230 V
Motorleistung	0,7 kW
Schutzart	IP 44
Drehzahl Kesselwerkzeuge (stufenlos)	Min. 110 U/min / Max. 420 U/min
Drehzahl Anschlussgetriebe (stufenlos)	Min. 80 U/min / Max. 310 U/min
Gewicht netto	52 kg
Gewicht brutto	60 kg
Position Ansteckkupplung	Frontplatte

Max. Verarbeitungsmengen	ungefähre Werte
Brotteig max. (Fertigmasse)	5 kg
Pizzateig max. (Fertigmasse)	4 kg
Rührteig	5 kg
Biskuitmasse	4 kg
Wiener Masse (Anzahl Eier)	14
Kartoffelpüree	3,5 kg
Mayonnaise (Öl)	3,5 l
Eiweiss	0,7 l
Schlagrahm	1,7 l

Das Gerät ist CE-konform. 

Ihr Fachhandel:

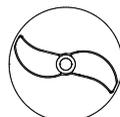


Instruments for Cooking & Service (ICS) SA
 Zona industriale 2 - Via dei Balconi 3
 CH - 6917 Lugano - Barbengo
 Tel. +41 (0)91 995 14 52
 Fax +41 (0)91 995 14 53
 CHE-116.334.364 IVA

Technische Änderungen vorbehalten.

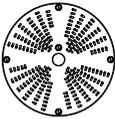
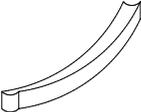
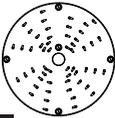
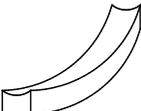
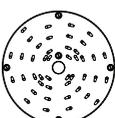
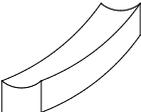
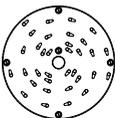
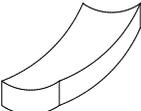
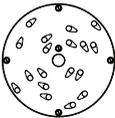
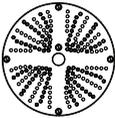
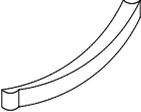
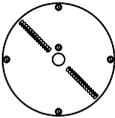
15. SCELTA DEI DISCHI E USO DEL TAGLIAVERDURE AGS19

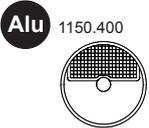
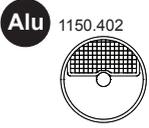
 <p>0,5 mm</p> <p>Altezza del taglio regolabile da 0,5 a 8 mm</p> <p>una selezione di diversi spessori</p> <p>8 mm</p>	Formaggio Carote Noci Rafano Cioccolata Zucchine		disco da taglio regolabile 0,5 mm taglio fine
	Mele Pere Funghi Insalata belga	Indive-cicoria Cavolo Prezzemolo Ravanello Salame	1 mm taglio fine
	Cetrioli Finocchio Carote Patate	Cavolo / Salame Prosciutto Mozarella Arancie Ravanello Barbabietole	2 mm taglio fine
	Porro Peperoni Rafano	Banane Insalata belga Indive-cicoria Frutti Cavoli Rapa	3 mm taglio grosso
	Sedano Zucchine Cipolle	Banane Rapa Insalate (Indive-cicoria, Cavolo cinese ecc)	5 mm taglio grosso
	Ananas Mele Banane Pere Insalata belga Carote Patate	Porro Arancie Sedano Insalate Zucchine Cipolle	8 mm taglio grosso

Inox 1130.107.Inox


0 - 8 mm

	Cetrioli Carote Patate Sedano	Rafano Cetrioli sott'aceto	Disco da taglio a listelle J2x2 mm Julienne	 Inox 1130.111.Inox
	Ravanello Zucchine Cipolle	Formaggio Rapa Barbabietole Cetrioli sott'aceto	Disco da taglio a listelle J3x3 mm Alumettes	 Inox 1130.110.Inox
	Cetrioli Carote Patate Sedano Ravanello Zucchine Cipolle	Formaggio Rapa Barbabietole Cetrioli sott'aceto	Disco da taglio a listelle J4x4 mm Alumettes	 Inox 1130.112.Inox
	Patate Porro Barbabietole Sedano Zucchine Cipolle		Disco da taglio a listelle J6x6 mm Bâtonnets	 Inox 1130.113.Inox
	Patate Cavoli Porro Sedano Zucchine		Disco da taglio a listelle J8x7 mm Bâtonnets	 Inox 1130.115.Inox
	Cetrioli Patate Barbabietole Rafano Sedano		Disco da taglio a onde WS2 mm Demidov	 Inox 1130.116.Inox
	Mele Melanzane Pere Cetrioli Carote Patate	Barbabietole Cetrioli sott'aceto Sedano Zucchine	Disco da taglio a onde WS3 mm Demidov	 Inox 1130.117.Inox
	Mele Melanzane Pere Cetrioli Carote Patate	Barbabietole Cetrioli sott'aceto Sedano Zucchine	Disco da taglio a onde WS5 mm Demidov	 Inox 1130.118.Inox

	Pane secco Parmigiano Carote Noci Cioccolata Sedano	Disco da grattugia R1,5 mm	 Inox 1130.121.Inox	
	Formaggio Carote Patate Barbabietole Rafano Sedano	Disco da grattugia R2 mm	 Inox 1130.122.Inox	
	Mele Pere Carote Patate Formaggio Mandorle	Mozarella Sedano	Disco da grattugia R3 mm	 Inox 1130.123.Inox
	Mele Pere Formaggio Carote Patate	Mandorle Mozarella Sedano	Disco da grattugia R5 mm	 Inox 1130.124.Inox
	Mele Pere Cetrioli Formaggio (Fonduta) Carote Patate crude oppure lesse (Rösti)	Mozarella Barbabietole Rafano	Disco da grattugia R9 mm Rösti	 Inox 1130.125.Inox
	Pane secco Parmigiano Patate (Knödel) Cioccolata	Disco da grattugia „Parmigiano“	 Inox 1130.126.Inox	
	Sedano Carote Rafano Ravanello Patate	Disco da grattugia a listelle R2x2	 Inox 1130.131.Inox	

