

2014
COLECCIÓN

KitchenAid

**KITCHENAID.
FOR THE WAY
IT'S MADE.**



*En KitchenAid creemos que sólo lo mejor es
suficientemente bueno.*

*Desde los productos que fabricamos hasta los
materiales que usamos para ellos, todo lo que
creamos tiene que ser perfecto.*

UN DISEÑO ETERNO,
DOS ESTILOS HERMOSOS.



Desde 1919 KitchenAid ha creado electrodomésticos de cocina de una calidad premium y profesional, han sido fabricados para ser resistentes y duraderos, con un diseño para un uso intuitivo y para adaptarse perfectamente a su vida.

*El estilo **Pro** tiene un aspecto más atrevido y tecnológico.*

Ahora lo único que debe hacer es elegir...

HACIENDO
ALGO
ESPECIAL
DESDE 1919.



El primer producto de KitchenAid fue creado en 1919 con la forma de nuestra icónica batidora KitchenAid®.

El diseñador ingeniero Herbert Johnston sabía que para que esta batidora tuviera un éxito comercial en las cocinas de la América post Primera Guerra Mundial o IGM tenía que estar bien hecha, ser perdurable, fácil de usar y atractiva. El resto es historia..., y KitchenAid empezó a aplicar el mismo principio a una gama de electrodomésticos que transformarían las cocinas americanas.

En 1949, KitchenAid inventó el primer lavavajillas, *el primer electrodoméstico de gama blanca de la empresa*. El lavavajillas fue un concepto revolucionario, una idea completamente nueva construida sobre una nueva tecnología que todavía es la base de funcionamiento de los lavavajillas de hoy en día.

KitchenAid se convirtió en una *marca reconocida* en los Estados Unidos; la favorita de los chefs que elegirían productos tanto para el hogar como para el trabajo. Al cabo de poco KitchenAid ya producía todo tipo de electrodomésticos para cocinas, desde almacenamiento de alimentos hasta su preparación, desde la cocción hasta la limpieza,

desde la gama blanca y los pequeños electrodomésticos hasta los utensilios y accesorios de cocina.

KitchenAid cruzó el Atlántico en 1994 con una completa gama de productos y electrodomésticos seleccionados especialmente para los cocineros y chefs de Europa.

Durante 90 años, la experiencia y dedicación de KitchenAid para proporcionar, tanto a los chefs como a los gourmets apasionados, la mejor calidad y diseño, construcción y función, nunca ha fallado, y nunca lo hará. KitchenAid. For the way it's made. *Y así será para siempre.*

**HACER ALGO
ESPECIAL CON
KITCHENAID.**



Si quiere crear algo maravilloso, ampliar sus habilidades y compartir su pasión, necesita más que una cocina.

Como usted, KitchenAid entiende que la cocina es algo más que hacer algo para comer. Es un arte, una forma de expresarse.

Pero para crear un buen arte se necesitan las herramientas precisas. Así que desde nuestra batidora más pequeña hasta nuestro horno más avanzado, KitchenAid siempre le ofrecerá la calidad, el diseño y las posibilidades que precise para ayudarlo a que algo, todo, sea realmente especial.

*Saca lo mejor de su comida.
Y lo mejor de usted.*

ÍNDICE PRODUCTOS

12 CHEF TOUCH

22 HORNOS

24 HORNOS DE CONVECCIÓN
40 HORNOS DE VAPOR
44 MICROONDAS

74 ENCIMERAS

76 GAS
86 DOMINO
94 INDUCCIÓN

116 CAMPANAS

126 FRÍO

128 FRIGORÍFICOS DE ENCASTRE & CARROZADOS
146 VINOTECAS

162 Vertigo

194 LAVAVAJILLAS

212 PRODUCTOS ESPECIALES

214 ABATIDOR DE TEMPERATURA
216 ENVASADOR AL VACÍO
218 FABRICADOR DE HIELO

220 CAFETERA
222 CAJONES CALIENTAPLATOS
226 TRITURADOR DE RESIDUOS

236 PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS

262 HECHO A MEDIDA

264 COLUMNAS

274 ASISTENCIA TÉCNICA

Todos los precios que aparecen en este catálogo no incluyen IVA.

CHEF TOUCH



LA EXCELENCIA DE LA COCINA DE AUTOR EN SU PROPIA CASA.

Por primera vez, una completa solución “Sous-Vide” para la cocina doméstica pone la cocina de los restaurantes al alcance del chef doméstico.



¿QUÉ ES LA COCINA SOUS-VIDE?

La cocina Sous-Vide hizo su debut en el restaurante TroisGros de Roanne, en el Valle del Loira en Francia, el año 1974. La técnica fue diseñada por el chef Georges Pralus, quien encontró la manera de perfeccionar la técnica de la cocina al vacío que se desarrolló en un primer lugar en el s. XVII. Pralus buscaba un método para conservar su foie gras sin alterar su sabor único.

Mediante un trabajo conjunto con un nutricionista de la universidad, creó el proceso de Sous-Vide y descubrió sus beneficios. Resultó que el *Sous-Vide* es mucho más que un modo de conservar el sabor: es un método que puede capturar los matices de sabor de todos los ingredientes de una receta.

El *Sous-Vide* ha sido adoptado recientemente y desarrollado en más profundidad por algunos chefs de los restaurantes líderes a nivel mundial como una forma de llegar a su potencial artístico y alcanzar sus sueños de excelencia culinaria.

SABOR, TEXTURA, COLOR Y CALIDAD ENVASADOS

Los ingredientes frescos condimentados se sellan al vacío en bolsas y se cocinan en un horno a vapor con temperaturas por debajo de los 100°C.

Estas temperaturas de cocción bajas, junto con la ausencia de aire, preservan el agua y los delicados compuestos orgánicos naturalmente presentes en la comida a fin de mantener los platos asombrosamente tiernos, jugosos y llenos de color, sabor y calidad.

Fruta, pescado, carne y verduras; todos ellos conservan todo el sabor y la succulencia natural, y la textura se ve aumentada.

La carne pierde hasta un 42% menos de agua cuando se cocina al vacío, las verduras hasta un 89% menos y la fruta un 77% comparado con los métodos tradicionales de cocción. Dado que se cocina por debajo de 100°C, la comida prácticamente nunca se hará demasiado: el pescado o la carne serán jugosos y succulentos, y nunca se resecarán o se harán demasiado. Las verduras conservan su brillo y frescura, y mantienen su textura crujiente.

Hasta hace bien poco, estas espectaculares técnicas culinarias tan sólo estaban disponibles en las cocinas profesionales.

A pesar de ello, KitchenAid® *Chef Touch* consigue llevar los secretos de la cocina *Sous-Vide* a su casa.



CHEF TOUCH

COCINA SOUS-VIDE PARA SU CASA

Chef Touch es un sistema exclusivo de tres electrodomésticos: un *Horno de Vapor*, una *Máquina de vacío* y un *Abatidor de Temperatura*.

Trabajan de manera conjunta, paso a paso para lograr resultados increíbles que puede disfrutar directamente del horno o preservar para más tarde.

Pero cuando finalmente pruebe sus creaciones, puede estar seguro que siempre obtendrá la misma calidad fantástica.







CARACTERÍSTICAS

MÁQUINA DE VACÍO.

La *Máquina de Vacío* sella al vacío sus ingredientes frescos y condimentos en bolsas especiales.

Una tecnología profesional avanzada disminuye la presión residual de la bolsa a 5 mbar. Ello crea unas condiciones de conservación ideales que resultan en una frescura de una duración más larga que usando los contenedores convencionales de almacenamiento en su nevera o congelador.

Esta ausencia de aire también permite una cocina *sous-vide* perfecta; en estas condiciones el calor del vapor se distribuye uniformemente por toda la comida.

Una vez que la comida esté sellada en las bolsas, ya está lista para el *Horno de Vapor*.

HORNO DE VAPOR.

Puede elegir entre el modo asistido, con 10 recetas dedicadas al *sous-vide* según el tipo de comida que prepare, o para lo último en flexibilidad y control elija el modo manual. Su comida se cocinará suavemente protegiendo su gusto, color, nutrientes y textura.

Las bolsas evitan que los aromas se escapen, de manera que se pueden concentrar e intensificar los sabores durante la cocción. Una vez cocinada, la comida se puede servir al momento, le puede dar un golpe de frío o incluso congelar las bolsas cocinadas para recalentarlas en el horno de vapor al cabo de unos días.



ABATIDOR DE TEMPERATURA.

Para una mejor conservación de la comida cruda, la máquina de vacío sella la comida y da un golpe de frío a las bolsas para preservarlas en la nevera, o las congela para almacenarlas en el congelador. El *Abatidor de Temperatura* puede enfriar o congelar comida cruda o cocinada en unos minutos, preservando su aroma, gusto y valor nutricional con dos funciones profesionales: *Golpe de frío* y *Congelación Rápida*.

El *Golpe de Frío* reduce la temperatura hasta +3°C de la comida hecha en el horno, asegurando la conservación de alta calidad. La *Congelación Rápida* disminuye la temperatura interna de la comida hasta -18°C, manteniendo su textura durante semanas.



HORNOS



LOS MEJORES ELECTRODOMÉSTICOS PARA COCINAR DE MANERA PROFESIONAL

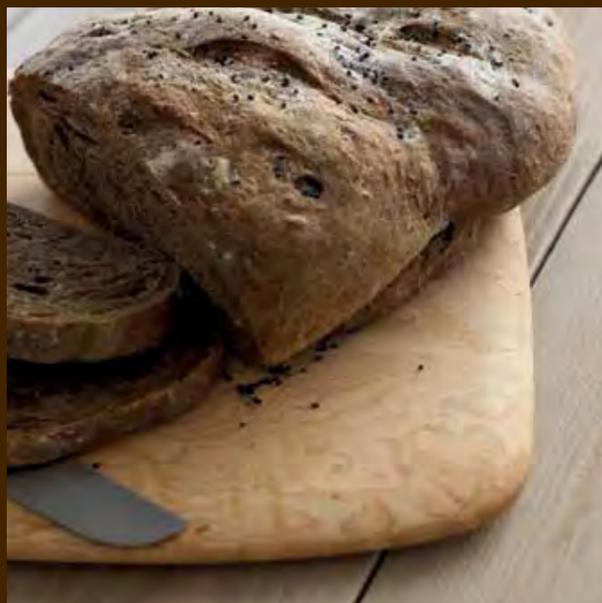
Las cocinas profesionales ofrecen a sus chefs variedad de estilos de cocina: hornos de convección, microondas y hornos de vapor. Todos los estilos son muy diferentes y cada uno tiene sus seguidores, pero un buen chef entiende que todos ellos tienen un papel.

Pasamos tiempo con chefs profesionales, observando su trabajo y sus métodos.

Tomamos nota de su experiencia, su estilo y del modo con el que crean su magia.

Tomamos estas técnicas expertas y las programamos en las funciones de nuestros hornos, permitiendo que los cocineros domésticos obtengan los mismos resultados que un verdadero profesional.

HORNOS DE CONVECCIÓN



¿QUÉ ES UN HORNO DE CONVECCIÓN?

Los hornos de convección de KitchenAid usan hasta cinco elementos de calentamiento (los mayores en el mercado) y un ventilador para garantizar la temperatura más uniforme de cualquier otro horno para que su comida se cueza de modo uniforme.

Puede combinar los elementos de calentamiento y el ventilador para distribuir el calor de manera diferente en el horno, según la comida que prepare y como la quiera cocinar.

Las combinaciones específicas de los elementos de calentamiento y de la actividad del ventilador determinan las diferentes “funciones” de cocina.

Los hornos de convección de KitchenAid le ofrecen una amplia selección de funciones, así como accesorios que hacen posible que pueda recrear los resultados de una cocina profesional en su propio hogar.



CARACTERÍSTICAS

FUNCIONES PROFESIONALES.

Las funciones profesionales simulan las técnicas de los top chefs usando algoritmos inteligentes para determinar qué elementos de calentamiento se deben usar, cuando se debe usar el ventilador y a qué temperatura se debe cocinar. Su horno de Convección kitchenAid le indicará en la cavidad a qué nivel debe poner su plato para lograr los mejores resultados.

