



Accessoire en option pour robots pâtisseries multifonctions KitchenAid*

Sorbetière 5KSMICM**



- Sorbetière au design moderne alimentée par le robot pâtissier multifonction KitchenAid
Pour obtenir une crème glacée épaisse et onctueuse à la maison, directement dans le bol
Savoir-faire durable
- Temps de mixage rapide dans le bol à crème glacée de 1,9 L
Pour préparer des crèmes glacées, des gelatos ou des sorbets en moins de 30 minutes*** Bol facile à nettoyer
- Assemblage repensé et nouvelles poignées qui se fixent facilement au robot pâtissier multifonction
Pour lancer rapidement vos recettes préférées
- Temps de congélation du bol
Le bol à crème glacée est prêt à l'emploi après 16 heures au congélateur
- La nouvelle palette de mixage pivote à l'intérieur du bol
Pour étaler, racler et mélanger afin d'obtenir une congélation uniforme
Pour une incorporation soignée des ingrédients
Pour ajouter des ingrédients en toute simplicité



5KSMICM

* Les robots pâtisseries multifonction présentés sont vendus séparément.

** S'adapte à tous les robots pâtisseries multifonction KitchenAid à tête inclinable (sauf modèles 5KSM3310X-5KSM3311X-5KSM150PS) et à bol relevable (sauf modèles 5KPM et 5K5).

*** Hors temps de préparation.

Accessoire en option pour robots pâtisseries multifonctions KitchenAid

Sorbetière 5KSMICM**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Matériau extérieur du bol		Plastique ABS
Matériau intérieur du bol		Aluminium
Matériau du joint du bol		Silicone
Liquide réfrigérant du bol		Solution d'urée à 30 %
Matériau de la palette		POM *
Matériau du moyeu		Nylon renforcé en fibre de verre
Dimensions du produit	H x L x P	17,8 x 28 x 21,6 cm
Dimensions de l'emballage	H x L x P	28 x 26 x 26 cm
Dimensions du suremballage	H x L x P	28,7 x 54 x 27,4 cm
Poids net		2,7 kg
Poids brut		3,2 kg
Poids brut du suremballage		6,6 kg
Suremballage		2 unités
Origine du produit		États-Unis

RÉFÉRENCE

EAN

SUREMBALLAGE EAN (2 UNITÉS)

5KSMICM

5413184909314

5413184909321

ACCESSOIRES STANDARD



Bol à crème glacée de 1,9 L

Pour une crème glacée à consistance molle. Pour une consistance plus ferme, conservez la crème glacée dans un récipient hermétique peu profond au congélateur pendant 2 à 4 heures.



Utilisez le bol de congélation immédiatement après son retrait du congélateur où il a été conservé pendant au moins 16 heures, car il commence à décongeler une fois retiré.

Pour produire 1,9 L de crème glacée, le volume initial de la préparation ne doit pas dépasser 1,4 L.

Ne passe pas au lave-vaisselle, laver à la main uniquement. Ne peut être nettoyé qu'une fois que le bol de congélation a atteint la température ambiante.



Palette

Doit être engagé avec le module d'entraînement.

Lorsque la palette commence à glisser et à émettre un cliquetis, la crème glacée est prête.

Ne passe pas au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).



Module d'entraînement

Doit être engagé avec la palette. Ne passe pas au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Faire de la crème glacée est un processus en deux parties : la transformation et la maturation.

Le mélange de l'appareil à crème glacée est le processus de transformation durant lequel la crème glacée prendra la consistance d'une glace à l'italienne. Le processus de maturation a lieu dans le congélateur, où la crème glacée durcira pendant une période de 2 à 4 heures.

* Le POM, acronyme de polyoxyméthylène, est un polymère technique haute performance extrêmement cristallin aux multiples propriétés, notamment un faible coefficient de friction et une excellente résistance à l'usure.