 6x6x6	Mele Barbabietole Melanzane Cetrioli sott'aceto Pere Sedano Patate Pomodori Carote Zucchine Peperoni Cipolle	Giunta per cubetti (senza coltello) 6x6x6 - W6	
 8x8x8	Mele Rapa Melanzane Peperoni Pere Barbabietole Cetrioli Sedano Carote Pomodori Patate Zucchine	Giunta per cubetti (senza coltello) 8x8x8 - W8	
 10x10x10	Mele Rapa Melanzane Peperoni Pere Barbabietole Cetrioli Sedano Carote Pomodori Patate Zucchine	Giunta per cubetti (senza coltello) 10x10x10 - W10	
Coltello per Giunta per cubetti W6 / W8 / W10	- GT6 adatto per 6x6x6 - W6 - GT8/10 adatto per 8x8x8 - W8, 10x10x10 - W10	Coltello alettato GT6 1150.413 GT8/10 1150.411	

Rotor Planétaire		No art.	RN10 VL-2
Contenance de la cuve			10 litres
Moteur			230 V / 700W
Dimensions			602x393x639mm
Commande			programmable
Boîtier			en inox
Disjoncteur de protection			✓
Racleur avec guide en nylon			✓
Protection cuve en plastic détachable			✓
Accessoires (y compris)			
Cuve en acier inox 10 litres	3700f01078		CHF 410
Fouet en inox	3700fCR10-28M		CHF 230
Palette en inox	3700fCR10-27M		CHF 140
Batteur en inox	3700fCR10-78M		CHF 180
Machine sans raccord		3101.001	CHF 4'600
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires			RN10
Plateau a accoupler	3700.411		✓
Machine avec raccord à l'avant		3700.002	CHF 4'900
		Accessoires pour prise RN10	
		No art.	
		Machine à passer PASS 200 / RN10	
		2 tamis: 2,5 et 4mm	
		Coupe-légumes AGS-19 / RN10 avec disques en inox	
		CHF 1'080 CHF 440 CHF 305 CHF 190 CHF 190 CHF 190 CHF 2'395	1130.001 1130.107.Inox 1130.111.Inox 1130.121.Inox 1130.123.Inox 1130.125.Inox v1130.001.I
Total machine avec raccord et équipement		CHF 9'305	
Options recommandées			
Socle 50 en inox avec tiroir et plateau 500x600x500mm	CHF 2'020	3701.201	 Socle 50
Options supplémentaires voir page "Socles"			
Support inox pour 6 disques	CHF 152	1130.400	 TW-R 70
Options supplémentaires			
Hachoir à viande de table TW-R 70	CHF 2'340	3582.001	
Voir page "Hachoirs"			

ROTOR

Rotor mélangeur planétaire CR20

- Opération très simple
- Raccord frontale pour accessoires
- Batteur planétaire efficace
- Machine écoénergétique
- Levage et descente ergonomiques de la cuve
- Boîtier et outils en acier inoxydable
- Protection cuve détachable
- Pieds réglables en hauteur
- Racleur de cuve

Nouveauté
Le successeur de la
RN20 éprouvée



Rotor mélangeurs planétaires

Accessoires pour machines avec raccord
Flexible, éprouvé et fonctionnel



Machine à passer PASS200



Hachoir à viande EWF70 ou EWF82



Coupe-légumes AGS-19

L'appareil est conforme aux normes CE. 

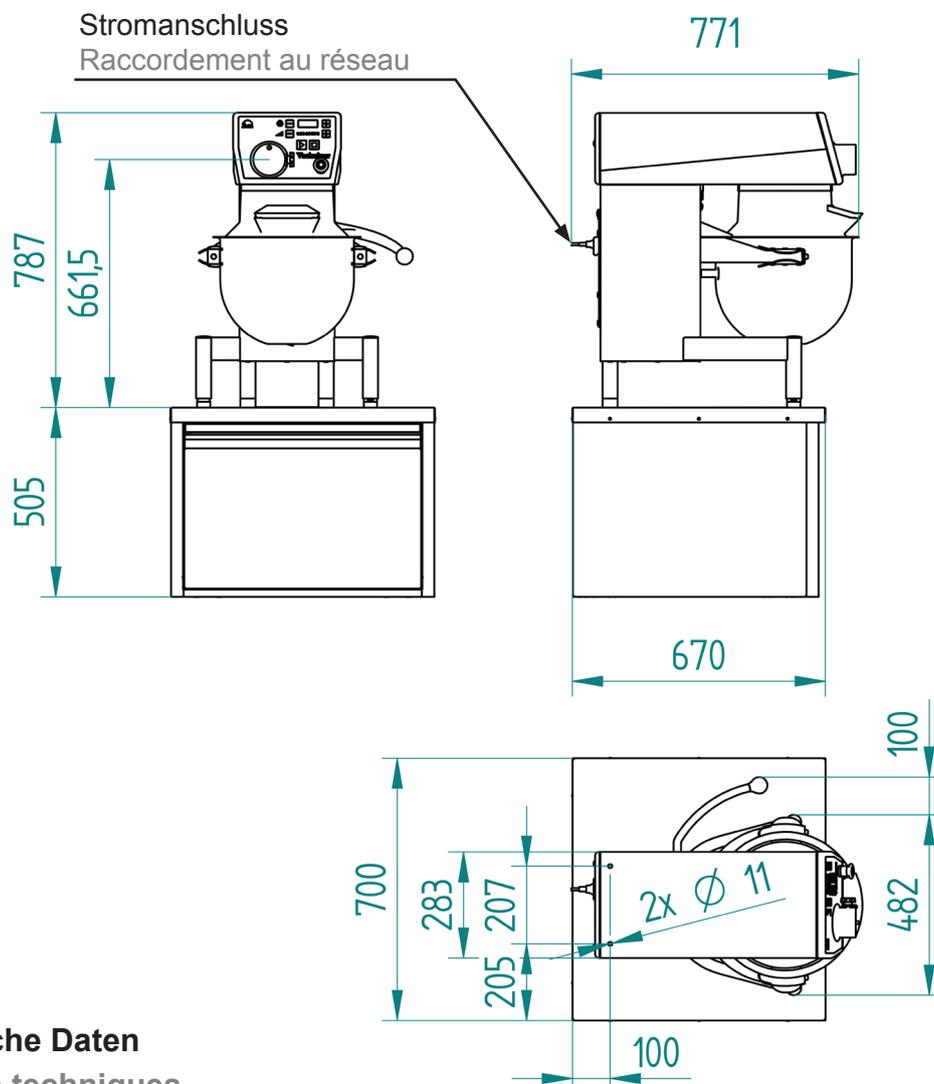
Comparaison du nouveau CR 20 avec le modèle précédent, le RN 20