Los hornos KitchenAid® ofrecen hasta 16 de estas funciones profesionales: seis programas de asado para una perfecta carne asada de buey, aves, ternera o cerdo. Cinco funciones de horneado que le permitirán crear sensacionales panes, bases de pizza, focaccias y palitos de pan. Cinco funciones de pastelería le ayudarán a producir deliciosos croissants, bizcochos, tartas de fruta, pasteles espectaculares y galletas perfectas.

FUNCIONES ESPECIALES.

Gracias a que pueden trabajar a bajas temperaturas con una precisión extrema, los hornos de KitchenAid también pueden ayudar con las preparaciones especiales que requieran bajas temperaturas, como la cocina a fuego lento, el secado de frutas o verduras y la preparación de yogures.

Las funciones de descongelación, mantenimiento de la temperatura y fermentación llevan más allá la versatilidad de su horno.

CARACTERÍSTICAS

ANÁLISIS DE LA TEMPERATURA DE LA COMIDA.

El control preciso de la temperatura y su medición son vitales para un correcto asado. La temperatura del horno tan sólo es parte de la historia.

La monitorización de la temperatura en el centro de la carne le ayuda a saber el momento exacto en el que está perfectamente cocinado según su gusto, ya sea a 53°C para un filete de atún al punto o 61°C, la temperatura ideal de un asado medio cocido.

Todos nuestros hornos presentan un análisis de la temperatura especial. Está conectado al monitor del horno y permiten un control constante de la temperatura interna de la comida.

Puede programar el horno para que se pare automáticamente cuando se llegue a la temperatura deseada en el centro de la pieza asada, ayudándole a evitar que la comida se haga demasiado o poco y garantizando siempre la perfección constante para el perfecto y jugoso asado.

PUERTA FRÍA.

Todos los hornos KitchenAid® están equipados con el sistema Puerta Fría. Ello asegura que la temperatura de la puerta del horno, sea lo que sea que prepare, sea siempre segura para usted y para sus niños.

Las puertas estándar de los hornos llevan un vidrioado triple con dos films reflejantes para garantizar que el calor permanezca dentro del horno y la temperatura del exterior se mantenga baja. En nuestros hornos pirolíticos, el sistema *Puerta Fría* tiene cuatro capas de cristal y un sistema especial de enfriamiento gracias al aire ambiental que introduce entre las capas.

Este uso discreto de la tecnología permite un rendimiento profesional con la máxima seguridad.

LIMPIEZA PIROLÍTICA.

Los hornos pirolíticos se limpian ellos mismos para ahorrarle tiempo valioso. Durante el ciclo de limpieza pirolítica, la temperatura de la cavidad del horno alcanza los 500°C, suficiente para que todo tipo de grasa y residuo se vuelva cenizas.

Lo único que tiene que hacer es quitarlas con un trapo.





HORNO DE VAPOR COMBINADO TWELIX ARTISAN

UN HORNO. UN UNIVERSO DE POSIBILIDADES.

*Para llevar más allá las posibilidades de un horno de convección, KitchenAid ha desarrollado el horno Twelix Artisan, el cual le brinda la posibilidad de cocinar de tres maneras diferentes en un solo horno: **convección Twelix, aire forzado con vapor y vapor puro.***

En KitchenAid siempre trabajamos para ofrecerle la tecnología más avanzada y flexible.

Hemos creado un horno de convección que también ofrece el entorno de vapor perfecto diseñando una función especial que se conecta por la parte trasera de la cavidad del horno.

Tan sólo debe conectar el accesorio de vapor para crear un ambiente de vapor puro en la cacerola de vapor, o cocine con una combinación de aire forzado y vapor para hacer uso de toda la cavidad del horno.



FUNCIÓN VAPOR PURO

La función para pollo ofrece resultados extraordinarios. La carne queda jugosa y tierna, mientras que la piel quedará dorada y crujiente. ¡Imposible resistirse!

KitchenAid sabe que le gusta ser creativo en la cocina, así que le hemos dado más flexibilidad en un electrodoméstico con la opción de cocinar con vapor puro.

Cocinar con vapor puro no podía ser más fácil: coloque sus ingredientes en la bandeja diseñada especialmente para el vapor, conéctela al enchufe en la parte trasera de la cavidad del horno para que se convierta en un accesorio activo. Gracias a la tecnología inteligente se crea un entorno de vapor dentro de toda la bandeja.

Cocinar al vapor es una de las formas más saludables y naturales que hay. Los ingredientes retienen su sabor natural, colores brillantes, textura y nutrientes sin tener que añadirles grasas o aceite.

No solamente podrá gozar de verduras, como alcachofas, calabaza o patatas, sino que el vapor también es ideal para el marisco: langostinos, gambas y mejillones no han estado nunca tan buenos. El arroz tailandés quedará siempre aromático y ligero, y sorpréndase de cuán sedosos pueden quedar los huevos al vapor.



TWELI-GRILL Y TWELI-BASE.

Tweli-grill y Tweli-base. Dos tecnologías inteligentes con un resultado: perfección.

Twelix le ofrece 33 modos de cocinar que incluyen 16 funciones profesionales para hacer carne, panes y, cómo no, pasteles.

Cada uno está creado cuidadosamente y con destreza para que los platos queden perfectos precalentando automáticamente a la temperatura elegida y manejando todo el proceso de cocción con un ciclo dedicado y hecho a medida.

Sea lo que sea que prepare, desde la pasta choux, croissants, brioches, pizza y pasteles hasta carne hecha a fuego lento..., incluso yogures o fruta seca. Sus productos serán dignos de los mejores chefs gracias a nuestros algoritmos creados especialmente al efecto.

Ellos se encargan de cocinar y usted sólo añade los ingredientes, la receta..., y la inspiración.

CARACTERÍSTICAS

TWELI-GRILL.

Tweli-grill activa el elemento de calentamiento del anillo inferior a la vez que el elemento del grill, permitiéndole así gratinar dos bandejas a la vez.

Mientras la comida de la bandeja más cercana a la parte superior del horno se está gratinando, el calor distribuido a través de la cavidad empieza a cocer la comida en la bandeja inferior.

Tan sólo deberá intercambiarlas a media cocción para obtener unos resultados perfectos de cocción y gratinado en ambas bandejas a la vez.

TWELI-BASE.

Tweli-base calienta el elemento de calentamiento del anillo inferior y el elemento inferior del horno para que pueda cocinar una bollería perfecta, pizzas y hasta platos cocidos *en cocotte*.

En los hornos tradicionales cuando la parte superior de estos platos está cocinada, la parte inferior todavía está pálida y cruda.

Tweli-base es la función perfecta para asegurar siempre una base perfectamente cocida.

GUÍAS TELESCÓPICAS.

Todos los Hornos de convección de KitchenAid vienen con guías telescópicas. Permiten que sea fácil deslizar comida dentro y fuera durante la cocción, para que sea fácil probarla, comprobarla o sazonarla sobre la marcha.

OTRAS CARACTERÍSTICAS.

El sistema *Puerta Fría* asegura que la puerta del horno nunca está demasiado caliente como para tocarla.

Para darle más seguridad, el bloqueo infantil en las puertas del horno mantiene a raya los dedos curiosos.

Además, el acabado en acero inoxidable profesional y fácil de limpiar permite que su horno luzca perfecto durante muchos años.

TWELIX ARTISAN PIROLÍTICO

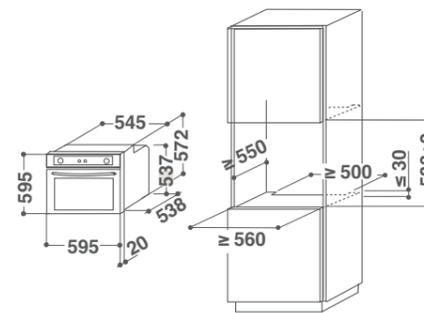


STANDARD KOSP 7030 € 2.190,00



- Horno Multifunción
35 modalidades de cocción
- Estética PRO
- Accesorio Vapor activo Artisan
- Sistema de Convección Twelix
- Función Cocción Vapor puro
- 5 Funciones Vapor Asistido
- 11 funciones profesionales
(5 pastelería, 6 panadería)
- Cierre con *Soft hinge*
- 10 Funciones Especiales
- 7 Funciones tradicionales
- 2 Funciones de Pirólisis
- Puerta fría Full Glass 4 cristales ventilada
- Cavidad 73 L (5 niveles)
- Cocción uniforme en 3 niveles
- Guías telescópicas
- Sonda para Alimentos
- Acero *Easy to Clean*
- Display LCD Azul
- Clase Energética A-20%
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.52



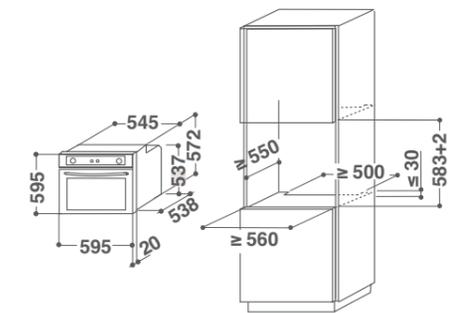
HORNOS TWELIX



ESTÉTICA PRO STANDARD KOST 7030 € 1.490,00
PIROLÍTICO KOTP 7030 € 1.640,00

- Horno Multifunción
33 modalidades de cocción
- Sistema de Convección Twelix
- 16 funciones profesionales
(5 asados, 5 pastelería, 6 panadería)
- 10 Funciones Especiales
- 7 Funciones tradicionales
- Display LCD Azul
- Puerta fría de cristal sellada
3 cristales (versión standard)
- Puerta fría *Full Glass* 4 cristales ventilada (versión pirolítica)
- 73 L cavidad (5 niveles de cocción)
- Guías telescópicas
- Sonda para Alimentos
- Protección cavidad anti-quemaduras
- Cierre con *Soft Hinge*
- Bloqueo infantil
- Clase Energética A-20%
- Acero *Easy to Clean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.54



HORNOS LAB

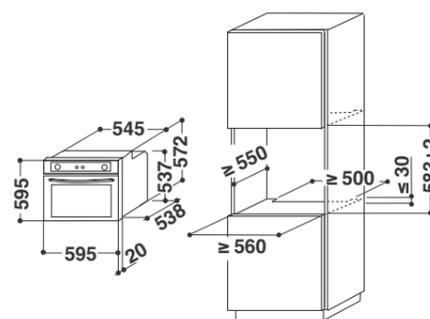


ESTÉTICA PRO
STANDARD KOLS 7030 € 1.340,00

PIROLÍTICO KOLP 7030 € 1.490,00

- Horno multifunción
28 modalidades de cocción
- 16 funciones profesionales
(5 asados, 5 pastelería,
6 panadería)
- 9 Funciones Especiales
- Display LCD Azul
- Puerta fría de cristal sellada
3 cristales (versión standard)
- Puerta fría *Full Glass* 4 cristales
ventilada (versión pirolítica)
- Sonda para alimentos
- 73 L cavidad (5 niveles de cocción)
- Protección cavidad anti-quemaduras
- Cierre con *Soft Hinge*
- Bloqueo infantil
- Clase Energética A-20%
- Acero *Easy to Clean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.55



HORNO 90 CM ESTÁNDAR

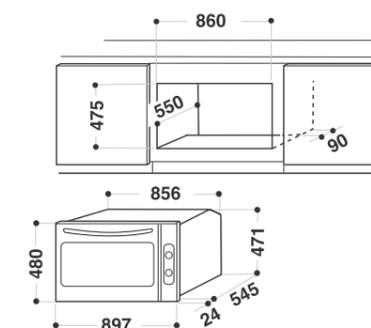


KOMS 6910/I

€ 2.100,00

- Cavidad Extra de 79 litros
- Estética PRO
- 3 funciones especiales de cocción: Defrost, Calor superior, Calor Inferior
- 5 Funciones de cocción tradicionales: estático, Aire forzado, Grill, Turbo Grill, Pastelería
- Acero *Easy to Clean*
- Display digital con *Touch Control*
- Puerta *Full Glass*
- Accesorio giratorio para asar
- Clase A
- Kit Opcional: Paneles Catalíticos
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.60

