

ARTEBIANCA

Food specialist

www.artebianca.org





Regalatevi tutta la potenza del motore da 1,3 CV dei nostri nuovi robot da cucina...

IL RE DELL'IMPASTO

I nuovi modelli di robot professionale e Heavy Duty da 6,9 L sono i mixer più potenti e resistenti nella loro categoria. Il loro motore ad alta efficienza, associato a un sistema di trasmissione diretta, li rende estremamente silenziosi e nel contempo garantisce prestazioni elevate. Consente inoltre di raggiungere la massima potenza di 1,3 CV, per miscelare in modo rapido ed efficace anche impasti duri o grandi quantità di ingredienti.

Uno degli equivoci più diffusi è pensare che il numero di watt corrisponda alla potenza di mescolamento nella ciotola. In realtà, questo valore è una media ufficiale che indica l'energia consumata dal robot da cucina. Se sul robot è montato un accessorio, il consumo di energia è inevitabilmente maggiore. Ufficialmente, la potenza assorbita dai robot da cucina da 6,9 L è 500 watt, ma il motore da 1,3 CV, posizionato nella testa del mixer, e i nuovi ingranaggi ad alta precisione permettono di ottimizzare la trasmissione della potenza all'accessorio, garantendo una forza di rotazione nella ciotola senza precedenti.

La grande capacità della ciotola in acciaio inox da 6,9 L è l'ideale per cimentarsi in vere e proprie prodezze culinarie, come miscelare impasti per 7-8 pagnotte da 500 g o 168 biscotti (14 dozzine) o sbattere 19 albumi d'uovo o 2 L di panna...

I nostri nuovi robot da cucina con sollevamento ciotola da 6,9 L

I migliori robot da cucina nella loro categoria

I più potenti e silenziosi

Il motore CC ad alta efficienza da 1,3 CV è stato progettato per durare più a lungo e garantire un'ottima forza rotatoria a bassa velocità con meno accumulo di calore. Il design completamente in metallo e curato fin nel minimo dettaglio emette un rumore regolare e appena percettibile.

I più resistenti

Progettato per un lungo ciclo di vita al massimo delle prestazioni.

I più efficienti

Il controllo avanzato di reazione comunica repentinamente con il motore, per trasmettere sempre alla ciotola la potenza ottimale.



Robot da cucina con sollevamento ciotola Professional da 6,9 L

**DISPOSITIVO DI SOLLEVAMENTO DEL RECIPIENTE
CON DESIGN ARROTONDATO**
IDEALE PER GRANDI QUANTITÀ DI CIBO E FACILE DA PULIRE

CIOTOLA DA 6,9 LITRI IN ACCIAIO INOSSIDABILE
MANIGLIA PER UNA FACILE PRESA ANCHE PER GRANDI QUANTITÀ

MOTORE A TRASMISSIONE DIRETTA AD ALTA EFFICIENZA 1.3 CV
SILENZIOSO E POTENTE

**INTERAMENTE REALIZZATO IN METALLO, ALTA PRECISIONE,
MECCANISMI E MANOPOLE IN METALLO**
STABILE, SILENZIOSO E DUREVOLE

TUTTI GLI ACCESSORI STANDARD IN ACCIAIO INOSSIDABILE
ROBUSTI, DURATURI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

MOVIMENTO PLANETARIO ORIGINALE
MIXAGGIO VELOCE E COMPLETE

UNICO PEZZO DI RACCORDO PER GLI ACCESSORI
FACILE DA USARE E VERSATILE

GRIGLIA DI PROTEZIONE E INTERRUTTORE DI ARRESTO
PER UNA MASSIMA SICUREZZA IN AMBIENTE PROFESSIONALE

Robot da cucina con sollevamento ciotola Professional da 6,9 L



ROSSO IMPERIALE



BIANCO



SILVER

Potenza nominale	500 W
Tipo di motore	CC
Potenza motore (potenza motore in uscita)	1,3 CV
Capacità ciotola	6,9 L
Voltaggio/Frequenza	220-240 V / 50-60 Hz
Velocità da 1 a 10 (in giri/min)	Da 40 a 200
Materiale corpo	metallo pressofuso
Numero di velocità	10
Tipo di controllo della velocità	elettronico
Certificato CB: uso domestico/professionale	CEI 60335-1 and CEI 60335-2-64 (professionale)
Peso netto	13 kg
Peso lordo	14,8 kg
Dimensioni prodotto (AxLxP in cm)	41,7 x 37,1 x 28,7
Dimensioni confezione (AxLxP in cm)	49,3 x 43,9 x 34,0
Garanzia	1 anno
Ricettario	No

MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA

Max di farina bianca	2,2 kg (16 tazze)
Pasta sfoglia: grammi di farina	1150 g
Albume uovo	19 uova (medie)
Panna montata	1,9 L
Torta	4,5 kg
Pane (impasto lievitato denso)	3,8 kg
Purè di patate	3,6 kg
Biscotti (standard 5,1 cm)	168 (14 dozzine)

Accessori standard



FRUSTA A FILO

Frusta ellittica a 11 fili
Per montare gli albumi a neve e la
panna o per preparare salse.

Materiali:
Acciaio inox
Lavabile in lavastoviglie



GANCIO IMPASTATORE

Gancio PowerKnead.
Per miscelare e impastare.

Materiali:
Acciaio inox
Lavabile in lavastoviglie



FRUSTA PIATTA

Per torte, impasti morbidi
e purè di patate.

Materiali:
Acciaio inox
Lavabile in lavastoviglie



BECCUCCIO VERSATORE RIMOVIBILE

CIOTOLA DA 6,9 L

Ciotola in acciaio inox satinato
con manico professionale standard
per riporla comodamente.



Robot da cucina con sollevamento ciotola Heavy Duty da 6,9 L

**DISPOSITIVO DI SOLLEVAMENTO DEL RECIPIENTE
CON DESIGN ARROTONDATO**
IDEALE PER GRANDI QUANTITÀ DI CIBO E FACILE DA PULIRE

CIOTOLA DA 6,9 LITRI IN ACCIAIO INOSSIDABILE
MANIGLIA PER UNA FACILE PRESA ANCHE PER GRANDI QUANTITÀ

MOTORE A TRASMISSIONE DIRETTA AD ALTA EFFICIENZA 1.3 CV
SILENZIOSO E POTENTE

**INTERAMENTE REALIZZATO IN METALLO, ALTA PRECISIONE,
MECCANISMI E MANOPOLE IN METALLO**
STABILE, SILENZIOSO E DUREVOLE

ACCESSORI STANDARD MOLTO ROBUSTI
RESISTENTI E LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

MOVIMENTO PLANETARIO ORIGINALE
MIXAGGIO VELOCE E COMPLETE

UNICO PEZZO DI RACCORDO PER GLI ACCESSORI
FACILE DA USARE E VERSATILE

Robot da cucina con sollevamento ciotola Heavy Duty da 6,9 L



ROSSO IMPERIALE



BIANCO



SILVER

Potenza nominale	500 W
Tipo di motore	CC
Potenza motore (potenza motore in uscita)	1,3 CV
Capacità ciotola	6,9 L
Voltaggio/Frequenza	220-240 V / 50-60 Hz
Velocità da 1 a 10 (in giri/min)	Da 40 a 200
Materiale corpo	metallo pressofuso
Numero di velocità	10
Tipo di controllo della velocità	elettronico
Certificato CB:	CEI 60335-1 and CEI 60335-2-14
Peso netto	12,2 kg
Peso lordo	13,9 kg
Dimensioni prodotto (AxLxP in cm)	41,7 x 37,1 x 28,7
Dimensioni confezione (AxLxP in cm)	49,3 x 43,9 x 34,0
Garanzia	1 anno
Ricettario	No

MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA

Max di farina bianca	2,2 kg (16 tazze)
Pasta sfoglia: grammi di farina	1150 g
Albume uovo	19 uova (medie)
Panna montata	1,9 L
Torta	4,5 kg
Pane (impasto lievitato denso)	3,8 kg
Purè di patate	3,6 kg
Biscotti (standard 5,1 cm)	168 (14 dozzine)

Accessori standard



FRUSTA A FILO

Frusta ellittica a 11 fili
Per montare gli albumi a neve e la
panna o per preparare salse.