	CR20F Modèle sol	CR20 Modèle table	RN20 VL-2 Modèle table
Cuve en acier INOX	20 l	20 l	20 l
Outils fouet, batteur, pétrisseur	INOX	INOX	INOX / Aluminium
Commande	8 vitesses/Timer	8 vitesses/Timer	Programmable
Racleur INOX avec guide en nylon	Inclus	Inclus	En option
Protection cuve en plastique détachable	Inclus	Inclus	En option
Chariot pour cuve	Inclus	En option	-
Tension	230 V	230 V	230 V
Puissance	700 W	700 W	1200 W
Protection	IP 44	IP 44	IP 44
Vitesse de rotation des outils (réglable)	64 à 353 tr/min	64 à 353 tr/min	95 à 375 tr/min
Poids net	165 kg	72 kg	92 kg
Profondeur / largeur / hauteur	770x631x1292 mm	771x582x787 mm	667x450x885 mm
Socle en acier INOX, avec tiroir et tablette (profondeur / largeur / hauteur)	-	En option 670x700x505 mm	En option 600x500x500 mm
Roues pour socle	-	En option	En option
Petite cuve INOX	En option 12 l	En option 12 l	En option 12 l
Outils pour petite cuve. fouet, batteur, pétrisseur	En option	En option	En option
Machine sans raccord No. article	4101.002	4101.001	3111.001
Machine avec raccord GR20plus, No. article	4701.002	4701.001	3701.001
Grille de support pour récipients	Inclus	Inclus	Inclus
Position raccord	Frontal	Frontal	Frontal
Vitesse de rotation de la prise (réglable)	54 à 330 tr/min	54 à 330 tr/min	85 à 350 tr/min
Accessoires PASS200 / EWFxx / AGS-19	En option	En option	En option
Pâte à pain (50%), quantité = farine	5 kg	5 kg	5 kg
Pâte à pizza, quantité = farine	4 kg	4 kg	4 kg
Pâte légère	10 kg	10 kg	10 kg
Masse à biscuit	10 l	10 l	10 l
Masse à génoise (nombre d'oeufs)	30	30	30
Purée de pommes de terre	10 kg	10 kg	10 kg
Mayonnaise (huile)	12 l	12 l	10 l
Blancs d'oeufs	1.5 l	1.5 l	1.5 l
Crème fouettée	5 l	5 l	5 l

Sous réserve de modification des caractéristiques techniques.

ROTOR  **FEUINA**

ROTOR Universal-Küchenmaschine CR20 Tischmodell



Technische Daten

Données techniques

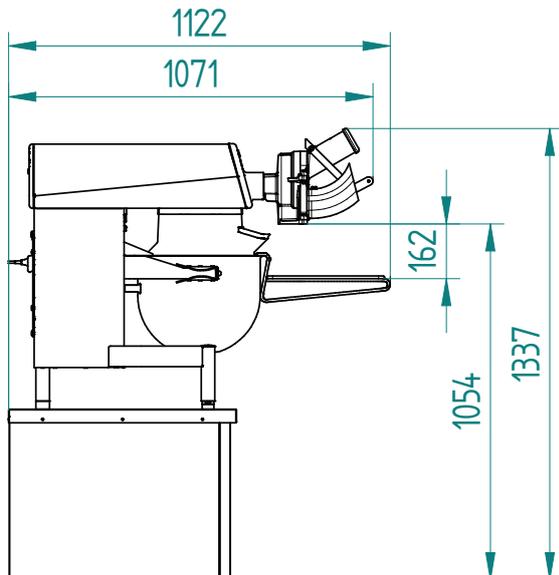
Netzspannung Tensions	230V, 50 - 60Hz
Dauerleistung Puissance	700W
Netzsicherung träge Fusible de secteur à action retardée	10A
Schutzgrad protection	IP 44
Nettogewicht Poids net	72kg
Verpackungsmass Dimensions d'emballage	820x680x850mm

Technische Änderungen vorbehalten

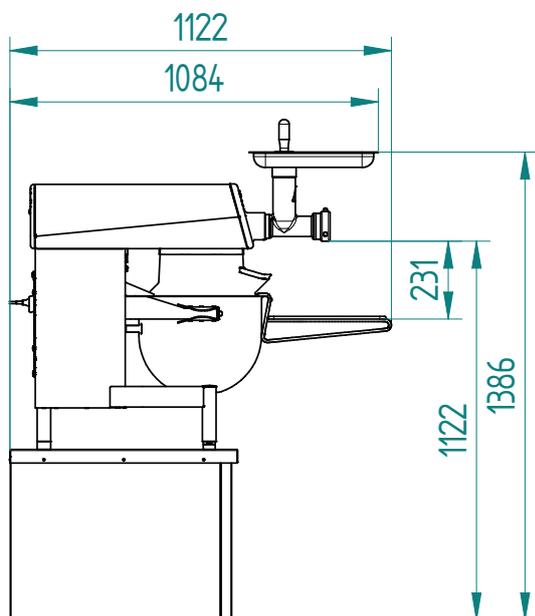
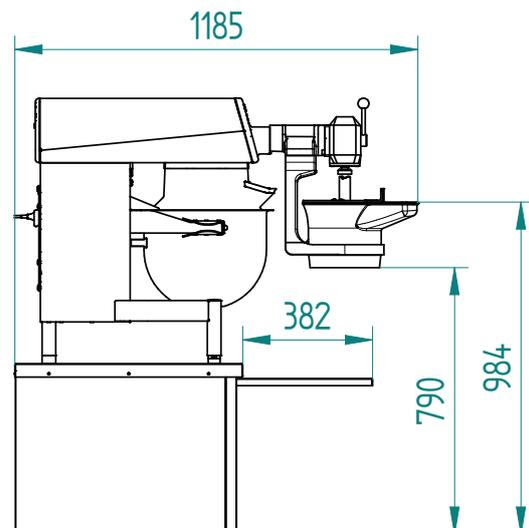
Sous réserve de modification des caractéristiques techniques