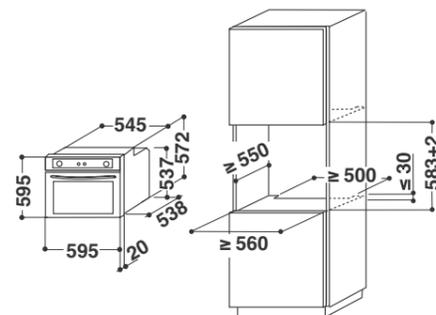




PIROLÍTICO KOXP 6640 € 1.190,00

- Horno multifunción con 14 modalidades de cocción
- Estética PRO
- 7 Funciones Especiales
- 6 Funciones Tradicionales
- Display LCD Azul
- Puerta fría de cristal sellada 3 cristales (versión standard)
- Puerta fría *Full Glass* 4 cristales ventilada (versión pirolítica)
- Sonda para alimentos
- 73 L cavidad (5 niveles de cocción)
- Protección cavidad anti-quemaduras
- Cierre con *Soft Hinge*
- Bloqueo infantil
- Clase Energética A-20%
- Acero *Easy to Clean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.62



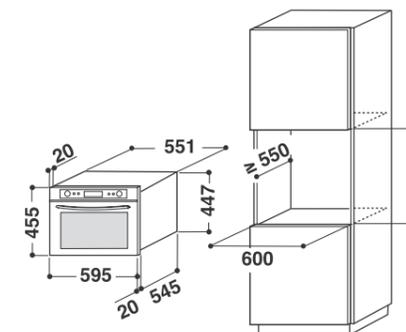
SPEEDOVEN



ESTÉTICA PRO KMCX 4510 € 1.850,00

- 16 Funciones de Cocción Profesionales (5 asados, 5 pastelería, 6 panadería)
- 4 Funciones Velocidad Microondas
- 6 Funciones Tradicionales
- 10 Funciones Especiales
- Acero *Easy to Clean*
- Sonda Temperatura
- Control electrónico con LCD Azul
- Bloqueo infantil
- Inicio retardado
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.66





HORNOS DE VAPOR

*Cocinar al vapor preserva las delicadas vitaminas, minerales y nutrientes, así como los colores y texturas que pueden **hacer que un buen plato sea fabuloso.***

Es un modo de cocinar increíblemente saludable sin casi precisar sal o grasa adicionales.

Y por si no fuera bastante, KitchenAid le puede ayudar a llevar la cocina al vapor al siguiente nivel con las funciones destinadas al sous-vide que enorgullecerían una cocina profesional.

CARACTERÍSTICAS

VAPOR COMBI.

Los hornos de vapor de KitchenAid usan un calentador externo que inyecta tan sólo vapor puro directamente en la cavidad del horno, para que su comida tenga el mejor resultado al vapor y para que obtenga comida sabrosa, saludable y nutricional con el máximo contenido en minerales y vitaminas.

Gracias a su ventilador en la parte trasera de la cavidad, su Horno de Vapor Combi de KitchenAid también puede combinar el vapor y el aire forzado para cocinar platos succulentos con un impecable toque tostado en el exterior..., y excelentemente tiernos en el interior. Con cuatro niveles de inyección del vapor dispone de un control total.

RECETAS SOUS-VIDE .

Lo que hace realmente únicos y especiales a los hornos de vapor de KitchenAid son 10 programas destinados al *Chef Touch* que le brindan resultados del estándar de los profesionales.

Un set de temperaturas precisas y rangos de vapor han sido optimizados en 10 categorías diferentes de productos alimentarios para obtener los mejores resultados posibles para la comida hecha al vapor.

La comida se cuece de manera extremadamente suave a bajas temperaturas, preservando sus texturas y sabores naturales.

MODO DE RECETA-ASISTIDA EXCLUSIVO DE KITCHENAID®.

Esta función inteligente dispone de un menú de recetas preprogramadas que garantizan la excelencia culinaria al toque de un botón.

Los hornos de vapor combi disponen de más de 70 recetas. Así que sea lo que sea que cocine, tiene la confianza de saber que lo hará bien.

MÁS FUNCIONES

El sistema *Puerta Fría* asegura que la puerta del horno nunca está demasiado caliente como para tocarla.

Para darle más seguridad, el *bloqueo infantil* en las puertas del horno mantiene a raya los dedos curiosos.

Además, el acabado en *acero inoxidable* profesional y fácil de limpiar permite que su horno luzca perfecto durante muchos años.

HORNO DE VAPOR COMBINADO

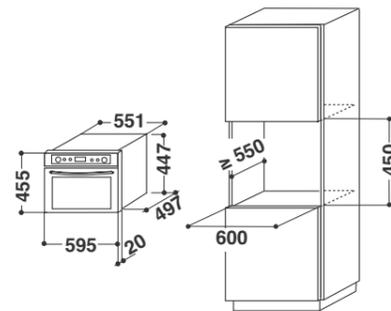


ESTÉTICA PRO
KOCV 4510

€ 1.650,00

- Funciones Combinadas con Vapor
- 10 Funciones *Sous Vide*
- Sonda para alimentos
- Modalidad asistida de cocción
- 2 funciones para regenerar los alimentos
- Funciones especiales
- 2 Funciones Tradicionales
- Acero *Easy to Clean*
- Display LCD Azul
- Puerta fría de cristal sellada
3 cristales (versión standard)
- Cavidad de acero de 34 litros
- Contenedor de 1,45 litros
- Clase A
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.68



CARACTERÍSTICAS

TECNOLOGÍA CON SENSOR DE COCCIÓN.

Esta tecnología única hace que la cocina con microondas sea de lo más simple. Solamente tendrá que poner su plato en la cavidad, seleccionar el tipo de comida que esté preparando desde el menú de cocina por sensor y los sensores inteligentes guiarán el proceso de cocción desde el principio hasta el final.

Ellos ajustarán la duración y la energía según la humedad y la temperatura del plato.

Es la tecnología KitchenAid® para que obtenga siempre resultados precisos y deliciosos.

TECNOLOGÍA PROSTEAM.

Con la tecnología *ProSteam* se pueden obtener hasta los mejores resultados al vapor con su microondas.

Con un accesorio destinado al vapor y en combinación con el emisor más bajo, asegurará que tan sólo el agua en el accesorio se caliente para crear el vapor que cocinará su comida, que en realidad no cocina el propio microondas.

HORNOS MICROONDAS

La tecnología de los microondas le llevan más allá que nunca. Si piensa que los microondas sólo sirven para calentar y recalentar, piénselo de nuevo. El rango de posibilidades de cocción de los microondas y su flexibilidad llevan sus aventuras culinarias a otro nivel.

Los hornos microondas de KitchenAid® están diseñados a llegar a los estándares tecnológicos más altos para el gourmet apasionado que lleva dentro. Combinan la tecnología de microondas moderna con la cocina tradicional, brindándole la libertad para experimentar más, crear más y hacer más con cada función.

Los microondas KitchenAid® estándar profesional están equipados con un amplio plato de asado de 40cm y disponen de hasta

siete Funciones Especiales (incluyendo *Crisp*, *Descongelación rápida e Inicio rápido 30"*) y seis Funciones Tradicionales (incluyendo aire forzado y grill).

Como siempre, la calidad incomparable de KitchenAid® se refleja en las funciones inteligentes, es eficiente energéticamente, superficies de acero inoxidable fáciles de limpiar y diseños sólidos, perdurables y profesionales.

CARACTERÍSTICAS

TECNOLOGÍA CRISP.

La *Tecnología Crisp* única le permite cocinar como en un horno convencional o en el fuego en un 75% menos de tiempo, gracias a la combinación de tres fuentes de calor (los microondas, el plato patentado para *Crisp* y el grill de horno).

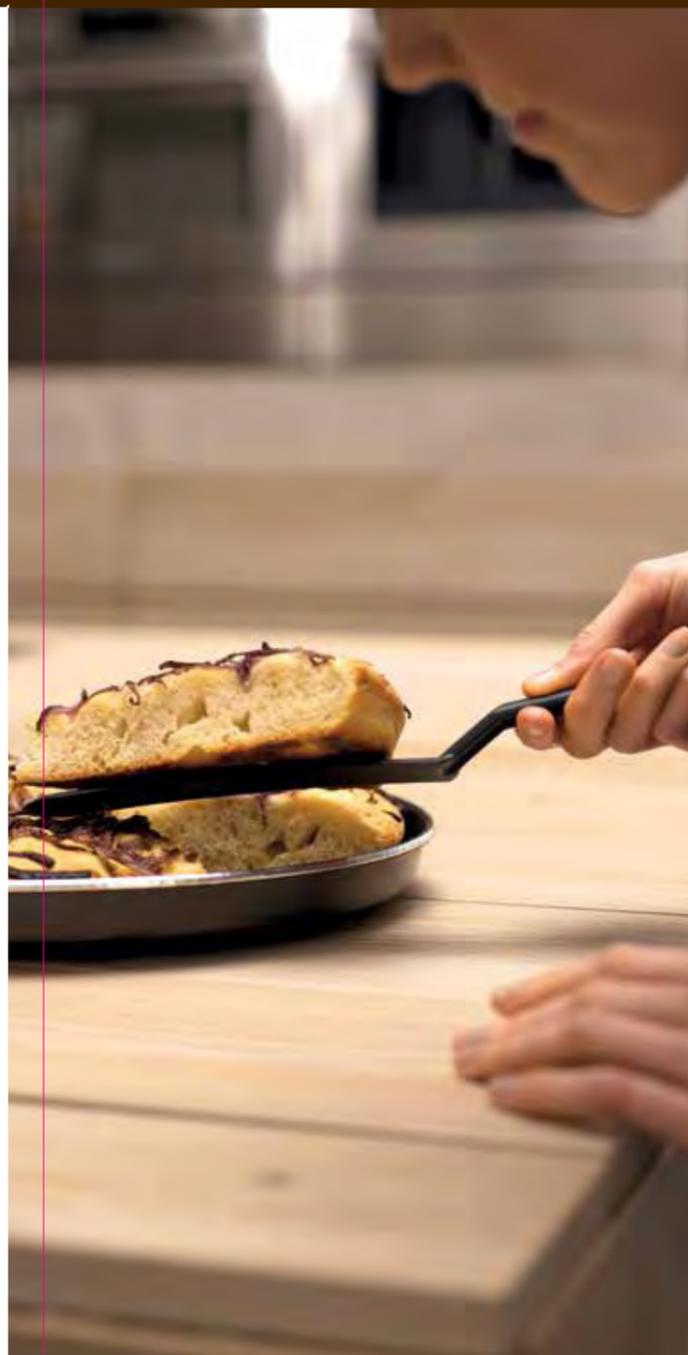
El plato especial para *Crisp* se calienta sumamente deprisa gracias a que el microondas se pone a 210°C en tan sólo dos minutos y se mantiene a esta temperatura, mientras que el grill tuesta su comida por la parte superior y el microondas la va cocinando. Su comida se cocina rápida y uniformemente sin sobregratinar, hacerla poco o quemarla.

Platos como la focaccia, las gambas o hasta las patatas fritas siempre estarán crujientes y cocidas perfectamente.

SISTEMA MICROONDAS 3D.

El sistema de emisión de ondas microondas patentado de KitchenAid combina la emisión dual con el reflejo de las ondas microondas.

El complejo patrón de ondas microondas que crea satura la cavidad con la energía de las microondas, que llenan todo el horno, incluyendo las esquinas. ¿El resultado? Una cocción siempre perfecta, uniforme y rápida.