Materiali:
Acciaio inox
Lavabile in lavastoviglie



GANCIO IMPASTATORE

Gancio PowerKnead.
Per miscelare e impastare.

Materiali:
Alluminio con rivestimento in nylon
antiaderente
Lavabile in lavastoviglie



FRUSTA PIATTA

Per torte, impasti morbidi
e purè di patate.

Materiali:
Alluminio con rivestimento in nylon
antiaderente
Lavabile in lavastoviglie



COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO



CIOTOLA DA 6,9 L

Ciotola in acciaio inox satinato
con manico professionale standard
per riporla comodamente.



Robot da cucina con sollevamento ciotola Heavy Duty da 4,8 L

DESIGN PROFESSIONALE CON CIOTOLA RIMOVIBILE
IDEALE PER IMPASTI DURI / UTILIZZO E PULIZIA

CIOTOLA IN ACCIAIO INOX DA 4,8 L
MISCELA SENZA PROBLEMI QUALSIASI PREPARAZIONE

MOTORE A PRESA DIRETTA
AFFIDABILE E SILENZIOSO

INTERAMENTE REALIZZATO IN METALLO
ROBUSTO, RESISTENTE E DUREVOLE

MOVIMENTO PLANETARIO ORIGINALE
MIXAGGIO COMPLETO

UNICO PEZZO DI RACCORDO PER GLI ACCESSORI
SEMPLICE E RAPIDO DA USARE, CON UNA VASTA GAMMA
DI ACCESSORI OPZIONALI

Robot da cucina con sollevamento ciotola Heavy Duty da 4,8 L



BIANCO



ROSSO IMPERIALE

Potenza nominale	315 W
Tipo di motore	CA
Potenza motore (potenza motore in uscita)	0,26 CV
Capacità ciotola	4,8 L
Voltaggio/Frequenza	220-240 V / 50-60 Hz
Velocità da 1 a 10 (in giri/min)	Da 60 a 265
Materiale corpo	metallo pressofuso
Numero di velocità	10
Tipo di controllo della velocità	Misto (meccanico / elettronico)
Certificato CB	CEI 60335-1 and CEI 60335-2-14
Peso netto	12 kg
Peso lordo	13,4 kg
Dimensioni prodotto (AxLxP in cm)	41,1 x 33,8 x 26,4
Dimensioni confezione (AxLxP in cm)	59 x 39 x 31
Garanzia	1 anno
Ricettario	No

MAX CAPACITÀ PER TIPOLOGIA

Max di farina bianca	1 kg (8 tazze)
Pasta sfoglia: grammi di farina	500 g
Albume uovo	12 uova (medie)
Panna montata	1 L
Torta	2,7 kg
Pane (impasto lievitato denso)	2 kg
Purè di patate	2,7 kg
Biscotti (standard 5,1 cm)	108 (9 dozzine)

Accessori standard



FRUSTA A FILO

Per montare gli albumi a neve e la panna o per preparare salse.

Materiali:
Acciaio inox e alluminio
Non adatto per lavastoviglie!



GANCIO IMPASTATORE

Per impastare e lavorare impasti lievitati.

Materiali:
Alluminio con rivestimento antiaderente in nylon.
Lavabile in lavastoviglie



FRUSTA PIATTA

Per impastare dolci, impasti leggeri e purè di patate.

Materiali:
Alluminio con rivestimento antiaderente in nylon.
Lavabile in lavastoviglie



COPERCHIO VERSATORE ANTISPRUZZO



COPERCHIO



CIOTOLA DA 4,8 L

Accessori opzionali

I robot da cucina con dispositivo di sollevamento del recipiente sono dotati di una perfetta selezione di accessori per ottenere risultati eccezionali, con qualsiasi recipiente.



Accessori opzionali



TRITATUTTO

Per sminuzzare e affettare pesce, carne, verdura, pane essiccato, frutta fresca e formaggio. È dotato di: coltello autoaffilante in acciaio inossidabile a quattro lame a doppia faccia, dischi per affettatura grossa e sottile in acciaio inossidabile e un pestello/chiave per cibi.