ROTOR Universal-Küchenmaschine CR20 Tischmodell

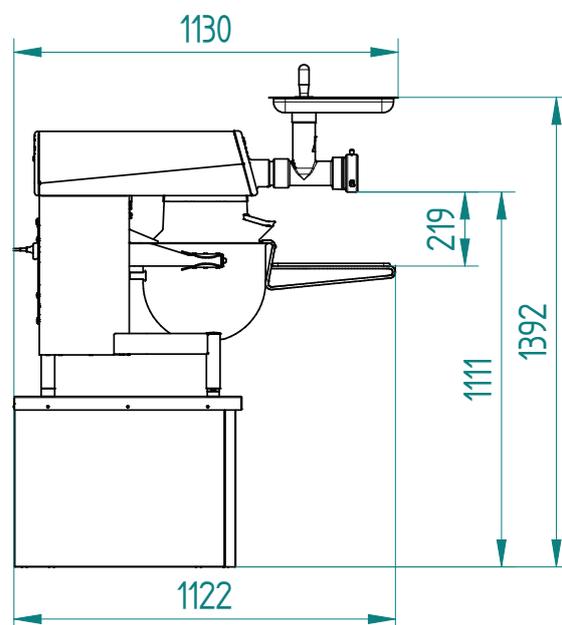
AGS19
Gemüseschneider
Coupe-légumes



PASS200
Passierwerk
Passe-tout

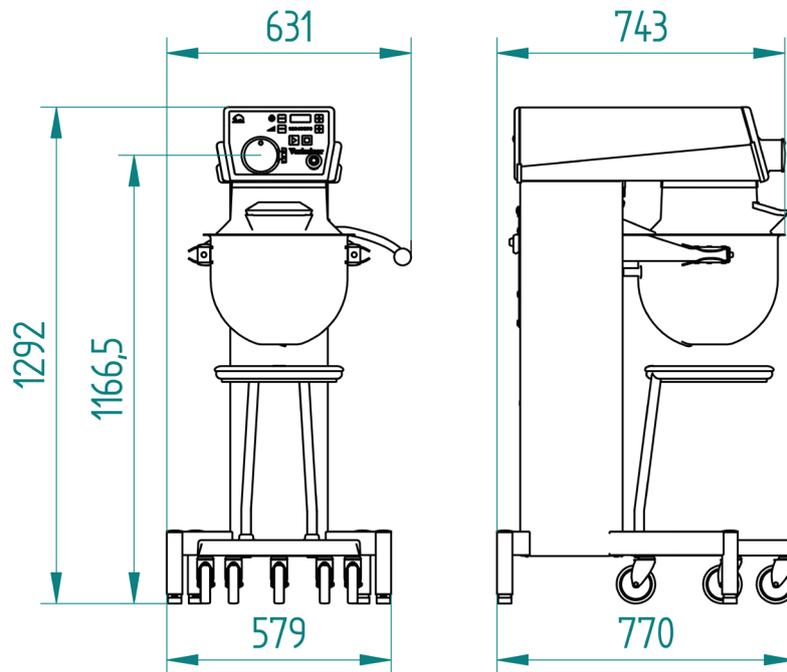


EWF70
Fleischwolf
Hachoir à viande

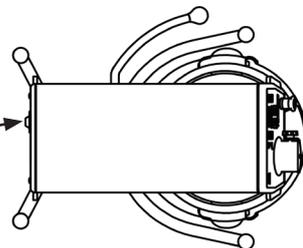


EWF82
Fleischwolf
Hachoir à viande

ROTOR Universal-Küchenmaschine CR20 Bodenmodell



Stromanschluss
Raccordement au réseau



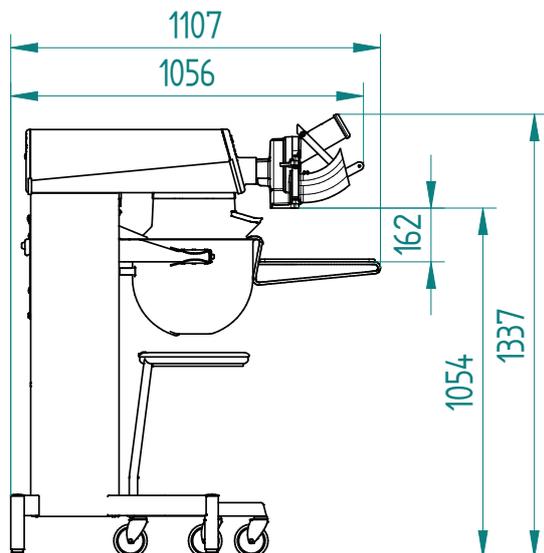
Technische Daten

Données techniques

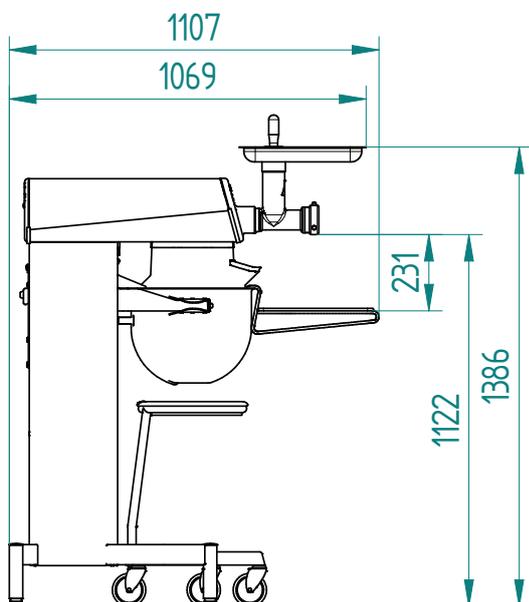
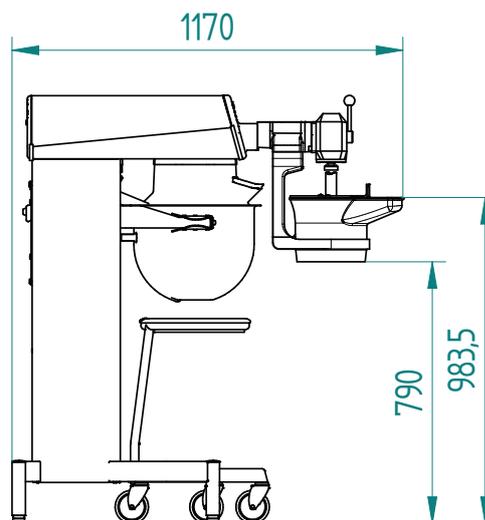
Netzspannung Tensions	230V, 50 - 60Hz
Dauerleistung Puissance	700W
Netzsicherung träge Fusible de secteur à action retardée	10A
Schutzgrad protection	IP 44
Nettogewicht Poids net	165kg
Verpackungsmass Dimensions d'emballage	820x680x1450mm