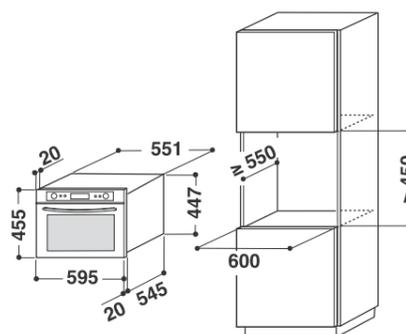
MICROONDAS COMBI

ESTÉTICA PRO
KMPC 4530

€ 1.500,00

- Tecnología *Sensor Cooking*
- 71 recetas
- 10 Funciones Especiales
- 5 Funciones Tradicionales
- Función Crisp
- Jet defrost
- Jet start
- Acero *Easy to Clean*
- Control electrónico con LCD Azul
- Cavity de acero de 40 litros
- Plato giratorio de 36 cm
- Sistema Microondas 3D
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.70



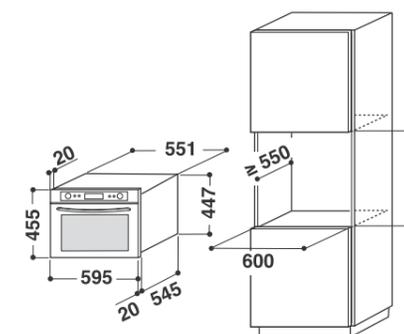
MICROONDAS + GRILL

ESTÉTICA PRO
KMPG 4530

€ 1.300,00

- Tecnología *Sensor Cooking*
- 29 recetas
- 6 Funciones Especiales
- 2 Funciones Tradicionales
- Jet defrost
- Jet start
- Acero *Easy to Clean*
- Control electrónico con LCD Azul
- Cavity de acero de 40 litros
- Plato giratorio de 36 cm
- Sistema Microondas 3D
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.71



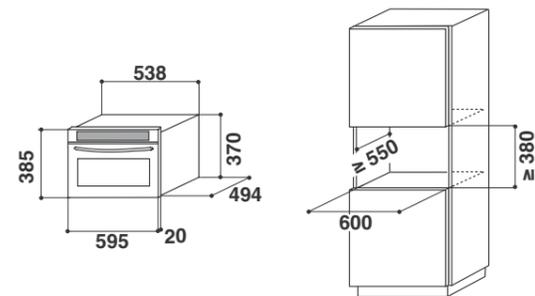
MICROONDAS COMBI 38CM

ESTÉTICA PRO
KMCM 3810

€ 1.050,00

- Función Crisp
- Jet defrost
- Jet start
- Precalentamiento rápido
- Aire forzado
- Acero *Easy to Clean*
- Control electrónico con LCD Azul
- Cavidad de 31 litros
- Plato giratorio de 33 cm
- Bloqueo infantil
- Sistema Microondas 3D
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.71



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		Twelix Artisan Pirolítico KOSP 7030
Configuración	Color Pirolítico/Estándar Acero inox Easy to Clean	inox pirolítico sí
Funciones vapor	Carne Aves Vegetales Pescado Personalizar (alto, medio, bajo) Mantener caliente Cocción vapor (accesorio) Función Artisan (Alto, Medio, Bajo)	sí sí sí sí sí - sí sí
Funciones profesionales	Panadería Pastelería Asado	pan integral, pan tradicional, pizza gruesa, pizza fina, focaccia, grissini plum cake, croissant, bizcocho, lionesas, pasta brisa -
Funciones especiales	Descogelación (ventilador) Mantener caliente (60°) Deshidratación Yogurt (45°) Fermentar masas (30°) Cocción lenta para carne Cocción lenta para pescado Tweli-base Pan & Pizza	sí sí fruta, verduras, setas sí sí sí sí sí sí -
Funciones tradicionales	Estático Pre-calentamiento rápido Pastelería Aire forzado Grill (W) Horneado por convección Turbo grill Tweli-grill	sí sí - sí 2.450 (regulación simple + 1.150 en ciclo pirolítico, configuración 16A)/2.450 (regulación simple, configuración 13A) - sí sí

		Twelix Artisan Pirolítico KOSP 7030
Función limpieza	Función pirólisis Función pirólisis exprés	sí sí
Interfaz	Tipo de display Idioma Panel de control Apagado automático Indicador pre calentamiento Indicador posicionamiento bandejas Rango de temperaturas (°C) Bloqueo para niños	LCD azul Multilingüe botones sí sí sí 50 - 250 sí
Puerta	Tipo puerta Número de cristales Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta Cierre Soft closing	Puerta fría, ventilada. 4 cristales (3 reflectantes) 12 sí sí
Cavidad	Volumen (litros) Potencia lámparas (W) Guías extraíbles Protección anti-quemaduras	73 40 sí (2 niveles) sí (integrada)
Accesorios	Sonda de temperatura Filtros de grasa Rejilla Rejilla metálica Bandejas profundas Bandeja para pastelería Accesorio vapor Paneles catalíticos Rustepollos Recetario	sí - sí sí (2) esmaltada, azul esmaltada, azul sí - sí sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Clase energética Potencia (W) Consumo de energía: estático (kWh) Consumo de energía: aire forzado (kWh) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones de encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dim. producto embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	230/50 A-20% 16A: 3,650/13A: 2,600 0,89 0,79 595 x 595 x 564 585 x 560 x 550 690 x 630 x 650 64/66

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		Twelix PRO Estándar KOST 7030
Configuración	Color Piroclítico/Estándar Acero inox Easy to Clean	inox estándar Sí
Funciones vapor	Carne Aves Vegetales Pescado Personalizar (alto, medio, bajo) Mantener caliente Cocción vapor (accesorio) Función Artisan (Alto, Medio, Bajo)	- - - - - - - -
Funciones profesionales	Panadería Pastelería Asado	pan de cereales, pan tradicional, pizza gruesa, pizza fina, pasteles salados, baguette plum cake, croissant, bizcocho, lionesas, pasta brisa asado de ternera/cerdo, roast beef, pollo, pavo, personalizada
Funciones especiales	Descogelación (ventilador) Resistencia superior Resistencia inferior Mantener caliente (60°) Deshidratación Yogurt (45°) Fermentar masas (30°) Cocción lenta para carne Cocción lenta para pescado Acabado (fondo+anillo) Ciclo de limpieza Aquaclean	sí - - sí fruta, verduras, setas sí sí sí sí sí sí -
Funciones tradicionales	Pan & Pizza Estático Pre-calentamiento rápido Pastelería Aire forzado Grill (W) Horneado por convección Turbo grill Hyper Turbogril	- sí sí - sí 2.450 (regulación simple) sí sí sí

Twelix PRO Piroclítico KOTP 7030	Lab PRO Estándar KOLS 7030	Lab PRO Piroclítico KOLP 7030
inox piroclítico sí	inox estándar sí	inox piroclítico sí
- - - - - - - -	- - - - - - - -	- - - - - - - -
pan de cereales, pan tradicional, pizza gruesa, pizza fina, pasteles salados, baguette plum cake, croissant, bizcocho, lionesas, pasta brisa asado de ternera/cerdo, roast beef, pollo, pavo, personalizada	pan de cereales, pan tradicional, pizza gruesa, pizza fina, pasteles salados, baguette plum cake, croissant, bizcocho, lionesas, pasta brisa asado de ternera/cerdo, roast beef, pollo, pavo, personalizada	pan de cereales, pan tradicional, pizza gruesa, pizza fina, pasteles salados, baguette plum cake, croissant, bizcocho, lionesas, pasta brisa asado de ternera/cerdo, roast beef, pollo, pavo, personalizada
sí - - sí fruta, verduras, setas sí sí sí sí sí -	sí - - sí fruta, verduras, setas sí sí sí sí -	sí - - sí fruta, verduras, setas sí sí sí -
- sí sí - sí 2.450 (regulación simple + 1.150 en ciclo piroclítico, configuración 16A)/2.450 (regulación simple, configuración 13A) sí sí sí	- sí sí - sí 2.450 (regulación simple) sí sí -	- sí sí - sí 2.450 (regulación simple + 1.150 en ciclo piroclítico, configuración 16A)/2.450 (regulación simple, configuración 13A) sí sí -

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		Twelix PRO Estándar KOST 7030
Función limpieza	Función pirólisis Función pirólisis exprés Ciclo de descalcificación	- - -
Interfaz	Tipo de display Idioma Panel de control Apagado automático Indicador pre calentamiento Indicador posicionamiento bandejas Rango de temperaturas (°C) Bloqueo para niños	LCD azul multilingüe botones sí sí sí 50-250 sí
Puerta	Tipo puerta Número de cristales Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta	puerta fría 3 (2 reflectivos) 12 sí
Cavidad	Volumen (litros) Potencia lámparas (W) Multi-flow Guías extraíbles Grill abatible Protección anti-quemaduras	73 40 - sí (1 nivel) - sí (integrada)
Accesorios	Sonda de temperatura Filtros de grasa Rejilla Bandeja para pastelería Rejilla metálica Bandejas profundas Conjunto grill Bandejas de hornear/ pastelería Accesorio vapor Paneles catalíticos Rustepollos Recetario	sí - sí - sí (2) - esmaltada, azul esmaltada, azul - - - - sí

Twelix PRO Pirolítico KOTP 7030	Lab PRO Estándar KOLS 7030	Lab PRO Pirolítico KOLP 7030
sí sí -	- - -	sí sí -
LCD azul multilingüe botones sí sí sí 50-250 sí	LCD azul español botones sí sí sí 50-250 sí	LCD azul español botones sí sí sí 50-250 sí
pirolítico ventilado puerta fría 4 (1 birefectivo, 2 reflectivos) 12 sí	puerta fría 3 (2 reflectivos) 12 sí	pirolítico ventilado puerta fría 4 (1 birefectivo, 2 reflectivos) 12 sí
73 40 - sí (1 nivel) - sí (integrada)	73 40 - - - sí (integrada)	73 40 - - - sí (integrada)
sí - sí - sí (2) - esmaltada, azul esmaltada, azul - - sí sí	sí - sí - sí (2) - esmaltada, azul esmaltada, azul - opcional - sí	sí - sí - sí (2) - esmaltada, azul esmaltada, azul - - - sí

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		Twelix PRO Estándar KOST 7030
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz)	230/50
	Clase energética	A-20%
	Potencia (W)	16A: 3,650/13A: 2,600
	Consumo de energía: estático (kWh)	0,89
	Consumo de energía: aire forzado (kWh)	0,95
	Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo)	595 x 595 x 558
	Dimensiones de encastre (mm) (alto x ancho x fondo)	585 x 560 x 550
	Dim. producto embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	690 x 630 x 650
	Peso neto/bruto (kg)	36/38

Twelix PRO Piroclítico KOTP 7030	Lab PRO Estándar KOLS 7030	Lab PRO Piroclítico KOLP 7030
230/50	230/50	230/50
A-20%	A-20%	A-20%
16A: 3,650/13A: 2,600	16A: 3,650/13A: 2,600	16A: 3,650/13A: 2,600
0,89	0,89	0,89
0,95	0,95	0,95
595 x 595 x 558	595 x 595 x 558	595 x 595 x 558
585 x 560 x 550	585 x 560 x 550	585 x 560 x 550
690 x 630 x 650	690 x 630 x 650	690 x 630 x 650
41/43	36/38	41/43

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		Horno 90cm Estándar KOMS 6910
Configuración	Color Pirólítico/Estándar Acero inox Easy to Clean	inox estándar sí
Funciones vapor	Carne Aves Vegetales Pescado Personalizar (alto, medio, bajo) Mantener caliente Cocción vapor (accesorio)	- - - - - - -
Funciones profesionales	Panadería Pastelería Asado	- - -
Funciones especiales	Descogelación (ventilador) Resistencia superior Resistencia inferior Mantener caliente (60°) Quiche Deshidratación Yogurt (45°) Fermentar masas (30°) Cocción lenta para carne Cocción lenta para pescado Ciclo de limpieza Aquaclean	sí sí sí - - - - - - - -
Funciones tradicionales	Estático Pre-calentamiento rápido Pastelería Aire forzado Grill (W) Horneado por convección Turbo grill	sí - sí sí 2.500 sí sí
Función limpieza	Función pirólisis Función pirólisis exprés Ciclo de descalcificación	- - -

HORNOS		Horno 90cm Estándar KOMS 6910
Interfaz	Tipo de display Apagado automático Indicador pre calentamiento Indicador posicionamiento bandejas Rango de temperaturas (°C) Bloqueo para niños	touch control con display azul - - - 50 - 250 -
Puerta	Tipo puerta Número de cristales Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta Volumen (litros)	puerta fría 2 (1 reflectivo) 20 - 79
Cavidad	Potencia lámparas (W) Multi-flow Guías extraíbles Grill abatible Protección anti-quemaduras	25/25 - sí (3 niveles) - -
Accesorios	Sonda de temperatura Filtros de grasa Rejilla de deshidratación Bandeja para pastelería Rejilla metálica Bandejas profundas Conjunto grill Bandejas de hornear/ pastelería Accesorio vapor Esponja absorbente Paneles catalíticos Rustepollos Paneles catalíticos Recetario	sí - - esmaltada, azul sí (2) esmaltada, azul - - - - - opcional sí - -
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Clase energética Potencia (W) Consumo de energía: estático (kWh) Consumo de energía: aire forzado (kWh) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones de encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dim. producto embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	2220-240/50 A 2,7 1,3 0,98 480 x 898 x 563 478 x 860 x 550 571 x 968 x 668 52,95/61