GRATTUGIA A CILINDRI

Per affettare e sminuzzare verdura cruda, patate, cipolle, frutta di tutti i tipi, nocciole, tavolette di cioccolato per coperture e formaggio. È dotato di: cilindri medi e grossi per sminuzzare e cilindro per affettare.



SET DI 3 CILINDRI OPZIONALI PER LA GRATTUGIA

3 cilindri aggiuntivi utilizzabili con il MVSA. È dotato di: cilindro per patate, per tagliare a bastoncini (julienne) e per sminuzzare finemente.



PASSAVERDURE

Da utilizzare in combinazione con il TRITATUTTO 5FGA. Per ottenere purea di frutta e verdura cotta. Riduce gli alimenti in purea e separa eventuali semi, gambi o bucce.



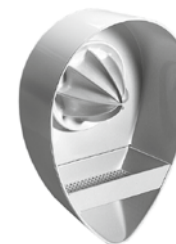
VASSOIO PER ALIMENTI

Utilizzabile in combinazione con il TRITATUTTO 5FGA o il PASSAVERDURE 5FVSP. Per contenere maggiori quantità di alimenti per una lavorazione più rapida e semplice.



SET PER INSACCARE

Da utilizzare in combinazione con il TRITATUTTO 5FGA. Per preparare salsicce di tutti i tipi. È dotato di: 2 tubi (da 10 mm e 16 mm).



SPREMIAGRUMI

Per fresche spremute di agrumi.



APRISCATOLE

Il solido apriscatole in metallo regge saldamente la lattina in posizione durante l'apertura, mentre una calamita solleva il coperchio dopo l'apertura.



MACINA CEREALI

Per sminuzzare frumento, avena, riso, grano, orzo, grano saraceno, miglio e altri cereali a bassa umidità e non oleosi. Può essere regolato per macinare dalla farina ai cereali sminuzzati in maniera grossolana.

Interamente in metallo.



GELATIERA

Produce fino a 1,9 L di gelato, sorbetto e dessert freddi di consistenza soffice. Il liquido all'interno delle pareti doppie dell'innovativa ciotola refrigerante si diffonde uniformemente, continuando il processo di congelamento durante tutta la miscelazione.



VASCA TERMICA*

Riempire con ghiaccio per conservare freschi gli alimenti da sbattere; riempire con acqua calda per tenere al caldo gli alimenti necessari per preparare purè di patate o salse (besciamella).

* Unicamente per il modello



STENDINO PER ASCIUGARE LA PASTA FRESCA (CON BASAMENTO)

Stendere le aste di base, allargare i bracci formando una spirale sfalsata per ottenere oltre 3 metri (16 bracci di 20,32 cm ciascuno) di spazio di essiccazione totale. Utilizzare il bastoncino, collocato opportunamente nell'asta centrale, per raccogliere le tagliatelle o gli spaghetti quando fuoriescono dalla macchina. Posizionare quindi la pasta sulla struttura per l'essiccazione, che rende disponibile più spazio sul piano di lavoro e favorisce un'essiccazione rapida e uniforme.



SFOGLIATRICE E SET PER TAGLIARE LA PASTA

Set di 3 pezzi, in resistente metallo cromato: una sfogliatrice per ottenere sfoglie di pasta di 140 mm e 2 taglierini per tagliatelle o spaghetti.



ACCESSORIO PER RAVIOLI

Per preparare alla perfezione i ravioli. In resistente metallo cromato.



ACCESSORIO PER PASTA CORTA*

Per la preparazione facile di pasta fresca fatta in casa. Comprende una custodia, una spazzola per la pulizia, un pestello e sei trafile per la pasta. Ogni trafile comprende un disco di metallo e due dischi di plastica che si fissa l'uno nell'altro.



TRAFILE

- TRAFILA PER SPAGHETTI
- TRAFILA PER BUCATINI lunghezza di 25 a 30cm e 3mm di diametro
- TRAFILA PER RIGATONI
- TRAFILA PER FUSILLI (+/- 4 cm)
- TRAFILA PER MACCHERONI
- TRAFILA PER PENNE