ROTOR Universal-Küchenmaschine CR20 Bodenmodell

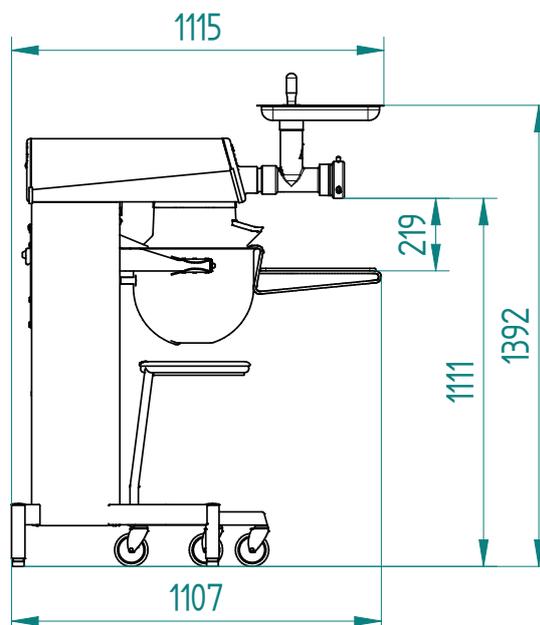
AGS19
Gemüseschneider
Coupe-légumes



PASS200
Passierwerk
Passe-tout

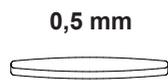


EWF70
Fleischwolf
Hachoir à viande



EWF82
Fleischwolf
Hachoir à viande

15. ASSORTIMENT DE DISQUES ET UTILISATION POUR ROTOR LIPS AGS19



0,5 mm



Hauteur de coupe réglable de 0,5 jusqu'à 8 mm

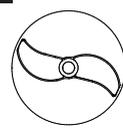
un choix de pouvoirs de coupe



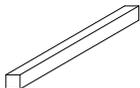
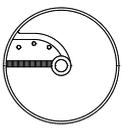
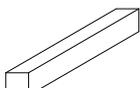
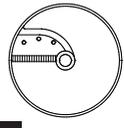
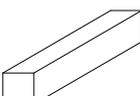
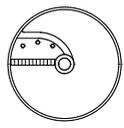
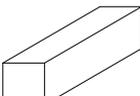
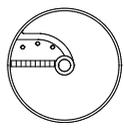
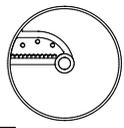
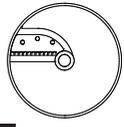
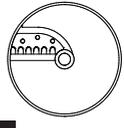
8 mm

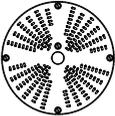
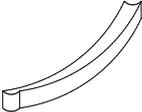
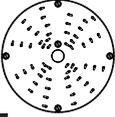
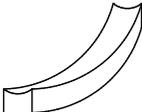
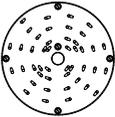
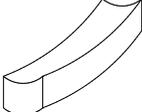
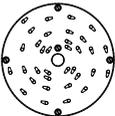
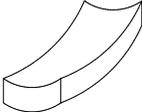
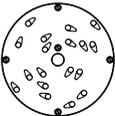
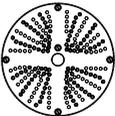
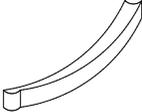
Fromage		1130.107.Inox Disque à couteaux réglables 0,5 mm Coupe fine
Carottes		
Noix		
Raves		
Chocolat		
Courgettes		
Pommes	Endives	1 mm Coupe fine
Poires	Choux	
Champignons	Épices	
	Petersilie	
Chicorée	Radis	2 mm Coupe fine
Cocombres	Salami	
	Fenouil	
Carottes		
	Pommes de terre	
Poireaux		Oranges
Poivrons	Radis	
Raves	Racines rouges	
Céleri	Bananes	5 mm Coupe épaisse
Courgettes	Chicorée	
	Oignons	
Ananas	Fruits	
	Pommes	Choux
Bananes	Chou-pomme	
Poires	Salade (Endives,	
Chicorée	Chou chinois etc.)	Céleri
Carottes	Oranges	
Pommes de terre	Céleri-branche	
	salad	
	Courgettes	
	Oignons	
	Poireaux	

Inox 1130.107.Inox



0 - 8 mm

	Concombres Carottes Pommes de terre Céleri	Raves Vinaigre-concombres	Disque à bâtonnets J2x2 mm Julienne	 Inox 1130.111.Inox
	Radis Courgettes Oignons	Fromage Chou-pomme Saucisse de Lyon Racines rouges Vinaigre-concombres	Disque à bâtonnets J3x3 mm Alumettes	 Inox 1130.110.Inox
	Concombres Carottes Pommes de terre Céleri Radis Courgettes Oignons	Fromage Chou-pomme Saucisse de Lyon Racines rouges Vinaigre-concombres	Disque à bâtonnets J4x4 mm Alumettes	 Inox 1130.112.Inox
	Pommes de terre Poireaux Racines rouges Céleri Courgettes Oignons		Disque à bâtonnets J6x6 mm Bâtonnets	 Inox 1130.113.Inox
	Pommes de terre Choux Poireaux Céleri Courgettes		Disque à bâtonnets J8x7 mm Bâtonnets	 Inox 1130.115.Inox
	Concombres Pommes de terre Racines rouges Raves Céleri		Disque onduleur WS2 mm Demidov	 Inox 1130.116.Inox
	Pommes Aubergines Poires Concombres Carottes Pommes de terre	Racines rouges Vinaigre-concombres Céleri Courgettes	Disque onduleur WS3 mm Demidov	 Inox 1130.117.Inox
	Pommes Aubergines Poires Concombres Carottes Pommes de terre	Racines rouges Vinaigre-concombres Céleri Courgettes	Disque onduleur WS5 mm Demidov	 Inox 1130.118.Inox