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		KOXP 6640
Configuración	Color Pirólítico/Estándar Acero inox Easy to Clean	inox pirólítico sí
Funciones vapor	Carne Aves Vegetales Pescado Personalizar (alto, medio, bajo) Mantener caliente Cocción vapor (accesorio)	- - - - - - -
Funciones profesionales	Panadería Pastelería Asado	- - -
Funciones especiales	Descogelación (ventilador) Resistencia superior Resistencia inferior Mantener caliente (60°) Quiche Deshidratación Yogurt (45°) Fermentar masas (30°) Cocción lenta para carne Cocción lenta para pescado Acabado (Fondo+anillo) Ciclo de limpieza Aquaclean	sí - - sí - - sí sí sí sí - -
Funciones tradicionales	Pan & Pizza Estático Pre-calentamiento rápido Pastelería Aire forzado Grill (W) Horneado por convección Turbo grill Hyper Turbogrill	sí sí sí - sí 2.450 (regulación simple) sí sí -

HORNOS		KOXP 6640
Función limpieza	Función pirólisis Función pirólisis exprés Ciclo de descalcificación	sí sí -
Interfaz	Tipo de display Idioma Panel de control Apagado automático Indicador pre calentamiento Indicador posicionamiento bandejas Rango de temperaturas (°C) Bloqueo para niños	LCD azul español botones sí - - 50-250 -
Puerta	Tipo puerta Número de cristales Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta	puerta fría 4 (1 birelectiva, 2 reflectivas) - -
Cavidad	Volumen (litros) Potencia lámparas (W) Multi-flow Guías extraíbles Grill abatible Protección anti-quemaduras	73 40 - - - sí (integrada)
Accesorios	Sonda de temperatura Filtros de grasa Rejilla de deshidratación Bandeja para pastelería Rejilla metálica Bandejas profundas Conjunto grill Bandejas de hornear/ pastelería Accesorio vapor Paneles catalíticos Rustepollos Recetario	sí - - - sí - - esmaltada, negra esmaltada, negra - - - -

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS		KOXP 6640
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz)	230/50
	Clase energética	A-20%
	Potencia (W)	16A: 3,650/13A: 2,600
	Consumo de energía: estático (kWh)	0,9
	Consumo de energía: aire forzado (kWh)	0,95
	Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo)	595 x 595 x 564
	Dimensiones de encastre (mm) (alto x ancho x fondo)	600 x 560 x 550
	Dim. producto embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	690 x 630 x 650
	Peso neto/bruto (kg)	38/39

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS COMPACTOS		SpeedOven KMCX 4510
Configuración	Color Acero inox Easy to Clean	inox sí
Funciones profesionales	Panadería Pastelería Asado	pan de cereales, pan tradicional, pizza gruesa, pizza fina, pasteles salados, baguette plum cake, croissant, bizcocho, lionesas, pasta brisa asado de ternera/cerdo, roast beef, pollo, pavo, personalizada
Funciones especiales	Descogelación rápida Inicio rápido Recalentado automatico Mantener caliente (60°) Fermentar masas Cocción lenta Estático + microondas Turboventilado + microondas Grill + microondas Turbogrill + microondas	sí sí sí sí sí sí sí sí sí sí
Funciones tradicionales	Estático Pre-calentamiento rápido Aire forzado Grill (W) Turbo grill Microondas	sí sí sí sí sí sí
Interfaz	Tipo de display Panel de control Indicador de posición de rejilla Opción grado de cocción Recetas preestablecidas (max número de botellas) Nivel de potencia microondas Rango de temperaturas (°C) Bloqueo para niños	LCD azul botones sí sí 16 8 35 - 250/0 sí
Puerta	Apertura Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta	vertical 23 sí

HORNOS COMPACTOS		SpeedOven KMCX 4510
Configuración	Color Pirólítico/Estándar Acero inox Easy to Clean	inox Estándar sí
Funciones Sous-vide	Carne Carne picada Pollo Pescado Moluscos Crustáceos Verduras Fruta Cremas dulces Cremas saladas	sí sí sí sí sí sí sí sí sí sí
Funciones de regeneración Sous-vide	Alimentos refrigerados Alimentos congelados	sí sí
Funciones especiales	Descogelación Yogurt (45°) Fermentar masas (30°) Esterilización Conservación Vapor Ventilación forzada + vapor Recetas preestablecidas	sí sí sí sí sí sí sí
Funciones tradicionales	Calentamiento Aire forzado	sí sí
Función limpieza	Ciclo de descalcificación	sí
Interfaz	Tipo de display Panel de control Indicador pre calentamiento Rango de temperaturas (°C)	LCD azul botones sí 40 - 100 (vapor)/50 - 230 (FC)
Puerta	Tirador Tipo puerta Número de cristales Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta	redondeada puerta fría 3 15 sí

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS DE VAPOR		Combinado Pro KOCV 4510
Configuración	Color Pirólítico/Estándar Acero inox Easy to Clean	inox Estándar sí
Funciones Sous-vide	Carne Carne picada Pollo Pescado Moluscos Crustáceos Verduras Fruta Crema dulces Crema saladas	sí sí sí sí sí sí sí sí sí sí sí
Funciones de regeneración Sous-vide	Alimentos refrigerados Alimentos congelados	sí sí
Funciones especiales	Descogelación Yogurt (45°) Fermentar masas (30°) Esterilización Conservación Vapor Ventilación forzada + vapor Recetas preestablecidas	sí sí sí sí sí sí sí sí
Funciones tradicionales	Calentamiento Aire forzado	sí sí
Función limpieza	Ciclo de descalcificación	sí
Interfaz	Tipo de display Panel de control Indicador pre calentamiento Rango de temperaturas (°C)	LCD azul botones sí 40 - 100 (vapor)/50 - 230 (FC)
Puerta	Tirador Tipo puerta Número de cristales Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta	redondeada puerta fría 3 15 sí

HORNOS DE VAPOR		Combinado Pro KOCV 4510
Cavidad	Volumen (litros) Color Potencia lámparas (W) Guías extraíbles Grill abatible Capacidad depósito agua (litros)	34 inox 10 (alógeno) - - 1,45
Accesorios	Sonda de temperatura Rejilla metálica Bandeja para vapor Rejilla de goteo Depósito de agua Recetario	sí (1) sí sí sí sí sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Clase energética Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones de encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dim. producto embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	230/50 A 1.450 455 x 595 x 517 450 x 600 x 550 585 x 668 x 688 29/35

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS MICROONDAS		Microondas Combi KMPC 4530
Configuración	Color Acero inox EasyClean	inox sí
Funciones especiales	Jet defrost Crisp Crisp manual Crisp Auto Jet start Sensor pre calentamiento Aire forzado + microondas Turbogrill + microondas Ablandar Derretir	sí sí sí sí sí sí sí sí - -
Funciones tradicionales	Pre-calentamiento rápido Aire forzado Grill Turbo grill Sensor vapor Microondas	sí sí sí sí sí sí
Interfaz	Tipo de display Panel de control Opción cocción Sensor de cocción Niveles de potencia Rango de temperaturas (°C) Bloqueo para niños	LCD azul botones sí sí 8 35 - 250 sí
Puerta	Apertura Carga máxima puerta abierta (kg) Encendido luz al abrir puerta	Vertical 22 sí
Cavidad	Volumen (litros) Sistema emision de ondas 3D Tecnología Inverter Multiflow Grill abatible Diámetro plato giratorio (cm) Protection anti-quemaduras	40 sí - sí - 36 -

Microondas + Grill KMPG 4530	Microondas Combi KMCM 3810
inox sí	inox sí
sí - - - sí sí - - - -	sí sí sí - sí - sí - -
- - sí - sí sí	sí sí sí - - sí
LCD azul botones sí sí 8 35 - 250 sí	LCD azul - sí sí 8 50 - 250/0 sí
Vertical 22 sí	Vertical 23 sí
40 sí - sí sí 36 -	40 sí - sí sí 40 -

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HORNOS

HORNOS MICROONDAS		Microondas Combi KMPC 4530
Accesorios	Tapa platos	sí
	Crisp bandeja	sí
	Plato Crisp	sí
	Rejilla metálica	sí
	Bandejas de hornear	Esmaltada, negro
	Vapor	sí
	Recetario	sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz)	230/50
	Potencia (W)	900
	Potencia aire forzado (kWh)	1.200
	Potencia máxima grill (W)	1.600
	Potencia (W)	2.800
	Medidas producto (mm) (alto x ancho x fondo)	455 x 595 x 560
	Medidas de encastre (mm) (alto x ancho x fondo)	450 x 560 x 550
	Medidas embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	560 x 707 x 707
	Peso neto / Peso bruto (kg)	41/46

Microondas + Grill KMPG 4530	Microondas Combi KMCM 3810
sí	sí
-	sí
-	sí
sí	sí
-	Esmaltada, negro
sí	sí
sí	sí
230/50	230/50
900	900
-	1.200
1.600	1.600
2.800	2.800
455 x 595 x 560	455 x 595 x 564
450 x 560 x 550	450 x 560 x 550
560 x 707 x 707	560 x 707 x 707
41/46	41/46

ENCIMERAS



SI LA COCINA ES EL CORAZÓN DE SU HOGAR, LAS ENCIMERAS SON EL CORAZÓN DE SU COCINA.

Un sitio donde cocinar, donde crear. El lugar donde todo ocurre. Tanto si elige gas o inducción, como instalación enrasada o estándar, las encimeras de KitchenAid ofrecen una gama increíble de diseños, soluciones, opciones y configuraciones. De modo que, sea cual sea su manera de cocinar, siempre serán las adecuadas.



ENCIMERAS DE GAS

SEGURO, SIMPLE... SENSACIONAL.

*Tanto si elige nuestro gas en cristal, acero inoxidable enrasado o instalación estándar, valorará el esmero que hemos puesto en los pequeños detalles **que ayudan a que su cocina sea mejor que nunca.***

Muchos chefs profesionales prefieren gas por su mejor control, responsabilidad e incluso calor. Es fácil saber a qué potencia se calienta con tan sólo echar un vistazo a la llama.

Los cocineros profesionales inspiraron el lanzamiento de nuestra marca en soportes para ollas de hierro, que cubren toda el área de trabajo de su encimera.

Es fácil apartar las ollas del fuego o aumentar la llama, por lo que es sólo un modo de ayudar a su cocina a tener ese toque de experto.



CARACTERÍSTICAS

IXELIUM.

Mucha gente promete la belleza eterna, pero la cubierta única *iXelium* de nuestras placas de acero inoxidable mantiene su promesa.

Gracias a este tratamiento avanzado con nanotecnología, la superficie se vuelve mucho más resistente al rasguño, amarilleo y corrosión que las placas tradicionales, sin cambiar su acabado natural. ¡Y además es más fácil de limpiar!

GAS EN CRISTAL.

Elegante y fácil de limpiar, nuestras encimeras de gas en cristal están disponibles con versiones de 4 o 5 quemadores y hasta una anchura de 90cm.

No importa cuáles sean sus hábitos en la cocina, las placas de gas KitchenAid se adaptan a sus necesidades y a su manera personal de cocinar.

QUEMADORES DE MÚLTIPLE CORONA

Gracias a los quemadores concéntricos de corona múltiple se asegura una distribución uniforme, potente y controlable sobre un área amplia. Sólo tienes que añadir un accesorio especial para ser utilizado como un wok en la triple corona.



EL INTERIOR DE LA COCINA

Analizado. Probado. Aprobado.

ANÁLISIS COMPLETOS LLEVADOS A CABO POR EL LÍDER MUNDIAL TÜV-RHEINLAND EN LOS LABORATORIOS DE ITALIA HAN PROBADO QUE LA SUPERFICIE IXELIUM ES:

- 6 VECES MÁS RESISTENTE AL CALOR QUE EL ACERO ESTÁNDAR, HACIÉNDOLO MENOS PROPENSO AL AMARILLEO
- 15 VECES MÁS RESISTENTE AL RASGUÑO METÁLICO QUE LAS PLACAS ESTÁNDAR
- 6 VECES MÁS RESISTENTE A LA CORROSIÓN QUE LAS PLACAS ESTÁNDAR

COMO SON MÁS FÁCILES DE LIMPIAR, LAS ENCIMERAS IXELIUM REQUIEREN MENOS DETERGENTE, LO QUE SIGNIFICA QUE SON MÁS RESPETUOSAS CON EL MEDIO AMBIENTE.

GAS DE ALTA POTENCIA EN CRISTAL 90 CM

RENDIMIENTO TOTAL. CONTROL TOTAL.

Con cinco quemadores profesionales, esta placa de gas está montada en un cristal de cerámica de alta resistencia con una estructura de acero inoxidable de alta calidad. Los quemadores pueden llegar a producir en su conjunto una fuerza de 13.3kW, con el quemador central de doble corona capaz de generar 6kW, lo suficiente para satisfacer las tareas culinarias de mayor exigencia.

LA ELECCIÓN DE LOS COCINEROS.

Así como la potencia para cocinar se adaptará mejor a sus diferentes necesidades, esta competente placa ofrece un rango de características que le ayudarán a sacar lo mejor de sus ollas, ingredientes y su talento.

El adaptador para *wok*, por ejemplo, asegura que sus salteados se cocinen a la temperatura adecuada, calentando lo suficiente el *wok* para obtener unos resultados excelentes. Los soportes para ollas de acero de aspecto sólido y cobertura completa permiten deslizar las ollas de manera sencilla y sin esfuerzos entre los quemadores o fuera del fuego, permitiéndole así un control total.

Los tiradores de fácil agarre son estupendos, duraderos y aseguran que usted sea el maestro de su cocina.

LA SEGURIDAD DONDE TOCA.

Los derrames de líquidos o ingredientes pueden apagar el quemador de gas. Si eso sucede, es bueno saber que nuestras válvulas de seguridad están allí para cortar el paso de gas.

ENCIMERAS STEP

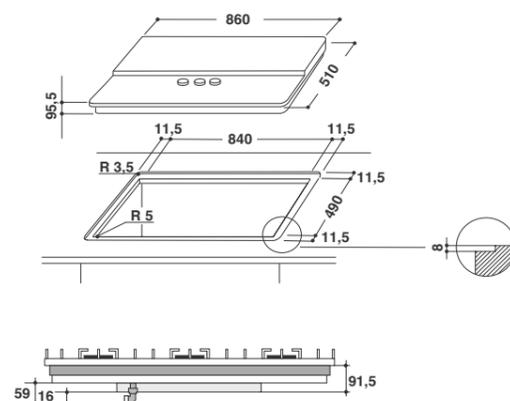


KHMF 9010/I ENRASADA

€ 2.800,00

- Encimera de 90 cm a dos niveles con tecnología mixta: gas e inducción
- Potencia:
 - 12,6 kW gas
 - 3,6 kW inducción
- 3 quemadores de gas *Súper Power* de doble corona de 4.2 kW cada uno con regulación independiente de corona
- Adaptador para wok
- Encendido integrado
- Válvulas de seguridad
- Parrilla de hierro fundido de cobertura total
- 2 placas de inducción de 1.8 kW cada una
- Funciones especiales: Mantener caliente, Booster y Temporizador
- Indicador de calor residual
- Apagado automático
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.106



ENCIMERAS DE GAS

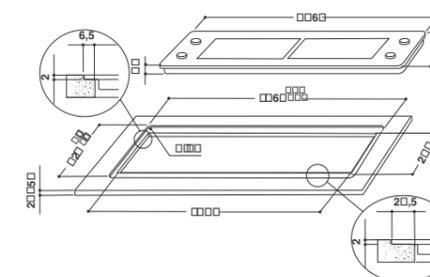


KHDF 1160/I ENRASADA

€ 1.900,00

- Encimera de 120 cm
- Encimera de gas con instalación enrasada o semienrasada
- Potencia total: 8.5 kW
- Potente quemador profesional de doble corona de 4.2 kW
- Adaptador para wok
- Válvulas de seguridad
- Encendido integrado
- Parrillas de hierro fundido de cobertura total
- Mandos ergonómicos profesionales
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.106



ENCIMERAS DE GAS

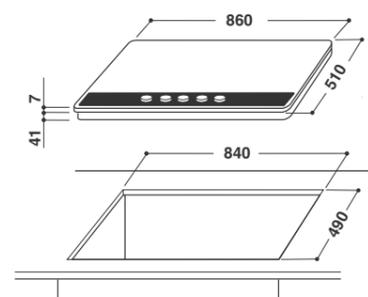


KHPI 9050

€ 1.450,00

- iXelium
- Encimera de gas en acero inoxidable y cristal negro
- Potencia total: 11.5 kW
- Potente quemador profesional de doble corona de 4.2 kW
- Adaptador para wok
- Válvulas de seguridad
- Encendido integrado
- Parrillas de hierro fundido de cobertura total
- Mandos ergonómicos profesionales
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.108

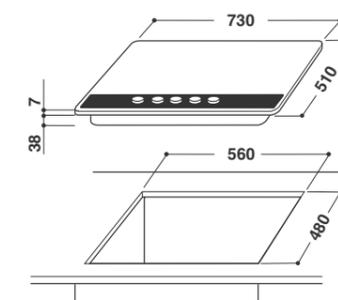


KHPI 7550

€ 1.100,00

- iXelium
- Encimera de gas en acero inoxidable y cristal negro
- Potencia total: 11.5 kW
- Potente quemador profesional de doble corona de 4.2 kW
- Adaptador para wok
- Válvulas de seguridad
- Encendido integrado
- Parrillas de hierro fundido de cobertura total
- Mandos ergonómicos profesionales
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.108



DOMINO



Domino, nuestro sistema de placas modular, le ofrece total flexibilidad, con un rango completo desde placas de gas e inducción hasta freidoras, barbacoas y mucho más.

Domino es simple, flexible..., e inteligente.

Domino le da máxima flexibilidad con una estética simple, armoniosa, y un diseño limpio. Es su cocina. ¡Será como usted la desee!

DOMINO MARINE GAS



KHDG 3010 € 850,00

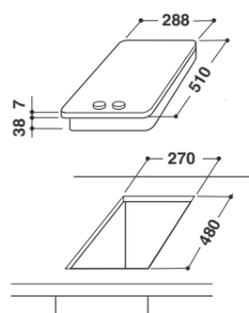
- Superficie de acero inox y cristal negro de 30 cm
- Quemador de gas doble corona *Súper Power* de 4.2 kW con regulación independiente de las dos coronas
- Adaptador wok
- Válvulas de seguridad
- Encendido integrado
- Parrilla de hierro colado
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*



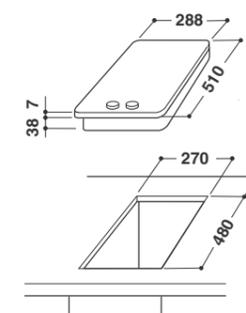
KHDG 3020 € 750,00

- Superficie de acero inox y cristal negro de 30 cm.
- Potencia total 4.65 KW
- Válvulas de seguridad
- Encendido integrado
- Parrilla de hierro colado
- Acero inox *EasyClean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.110



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.110



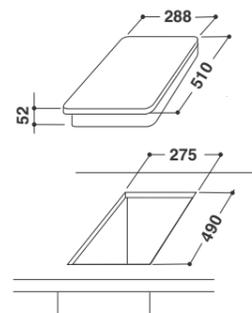
DOMINO MARINE INDUCCIÓN



KHDI 3010 € 900,00

- Módulo inducción de 30 cm
- 2 zonas de inducción
- Potencia total 3 KW
- Timer
- Booster
- Indicador de calor residual
- Encendido integrado
- Bloqueo por sobrecalentamiento
- Desconexión automática
- Bloqueo seguridad para niños
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.111



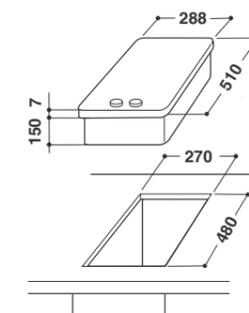
DOMINO MARINE FREIDORA



KHDF 3010 € 900,00

- Domino acero de 30 cm
- Freidora de 1600 W
- Indicador de encendido
- Acero *Easy to Clean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.111



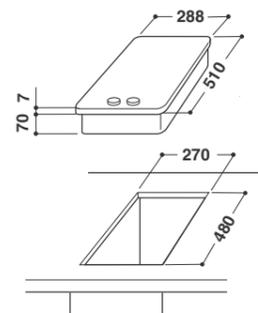
DOMINO MARINE BARBACOA



KHDB 3010 € 900,00

- Domino acero de 30 cm
- Barbacoa de 2.400 W
- Indicador de encendido
- Acero *Easy to Clean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.111



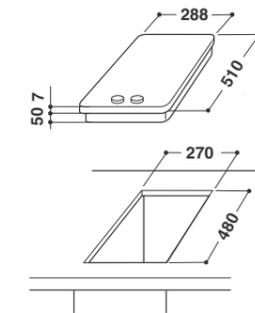
DOMINO MARINE PARRILLA



KHDS 3010 € 800,00

- Domino acero de 30 cm
- Parrilla de 1.300 W
- Indicador de encendido
- Acero *Easy to Clean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.111



ENCIMERAS DE INDUCCIÓN



ELEGANTE, CHIC... DELICIOSO.

Establecido durante largo plazo como el favorito de muchos profesionales de la cocina, el sistema de cocina sin llama de las encimeras de inducción va ganando popularidad entre los cocineros de casa perspicaces. Y es sencillo entender el porqué.

La cocina de inducción calienta directamente la sartén, lo que significa que es sorprendentemente eficiente y segura. Le ofrece un calentamiento rápido y preciso. Con zonas de cocinado de hasta 5kW es la herramienta más poderosa para llevar a cabo tareas de salteado que necesitan mucho calor, mientras que le permite el control instantáneo que se precisa para preparar la salsa perfecta.

Las encimeras de inducción de KitchenAid llevan la inducción todavía más allá mediante funciones inteligentes como la función Sensor, el botón Pausa y la función Parrilla. Le ofrecen lo último en flexibilidad para que pueda aspirar a lo último en creatividad.



CARACTERÍSTICAS

FUNCIÓN PARRILLA.

Esta función asegura una temperatura constante y regular para hacer bistecs, pescado o cualquier otra cosa a la plancha.

Su sartén para cocinar a la plancha será precalentada automáticamente (230°C) y cuando llegue a la temperatura ideal correcta, un sonido le hará saber que es hora de empezar a cocinar.

La zona de cocción controlará la temperatura de su plancha durante todo el cocinado y ajustará los niveles de calor para mantener todo perfecto.

TEPPAN YAKI.

Creado mediante una mezcla de metales única de 7 capas y 4mm de grosor que lo hace perfecto para usarlo con los fuegos de cocción, este *Teppan Yaki Demeyere* puede brindarle los resultados profesionales que desee.

Gracias a la función de la Zona Puente en su encimera de inducción KitchenAid, puede estar seguro que toda la superficie del *Teppan Yaki* se calentará uniformemente. Además de ser ideal para cocinar rápidamente ingredientes a rodajas finas antes de añadir más salsa o marinada, también es perfecto para usarlo como una plancha al puro estilo español mediterráneo para cocinar pescados, bistecs, marisco y demás.

WOK.

Hecho con el mismo material multiplaca *Teppan Yaki*, pero con sólo 2,3 mm de espesor, este *Wok Demeyere* es adecuado para cualquier superficie de cocción, pero está diseñado para trabajar en perfecta armonía con placas de inducción. El calor se distribuye uniformemente sin riesgo de quemar, llevando las altas temperaturas necesarias para hacer unos auténticos salteados con trozos pequeños de carne, pescado, aves, verduras y fideos.

FUNCIÓN SENSOR.

La zona *Sensor*, estándar en todas las encimeras de inducción de KitchenAid, detecta cuándo una sartén llega al punto de ebullición. Se lo hará saber con una señal acústica discreta y después ajustará la potencia lo suficiente como para reducir el consumo de energía sin reducir la temperatura. Es ideal para mantener una olla con agua justo en el punto de ebullición, evitar que una pequeña cantidad de salsa se queme en una sartén o evitar que una cacerola hierva sin líquido.