	<p>Pain dur Parmesan et Sbrinz Carottes Noix Chocolat Céleri</p>	<p>Disque râpeur R1,5 mm</p>	 Inox 1130.121.Inox
	<p>Fromage Carottes Pommes de terre Racines rouges Raves Céleri</p>	<p>Disque râpeur R2 mm</p>	 Inox 1130.122.Inox
	<p>Pommes Mozarella Poires Céleri Carottes Pommes de terre Fromage Amandes concassées</p>	<p>Disque râpeur R3 mm</p>	 Inox 1130.123.Inox
	<p>Pommes Carottes Poires Mozarella Fromage Céleri Amandes concassées Pommes de terre</p>	<p>Disque râpeur R5 mm Bircherraffel</p>	 Inox 1130.124.Inox
	<p>Pommes Mozarella Poires Racines rouges Concombres Raves Fromage (fondue) Carottes p.d.t. (Rösti) crues ou cuites</p>	<p>Disque râpeur R9 mm Röstiraffel</p>	 Inox 1130.125.Inox
	<p>Pain dur Parmesan et Sbrinz Pommes de terre (Knödel) Chocolat</p>	<p>Disque râpeur „Parmesan“</p>	 Inox 1130.126.Inox
	<p>Céleri Carottes Raves Radis Pommes de terre</p>	<p>Disque à bâtonnets Disque râpeur R2x2</p>	 Inox 1130.131.Inox

 6x6x6	Pommes Racines rouges Aubergines Vinaigre-concombres Poires Céleri Pommes de terre Tomates Carottes Courgettes Poivrons Oignons	Grille macédoine (sans couteau ailette) 6x6x6 - W6	Alu 1150.403 
 8x8x8	Pommes Chou-pomme Aubergines Poivrons Poires Racines rouges Concombres Céleri Carottes Tomates Pommes de terre Courgettes	Grille macédoine (sans couteau ailette) 8x8x8 - W8	Alu 1150.400 
 10x10x10	Pommes Chou-pomme Aubergines Poivrons Poires Racines rouges Concombres Céleri Carottes Tomates Pommes de terre Courgettes	Grille macédoine (sans couteau ailette) 10x10x10 - W10	Alu 1150.402 
Couteau ailette pour Grille macédoine W6 / W8 / W10	- GT6 approprié pour 6x6x6 - W6 - GT8/10 approprié pour 8x8x8 - W8, 10x10x10 - W10	double couteau ailette GT6 1150.413 GT8/10 1150.411	Inox 

Rotor Planétaire	Art. Nr.	CR20 Modèle de table
Contenance de la cuve		20 / (12) litres
Moteur		230 V / 700W
Dimensions		771x582x787mm
Commande		8 vitesses / Timer
Boîtier		en inox
Design ergonomique		✓
Disjoncteur de protection		✓
Amortisseur hydraulique pour descente		✓
Racleur inox avec guide en nylon		✓
Protection cuve en plastique détachable		✓
Accessoires (y compris)		
Cuve en acier inox 20l	4101fCR20-75M	CHF 445
Fouet en acier inox 20l	4101fCR20-28M	CHF 225
Palette en acier inox 20l	4101fCR20-27.2M	CHF 225
Batteur en acier inox 20l	4101fCR20-78M	CHF 225
Machine sans raccord	4101.001	CHF 6'040
Dispositif d'accouplement pour fixer les accessoires		GR20plus
Grille de support 33 pour récipient:	4701.411	✓
Machine avec raccord à l'avant	4701.001	CHF 6'890



Machine avec socle en option

Accessoires pour prise GR20plus	Art. Nr.	
		CHF 2'415
Machine à passer PASS 200 / GR20plus	3731.002	2 tamis: 2,5 et 4mm
		CHF 2'435
Coupe-légumes AGS-19 / GR20plus avec disques en inox	v1130.003.I	1130.003 AGS-19, boîtier en aluminium 1130.107.Inox Disque à émincer variable 0-8mm 1130.111.Inox Disque bâtonnets 2x2mm, inox 1130.121.Inox Disque râpeur R1,5, inox 1130.123.Inox Disque râpeur R3, inox 1130.125.Inox Disque râpeur R9, inox Set recommandé (regardez l'assortiment de disques VARIMAT)
		CHF 1'660 (CHF 2'080)
Hachoir à viande inoxydable ø70 ou ø82 / GR20plus	3557.004	Disque dégrossisseur, Lico-Swiss, système UNGER 3 disques perforés: 3. 5 .8mm EWF 70 / GR20plus 3558.001 EWF 82 / GR20plus (variante)

Total machine avec raccord et équipement	CHF 13'400
---	-------------------

Options recommandées		
Socle 70 en inox avec tiroir et plateau 	CHF 2'090	1290.001
Options supplémentaires voir page "Socles"		
Support inox pour 6 disques	CHF 152	1130.400
Cuve de 12l	CHF 410	4101fCR20-75AM
Fouet en acier inox 12l	CHF 210	4101fCR20-28AM
Palette en acier inox 12l	CHF 210	4101fCR20-27A2M
Batteur en acier inox 12l	CHF 210	4101fCR20-78AM
Racleur (nylon) pour cuve de 12l	CHF 485	4101f42CR20A-20



Socle 70



Chef XL Titanium KVL 8300 S System Pro

- ▶ Moteur de 1700 watts
- ▶ 3 points de raccord pour accessoires différents
- ▶ Eclairage intérieur du bol
- ▶ Set pâtisserie de 5 pièces avec batteur Flexi pour pâtisserie légère, accessoire de mélange pour incorporer
- ▶ Réglage électronique de la vitesse en continu, démarrage en douceur, brassage délicat et régime impulsif
- ▶ Easy-Lift et dispositif de sécurité Interlock
- ▶ Engrenage planétaire

Equipement de base

Appareil de base, bol inox avec poignées et unité de mesure, fouet, batteur K, pétrin, batteur Flexi, accessoire de mélange, spatule, protège éclaboussures, adaptateur KAT002, bon pour livre de recettes

PERFORMANCE *qui inspire.*

Kenwood Chef Titanium: pour tous ceux qui aiment les desserts de rêve, et pas seulement pour les maîtres pâtisseries. Le nouvel éclairage intérieur du bol de mélange, à la lumière naturelle, garantit la plus haute précision lors de la préparation de délicieux desserts et tourtes. Laissez libre cours à votre créativité, vous serez encouragé grâce à la performance du robot et aux 20 accessoires en option.