FUNCIÓN MULTIFUNCIÓN.

El control de los fuegos de inducción se tiene que ver para creer. La regulación de los niveles destinados a la fusión y a la ebullición le dan la precisión que necesita para obtener unos resultados perfectos con ingredientes como la mantequilla, el chocolate y las salsas finas, mientras que el templado mantiene la comida con una temperatura baja y constante para que pueda servir, vigilar los otros platos o atender a los invitados.

FUNCIÓN BOOSTER.

Esta función acelera la ebullición del agua incrementando la potencia a 3.7kW (o incluso 5kW en algunos modelos) hasta que su olla alcance el punto de ebullición, entonces desciende a la potencia necesaria para mantener la ebullición.

**TRANQUILIDAD PARA SUS PLATOS..., Y PARA SU FAMILIA.**

El programador avanzado de cada encimera KitchenAid se puede usar para casi cualquier cosa, desde una simple alarma hasta programaciones de varios pasos para recetas específicas que encienden y apagan las zonas de cocción en el momento preciso, permitiéndole así controlar su cocina como un profesional.

Si usa una olla alargada como un hervidor de pescado, la función *flexi-zone* combina el control con las zonas de cocción adyacentes, permitiéndole incluso una cocción controlada y equilibrada tal y como precise, incluso usando el programador.

Y si el teléfono suena, no se preocupe. Con la función *Pausa* reduce al menor nivel posible la potencia de las zonas de cocción activas hasta que vuelva activar las funciones.

Dado que calientan directamente usando campos electromagnéticos, las zonas de cocción son especialmente seguras para los niños.

No obstante, para una total seguridad, el *bloqueo para niños* permite que los dedos no puedan encender nada si usted no quiere.

Creemos que cocinar tendría que ser divertido y seguro para toda la familia, un tiempo para compartir y disfrutar.





*Si es un apasionado de la cocina, **no hay lugar mejor donde cocinar.***

Nuestra encimera de inducción de 90cm contiene la precisión, velocidad y eficiencia energética de la cocina de inducción juntamente con una nueva interfaz con *Touch Control Slider* y un cuidadoso control de cada uno de los focos de cocción.

Lo primero de lo que se percatará es de su aspecto asombroso. Es minimalista y su diseño intemporal hará que combine perfectamente con cualquier cocina.

A continuación apreciará cinco zonas de cocción, incluyendo una gran zona central de 310mm con un booster de 5Kw para ollas grandes, y los controles claros y elegantes.

Sin embargo, son las cosas que no se ven las que la hacen única y ayudan a que sea una de las encimeras más completas y competentes que pueda llegar a comprar.

ENCIMERAS DE INDUCCIÓN DE 90 CM



EL PODER DEL CONTROL.

Esta extraordinaria encimera está diseñada para ayudarle a cocinar exactamente de la manera que desee, sea lo que sea que esté preparando o sea el reto lo grande que sea.

Por ejemplo, puede combinar el control de dos zonas adyacentes con la función *flexi-zone* en el caso de ollas largas, como un hervidor de pescado.

Y cuando la presión aflore en su cocina, la encimera estará de su lado. Con controles para hervir a fuego lento, fundir y mantener la comida caliente que permiten que no tenga que estar en todos los sitios a la vez, mientras que los controles de seguridad como el *bloqueo para niños* y la *pausa* le dan total tranquilidad mientras cocina.

La encimera de inducción de 90cm de KitchenAid viene con su plancha única y está disponible como set completo con nuestros accesorios de *Teppan Yaki* y *Wok*, llevándole lo último en cocina.



EL INTERIOR DE LA COCINA.

¿Por qué necesita una olla de hierro para cocinar con inducción?

EL CALENTAMIENTO POR INDUCCIÓN CONLLEVA EL USO DE ELECTROIMANES. GENERAN EL CALOR EN LA OLLA Y ESO SIGNIFICA QUE NO SE DESPERDICIA ENERGÍA EN CALENTADORES, SOPORTES PARA OLLAS O LLAMAS QUE SE ESCAPAN. TAMBIÉN MANTIENEN MÁS FRÍA SU COCINA.

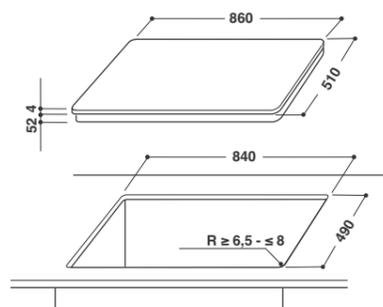
POR EL HECHO DE USAR IMANES, PARA QUE FUNCIONE SU OLLA DEBE ESTAR HECHA DE HIERRO O ACERO PARA LA INDUCCIÓN. SI SU OLLA ATRAE LOS IMANES, FUNCIONARÁ EN UN FUEGO DE INDUCCIÓN INCLUSO SI LA SUPERFICIE ESTÁ ESMALTADA.

ENCIMERAS DE INDUCCIÓN

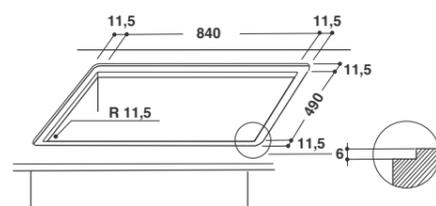


KHIS 9010/I SEMIENRASADA

€ 1.650,00



Instalación semienrasada



Instalación enrasada

- Encimera de inducción de 90 cm
- 5 zonas biselada y con perfil cromado
- Nuevo panel de mandos con control deslizante
- Potencia total: 10.2 kW
- Booster de 5 kW
- Zona de gran tamaño de 31 cm
- 2 zonas Flexi-zone
- Función parrilla
- Botón multifunción (cocción a fuego lento, fundir, mantener caliente)
- Sensor de ebullición
- Temporizador
- Pausa
- Indicador de calor residual
- Bloqueo sobrecalentamiento
- Apagado automático
- Bloqueo de seguridad para niños
- Serigrafía en dos colores
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ACCESORIOS OPCIONALES

KAHW 3210

Wok Demeyere - Wok 32 cm

KAHT 2110

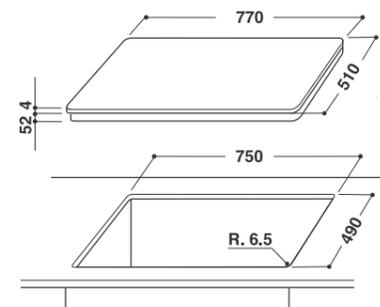
Teppanyaki - Demeyere 53 cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.112

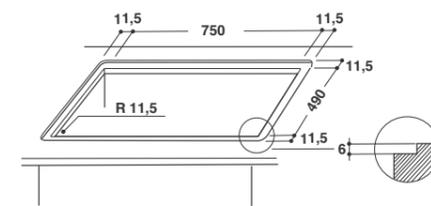


KHIS 7720/I SEMIENRASADA

€ 1.300,00



Instalación semienrasada



Instalación enrasada

- Encimera de inducción de 77 cm
- 4 zonas biselada y con perfil cromado
- Nuevo panel de mandos con control deslizante
- Potencia total: 7.4 kW
- Flexi-zone
- Función parrilla
- Botón multifunción (cocción a fuego lento, fundir, mantener caliente)
- Booster
- Sensor de ebullición
- Temporizador
- Pausa
- Indicador de calor residual
- Bloqueo sobrecalentamiento
- Apagado automático
- Bloqueo de seguridad para niños
- Serigrafía en dos colores
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ACCESORIOS OPCIONALES

KAHW 3210

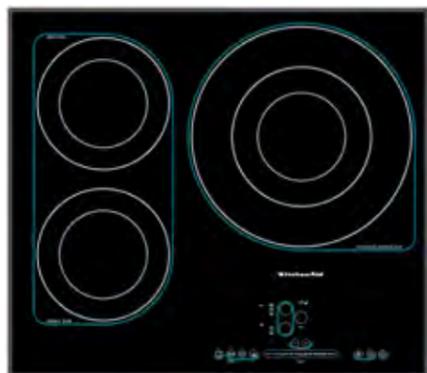
Wok Demeyere - Wok 32 cm

KAHT 2110

Teppanyaki - Demeyere 53 cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.113

ENCIMERAS DE INDUCCIÓN

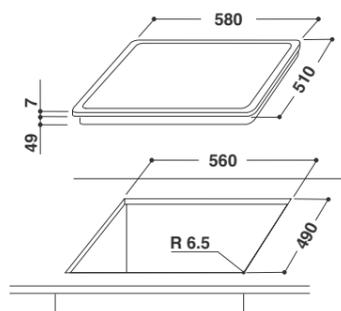


KHIS 6040

€ 999,00

- Encimera de inducción de 60 cm
3 zonas biselada y con perfil cromado
- Nuevo panel de mandos con control deslizante
- Instalación Estándar
- Potencia total 7,4 kW
- Flexi-zone
- *Simmering* y *Melting*
- Booster de 3,7 kW
- Temporizador
- Pausa
- Indicador de calor residual
- Bloqueo sobrecalentamiento
- Apagado automático
- Bloqueo de seguridad para niños
- Serigrafía en dos colores
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.113



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ENCIMERAS

ENCIMERAS		Step 90cm enrasada KHEMF 9010/I	Gas Domino 120cm enrasada KHDF 1160/I
Superficie	Configuración Material	gas - inducción mix 90cm vitrocerámica, superficie inox	gas 120 cm instalación enrasada superficie inox
Funciones especiales	Mantener caliente (60°) Pausa Fase inicial de cocción 30" máxima Cocción a fuego lento Fundir Booster Zona Puente Función parrilla	sí - - - - - sí - -	- - - - - - - - -
Interfaz	Panel de control Apagado automático Posición panel de control Encendido integrado Temporizador Bloqueo para niños Indicador de calor residual Sistema antiderrame Bloqueo sobrecalentamiento Detección de olla	mandos (3, gas) sí frontal sí sí (en inducción) sí (en inducción) sí (en inducción) sí (en inducción) sí (en inducción) sí	mandos (4) - lateral sí - - - - -
Zonas de calentamiento	No de zonas de cocción Delantera izquierda - tipo Delantera izquierda - diámetro (mm) Delantera izquierda - potencia (W) Trasera izquierda - tipo Trasera izquierda - diámetro (mm) Trasera izquierda - potencia (W) Trasera derecha - tipo Trasera derecha - diámetro (mm) Trasera derecha - potencia (W) Delantera derecha - tipo Delantera derecha - diámetro (mm) Delantera derecha - potencia (W) Zona central - tipo Zona central - diámetro (mm) Zona central - potencia (W) Central izquierda - tipo Central izquierda - diámetro (mm) Central izquierda - potencia (W)	5 inducción 145 1.400 - 1.800 gas 85 4.200 gas 85 4.200 inducción 145 1.400 - 1.800 - - - - - - 107 4.200	4 gas 75 1.650 gas - - - - gas 50 1.000 - - - gas 107 4.200

ENCIMERAS		Step 90cm enrasada KHEMF 9010/I	Gas Domino 120cm enrasada KHDF 1160/I
Zonas de calentamiento	Central derecha - tipo Central derecha - diámetro (mm) Central derecha - potencia (W) Central trasera - tipo Central trasera - diámetro (mm) Central trasera - potencia (W) Central delantera - tipo Central delantera - diámetro (mm) Central delantera - potencia (W) Multi corona Válvulas de seguridad	- - - gas 85 4.200 - - - 3 gas doble corona (doble regulación) electromagnética por cada quemador	gas 75 1.650 - - - - - - doble corona electromagnética por cada quemador
Rejillas	Material Adaptador wok	hierro fundido sí	hierro fundido sí
Accesorios	Rasqueta Rejillas	sí -	- -
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	230/50 - 60 3.600 (inducción) 95,5 x 860 x 510 101 x 840 x 490 240 x 960 x 612 26,5/28	230/50 8.500 80 x 1.160 x 320 80 x 1.148 x 278 240 x 1.240 x 400 16/21