**CHEF
TITANIUM**

Power to Inspire



Chef XL Titanium KVL 8300 S

Couleur	argent
Puissance	1700 W
Dimensions (l x p x h)	38 x 28,5 x 35,6 cm
Poids	11,2 kg
Capacité bol	6,7 l
Matériel	aluminium coulé sous pression
UE / p/pal.	1 / 16
Emballage (l x p x h)	51,5 x 36,5 x 48 cm
Poids brut	13,9 kg
No. SAP	0W20011187
Code-barre	50 11423 19234 5
PVC incl. TAR/TVA	1'199.00

Les ACCESSOIRES pour tous les goûts



Blend Xtract KAH740GL

Pour mixer de délicieux smoothies et milkshakes. Grâce au couvercle à visser pratique, le gobelet avec ouverture pour boire est étanche s'emporte au sport et partout.



Verre mixeur KAH359GL

Un must pour des cocktails frais, piler la glace, mixer les soupes, les boissons frappées fraîches ou les smoothies.



Food Processor KAH647 PL

Efficace pour hacher, râper, broyer et couper la viande, le poisson, les fruits, les légumes ou pour des dips, pestos et sauces originaux.



Râpe-Eminceur AT340 PRO

Pour la salade et les légumes ainsi que pour râper le fromage et broyer les fruits.



Hachoir pour fines herbes et épices AT320 A

Polyvalent et efficace: hacher les fines herbes et les épices, moudre les grains de cacao et de café ou bien mixer les sauces, vinaigrettes et plats pour bébé.



Accessoire à dés KAX400 PL

Coupez en dés de taille égale des fruits et légumes ainsi que des pommes de terre, du fromage et du poulet, en toute simplicité et rapidité.

Centrifugeuse automatique AT641

Transformez presque tous les types de fruits et légumes tels que l'ananas, la pomme, le kiwi, la tomate et la carotte en délicieux jus pleins de vitamines.



Presse-agrumes AT312

Dégustez des jus d'agrumes fraîchement pressés en toute facilité et profitez de toutes leurs vitamines pour plus de vitalité et un mode de vie plus sain.



Extracteur de jus KAX720 PL

Jus de fruits et de légumes frais et sains sans additifs! La vitesse très lentement réduit la formation de chaleur et de l'oxydation. Conserve vitamines, enzymes et minéraux.





Râpe-tambour KAX643ME

Réalisez des gratin de pommes de terre ou des salades de crudités fraîches en un tour de main! En fonction du résultat souhaité, choisissez parmi cinq trancheuses et râpes différentes.



Pasta Fresca KAX910ME

Des pâtes maison comme en Italie. Filière pour rigatoni incluse, 11 autres filières à pâtes en option et un appareil à biscuit pour encore plus de choix.



Hachoir à viande KAX950ME

Pour hacher la viande, la volaille, le poisson, les légumes et les noix avec 3 grilles différentes, y compris remplisseur de saucisses et adaptateur pour kebbés.



Spiraliseur KAX700PL

Transformer courgettes & Cie. en spirales. Coupés en spirales, les légumes sont moins tristes, 5 accessoires différents permettent de couper différentes spirales de fruits et légumes.



Rouleau à pâtes KAX980ME

Fabrication facile de feuilles de pâte en 9 épaisseurs différentes pour lasagne, raviolis ou cannellonis, etc.



Passoire à fruits rouges KAX644ME

Grâce à une faible vitesse, les fruits rouges frais sont transformés en douceur en jus pour gelées, glaces, sirops et desserts. Vitamines et minéraux sont préservés.

Moulin à céréales KAX941PL

Idéal pour fabriquer de la farine de riz, avoine, pois chiches et nombreuses autres variétés de céréales, toutes tailles de grains, de grossier à très fin.



Embise à pâtes KAX981-984ME

4 filières pour fettucine, taglionini, trenette et spaghetti; à utiliser en association avec le lamineur à pâtes.

Appareil à glace AT956/AT957

Préparer facilement et rapidement des glaces maison, sorbets yaourts glacés avec une consistance parfaite.



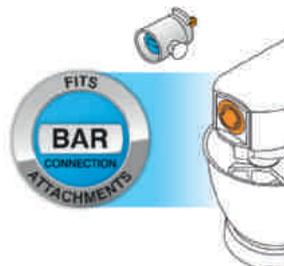
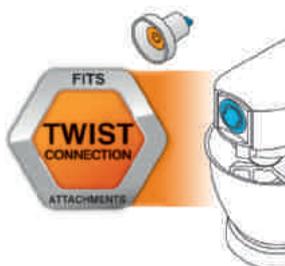
	Modèle	PVC incl. TAR/TVA	UE / p/pal	L x l x h emballage	poids brut	no. SAP	code-barre
	mixeur KAH359GL thermorésistant pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	149.00	2 / -	25 x 15,3 x 17,3 cm	1 kg	AW22000005	50 11423 19936 8
	hachoir à herbes et épices AT320A incl. 3 verres pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	89.00	6 / -	18 x 19 x 19 cm	1,8 kg	AWAT320B01	50 11423 10546 8
	verres de réserve, 2 verres pour AT320A	29.00	1 / -	11,5 x 19 x 95 cm	0,8 kg	KW697736	50 11423 86124 1
	food processor KAH647PL incl. disques à râper gros et fin, disques à couper gros et fin, disque à julienne, disque à râper très fin pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	179.00	2 / -	29,5 x 24,8 x 27,6 cm	2,8 kg	AW20010010	50 11423 17963 6
	râpe-verseuse AT340 PRO incl. disque à couper gros et fin, disque à râper gros et fin, disques à rösti, pommes frites et allumettes pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	189.00	2 / -	26,5 x 22 x 27,2 cm	2,75 kg	AWAT340001	50 11423 13777 3
	centrifugeuse automatique AT641 pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	179.00	4 / -	36,6 x 23,6 x 34,1 cm	3,4 kg	AWAT641B01	50 11423 12858 0
	presse-agrumes AT312 pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	79.00	2 / -	15,5 x 21,5 x 21 cm	0,9 kg	AWAT312B01	50 11423 10588 8
	Blend Xtract Sport KAH740 PL pour Chef, Major, Chef XL, Cooking Chef et Cooking Chef Gourmet	59.00	4 / -	25,8 x 13,5 x 25,8 cm	0,9 kg	AW20010017	50 11423 19768 5

	Modèle	PVC incl. TAR/TVA	UE / p/pal	L x l x h emballage	poids brut	no. SAP	code-barre
	accessoire à dés KAX400PL	159.00	2 / -	24,5 x 19 x 27 cm	2,2 kg	RAW20010009	50 11423 19646 6
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	spiraliseur KAX700PL	119.00	4 / -	27,7 x 17,1 x 38 cm	1,88 kg	CHAW20010015	50 11423 19652 7
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	Slow Juicer KAX720PL	179.00	4 / -	30 x 30 x 21 cm	3 kg	CHAW20010016	50 11423 19751 7
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	râpe-tambour KAX643ME	179.00	4 / -	29,5 x 21 x 16,5 cm	2,1 kg	RAW20011008	50 11423 19657 2
	incl. tambours à râper et émincer gros et fin						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	presse-baies KAX644ME	159.00	4 / -	41,8 x 21 x 31,8 cm	1,97 kg	RAW20011009	50 11423 19655 8
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	moulin à céréales KAX941PL	209.00	1 / -	27 x 22,5 x 17 cm	2,3 kg	RAW20010008	50 11423 19661 9
	avec meule en metal						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	rouleau à pâtes KAX980ME	149.00	8 / -	16,2 x 7,8 x 25,7 cm	1,44 kg	CHAW20011034	50 11423 19707 4
	pour étendre les pâtes (Lasagne)						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	KAX981ME embase à Fettuccine	149.00	8 / -	16,2 x 7,8 x 25,7 cm	1,15 kg	CHAW20011031	50 11423 19704 3
	pour Fettuccine 6,5 mm						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	KAX982ME embase à Tagliolini	149.00	8 / -	16,2 x 7,8 x 25,7 cm	1,15 kg	CHAW20011033	50 11423 19706 7
	pour Tagliolini 1,5 mm						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	KAX983ME embase à Trenette	149.00	8 / -	16,2 x 7,8 x 25,7 cm	1,15 kg	CHAW20011035	50 11423 19717 3
	pour Trenette 3,5 mm						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
	KAX984ME embase à Spaghetti	149.00	8 / -	16,2 x 7,8 x 25,7 cm	1,15 kg	CHAW20011032	50 11423 19705 0
	pour Spaghetti ø2 mm						
	compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						

Modèle	PVC incl. TAR/TVA	UE / p/pal	L x l x h emballage	poids brut	no. SAP	code-barre
 hachoir KAX950ME incl. disques à trous 3-, 4,5- et 8 mm, avec embase à saucisses, embase à Kebbe (tubes d'alimentation Ø 12-, 20-, 30 mm)	159.00	2 / -	20,5 x 17 x 26 cm		RAW20011012	50 11423 19659 6
 compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
 disque à trous 3 mm Ø 8 cm pour hachoir KAX950ME	32.00	1 / -			KW714429	50 11423 91626 2
 disque à trous 4,5 mm Ø 8 cm pour hachoir KAX950ME	32.00	1 / -			KW714430	50 11423 91627 9
 disque à trous 8 mm Ø 8 cm pour hachoir KAX950ME	32.00	1 / -			KW714428	50 11423 91625 5
 couteau à 4 ailettes pour hachoir KAX950ME	32.00	1 / -			KW714431	50 11423 91628 6
 embase à saucisse pour hachoir KAX950ME	18.00	1 / -			KW684480	50 11423 84829 7
 embase à Kebbe pour hachoir KAX950ME	18.00	1 / -			KW696914	50 11423 86037 4
 embase Pasta Fresca KAX910ME appareil de base incl. grille pour Maccheroni Rigati	209.00	6 / -	12 x 37,5 x 32 cm	1,8 kg	RAW20011010	50 11423 19663 3
 compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist» grâce à l'adaptateur KAT001ME inclus, compatible avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»						
 Biscuit Maker accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910014	50 11423 09578 3
 adaptateur KAT001ME twist – bar rend compatible les accessoires «Twist» avec tous les robots menagers avec sortie lente «Bar»	29.00	1 / -			AW20011006	50 11423 18261 2
 adaptateur KAT002ME bar – twist rend compatible les accessoires «Bar» avec tous les robots menagers avec sortie lente «Twist»	29.00	1 / -			AW20011007	50 11423 18262 9

«twist to bar»

Adaptateur pour l'usage des nouvelles accessoires KAX avec un modèle Kenwood Chef/Major


«bar to twist»

Adaptateur pour l'usage des accessoires existantes avec la nouvel Kenwood Chef / Chef XL et Cooking Chef Gourmet

	Modèle	PVC incl. TAR/TVA	UE / p/pal	L x l x h emballage	poids brut	no. SAP	code-barre
	grille pour Bigoli accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910002	50 11423 09245 4
	grille pour Casarecce accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910003	50 11423 09246 1
	grille pour Maccheroni lisci accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910004	50 11423 09247 8
	grille pour Spaccatelli accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910005	50 11423 09248 5
	grille pour Spaghetti Quadri accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910006	50 11423 09249 2
	grille pour Pappardelle accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910007	50 11423 09250 8
	grille pour Silatelli accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910008	50 11423 09251 5
	grille pour Linguine accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910009	50 11423 09252 2
	grille pour Fusilli accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910010	50 11423 09253 9
	grille pour Conchigliette accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910011	50 11423 09254 6
	grille pour Bucatini accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910012	50 11423 09255 3
	grille pour Orecchiette accessoire pour appareil de base KAX910ME	39.00	4 / -			AWAT910013	50 11423 09256 0

	Modèle	PVC incl. TAR/TVA	UE / p/pal	L x l x h emballage	poids brut	no. SAP	code-barre
	appareil à glace AT956 avec bol en matière plastique et bol frigorifique pour Chef	99.00	4 / 48	28 x 33 x 28 cm	2,4 kg	AWAT956B01	50 11423 08505 0
	appareil à glace AT957 avec bol en matière plastique et bol frigorifique pour Major, Chef XL et Cooking Chef	119.00	4 / 48	28 x 33 x 28 cm	2,5 kg	AWAT957B01	50 11423 08506 7
	bol frigorifique pour AT956, AT957 et KAB956 PL, KAB957 PL	49.00	1 / -	14 x 24,5 x 24,5 cm	1,3 kg	KW629325	50 11423 80607 5
	panier vapeur pour Cooking Chef Gourmet et Cooking Chef	49.00	1 / -			KW714715	50 11423 91912 6