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ENCIMERAS

ENCIMERAS		Ixelium 75cm KHPI 7550	Ixelium 90cm KHPI 9050
Superficie	Configuración	gas 75 cm instalación estándar	gas 90cm instalación estándar
	Material	acero inox iXelium y cristal negro	acero inox iXelium y cristal negro
Funciones especiales	Mantener caliente (60°)	-	-
	Pausa	-	-
	Fase inicial de cocción 30" máxima	-	-
	Cocción a fuego lento	-	-
	Fundir	-	-
	Booster	-	-
	Zona Puente	-	-
	Función parrilla	-	-
Interfaz	Panel de control	mandos (5)	mandos (5)
	Apagado automático	-	-
	Posición panel de control	frontal	frontal
	Encendido integrado	sí	sí
	Temporizador	-	-
	Bloqueo para niños	-	-
	Indicador de calor residual	-	-
	Sistema antiderrame	-	-
	Bloqueo sobrecalentamiento	-	-
Detección de olla	-	-	
Zonas de calentamiento	No de zonas de cocción	5	5
	Delantera izquierda - tipo	gas	-
	Delantera izquierda - diámetro (mm)	75	-
	Delantera izquierda - potencia (W)	1.650	-
	Trasera izquierda - tipo	gas	-
	Trasera izquierda - diámetro (mm)	100	-
	Trasera izquierda - potencia (W)	3.000	-
	Trasera derecha - tipo	gas	gas
	Trasera derecha - diámetro (mm)	75	90
	Trasera derecha - potencia (W)	1.650	3.000
	Delantera derecha - tipo	gas	gas
	Delantera derecha - diámetro (mm)	50	50
	Delantera derecha - potencia (W)	1.000	1.000
	Zona central - tipo	gas	-
	Zona central - diámetro (mm)	107	-
	Zona central - potencia (W)	4.200	-
	Central izquierda - tipo	-	gas
Central izquierda - diámetro (mm)	-	107	
Central izquierda - potencia (W)	-	4.200	

ENCIMERAS		Ixelium 75cm KHPI 7550	Ixelium 90cm KHPI 9050
Zonas de calentamiento	Central derecha - tipo	-	-
	Central derecha - diámetro (mm)	-	-
	Central derecha - potencia (W)	-	-
	Central trasera - tipo	-	gas
	Central trasera - diámetro (mm)	-	75
	Central trasera - potencia (W)	-	1.650
	Central delantera - tipo	-	gas
	Central delantera - diámetro (mm)	-	75
	Central delantera - potencia (W)	-	1.650 - 0
	Multi corona	doble corona	doble corona
Válvulas de seguridad	electromagnética por cada quemador	electromagnética por cada quemador	
Rejillas	Material	hierro fundido	hierro fundido
	Adaptador wok	sí	sí
Accesorios	Rasqueta	-	-
	Rejillas	-	-
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz)	230/50	230/50 - 60
	Potencia (W)	11.500	11,500 (inducción)
	Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo)	45 x 730 x 510	47 x 860 x 510
	Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo)	38 x 560 x 490	41 x 840 x 490
	Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	192 x 832 x 612	192 x 960 x 612
	Peso neto/bruto (kg)	17/19	17,8/20,3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ENCIMERAS

DOMINO MARINE		Domino Gas - metal KH DG 3020	Domino Gas - metal KH DG 3010
Superficie/ Plateau	Configuración Material	Gas 30 cm inst. semienrasada encimera de acero inox y cristal negro	Gas 30 cm Inst. semienrasada encimera de metal y acero inox con cristal negro
Interfaz	Panel de control Apagado automático Posición panel de control Encendido integrado Temporizador Bloqueo para niños Indicador de calor residual Sistema antiderrame Bloqueo sobrecalentamiento Detección de olla	mandos (2) - frontal sí - - - - - -	mandos (1) - frontal sí - - - - - -
Zonas de calentamiento	Modalidad de cocción Número de zonas de cocción Frontal - tipo Frontal - diámetro (mm) Frontal - potencia (W) Trasera - tipo Trasera - diámetro (mm) Trasera - potencia (W) Central - tipo Central - diámetro (mm) Central - potencia (W) Multi corona Válvulas de seguridad	gas 2 gas 75 1.650 gas 100 3.000 - - - - electromagnética por cada quemador	gas 1 - - - - - gas 107 4.200 doble corona electromagnética por cada quemador
Rejillas	Material Adaptador wok	hierro fundido -	hierro fundido sí (hierro fundido)
Accesorios	Bandeja de soporte	-	-
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	230/50 4.650/0 42 x 288 x 510 38 x 270 x 480 170 x 370 x 580 6/7	230/50 4.200/0 42 x 288 x 510 38 x 270 x 480 170 x 370 x 580 6/7

Domino - Inducción KH DI 3010	Barbacoa Domino KH DB 3010	Freidora Domino KH DF 3010	Parrilla Domino KH DS 3010
inducción 30cm vitrocéramica	superficie barbacoa 30cm encimera de metal y acero inox con cristal negro	Freidora 30 cm acero inox y cristal negro	Parrilla 30 cm acero inox y cristal negro
touch control sí frontal - sí sí sí sí sí	mandos (1) - frontal - - - - - -	mandos (2) - frontal - - - - - -	mandos (1) - frontal - - - - - -
inducción 2 inducción 145 1.200 - 1.800 inducción 210 2.200 - 3.000 - - - - -	eléctrica 1 - - - - - - - -	eléctrica 1 - - - - - - - -	eléctrica 1 - - - - - - - -
- -	- -	- -	- -
-	-	sí	-
230/50 3.000 52 x 288 x 510 50 x 275 x 490 130 x 410 x 590 6/7	230/50 2.400 70 x 288 x 510 50 x 270 x 490 250 x 370 x 580 7/8	230/50 1.600 150 x 288 x 510 50 x 270 x 490 250 x 370 x 580 6/7	230/50 1.300 50 x 288 x 510 50 x 270 x 490 170 x 370 x 580 6/7

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ENCIMERAS

ENCIMERAS		Inducción 90cm instalación estándar KHIS 9010
Superficie	Configuración	vitrocerámica inducción 90 cm
	Material	vitrocerámica, biselada con marco cromado
Funciones especiales	Mantener caliente (60°)	sí (multifunción)
	Pausa	sí
	Fase inicial de cocción	sí
	30" máxima	-
	Cocción a fuego lento	sí (multifunción)
	Fundir	sí (multifunción)
	Booster	sí (5kW)
	Zona Puente	sí (2)
Función parrilla	sí	
Interfaz	Panel de control	touch control
	Apagado automático	sí
	Posición panel de control	frontal
	Encendido integrado	-
	Temporizador	sí
	Bloqueo para niños	sí
	Indicador de calor residual	sí
	Sistema antiderrame	sí
	Bloqueo sobrecalentamiento	sí
	Detección de olla	sí
Zonas de calentamiento	No de zonas de cocción	5
	Delantera izquierda - tipo	inducción
	Delantera izquierda - diámetro (mm)	180
	Delantera izquierda - potencia (W)	1.800 - 2.500
	Trasera izquierda - tipo	inducción
	Trasera izquierda - diámetro (mm)	180
	Trasera izquierda - potencia (W)	1.800 - 2.500
	Trasera derecha - tipo	inducción
	Trasera derecha - diámetro (mm)	180
	Trasera derecha - potencia (W)	1.800 - 2.500
	Delantera derecha - tipo	inducción
	Delantera derecha - diámetro (mm)	180
	Delantera derecha - potencia (W)	1.800 - 2.500
	Zona central - tipo	inducción
	Zona central - diámetro (mm)	310
	Zona central - potencia (W)	2.800 - 5.000
Central izquierda - tipo	-	
Central izquierda - diámetro (mm)	-	
Central izquierda - potencia (W)	-	

Inducción 77cm instalación estándar KHIS 7720	Inducción 60cm 3 Zonas KHIS 6040
vitrocerámica inducción 77 cm	vitrocerámica inducción 60 cm
vitrocerámica, biselada con marco cromado	vitrocerámica, biselada con marco cromado
sí (multifunción)	-
sí	sí
sí	sí
-	-
sí (multifunción)	sí
sí (multifunción)	sí
sí	-
touch control	touch control
sí	sí
frontal	frontal
-	-
sí	sí
4	3
inducción	inducción
180	180
1.800 - 2.500	1.800 - 2.500
inducción	inducción
180	180
1.800 - 2.500	1.800 - 2.500
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
inducción	-
145	-
1.200 - 1.800	-
inducción	inducción
280	310
2.500 - 3.700	2.800 - 5.000

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ENCIMERAS

ENCIMERAS		Inducción 90cm instalación estándar KHIS 9010
Zonas de calentamiento	Central derecha - tipo Central derecha - diámetro (mm) Central derecha - potencia (W) Central trasera - tipo Central trasera - diámetro (mm) Central trasera - potencia (W) Central delantera - tipo Central delantera - diámetro (mm) Central delantera - potencia (W) Multi corona Válvulas de seguridad	- - - - - - - - - - -
Rejillas	Material Adaptador wok	- -
Accesorios	Rasqueta Rejillas	- sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	230/50 - 60 10.200 56 x 860 x 510 52 x 840 x 490 140 x 995 x 590 15/16

	Inducción 77cm instalación estándar KHIS 7720	Inducción 60cm 3 Zonas KHIS 6040
	- - - - - - - - - - -	- - - - - - - - - -
	- -	- -
	- sí	- -
	230/50 - 60 7.400 56 x 770 x 510 52 x 750 x 490 140 x 860 x 590 15/16	230/50 - 60 7.200 56 x 650 x 510 52 x 560 x 490 140 x 740 x 590 14,5/16

CAMPANAS

**PROBABLEMENTE EL MENOS EVIDENTE.
SEGURAMENTE EL MÁS IMPORTANTE.**

Probablemente sea uno de los electrodomésticos menos apreciado de su cocina, pero es uno de los más importantes. Nuestras campanas están diseñadas para dar un respiro de aire fresco, manteniéndolo a usted y a su cocina más fresca y lista para cocinar algo especial.





CARACTERÍSTICAS

FILTROS PROFESIONALES.

Nuestros filtros están hechos totalmente de aluminio y están basados en una tecnología de carbón activo para su máximo rendimiento. Son prácticamente eternos: todo lo que debe hacer es quitarlos y limpiarlos periódicamente, ya sea a mano o en el lavavajillas.

ASPIRACIÓN PERIMETRAL.

Esta tecnología punta, consiste en la aspiración del humo de todo el perímetro de la campana en lugar de la parte central. El efecto creado permite un movimiento del aire más rápido, un mejor filtraje de la grasa y reduce el ruido comparado con los extractores tradicionales.

CAMPANA DE TECHO.

Con un montaje totalmente enrasado en un falso techo, controladas con un mando a distancia y hechas con un acero inoxidable y un cristal de alta calidad, estas campanas limpias y brillantes (y sus conductos) pasan desapercibidos a simple vista cuando no están en uso.

No obstante, son igualmente discretas mientras está cocinando. Con una extracción silenciosa de hasta 1.600 metros cúbicos por hora para una cocina cómoda y silenciosa, a parte del *chup-chup* de la buena cocina, por descontado.

LA VENTAJA ESTÁ CLARA

Todo cocinero necesita un ayudante y nuestras campanas están para ayudarle a mantener un ambiente fresco y limpio en su cocina, además de ayudarle a concentrarse en lo que realmente importa: cocinar.

Nuestras campanas son capaces de extraer hasta 1.600 metros cúbicos de aire cada hora. Esto significa que cambian todo el aire que se encuentra en una cocina estándar de 20 metros cuadrados cada tres minutos.

Pero la potencia sin control no es suficiente: por eso nuestras campanas, disponibles en un amplio rango de características y opciones, le permiten ajustar el nivel de potencia según sus necesidades.

CAMPANA DE TECHO DE 116CM

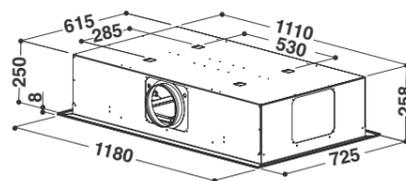


KCDC 1160

€ 4.400,00

- Control remoto
 - Capacidad de aspiración 1600m³/Aspiración Perimetral
 - Control electrónico
 - Motor externo
 - Parada diferida
 - 3 lámparas halógenas
 - Filtros de metal lavables y de duración ilimitada
 - Extracción perimetral
 - Estructura sólida EasyClean en acero inoxidable y cristal
 - Opcional motor KCDM 1160
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.125



CAMPANA ISLA ARCHITECT DE 120CM

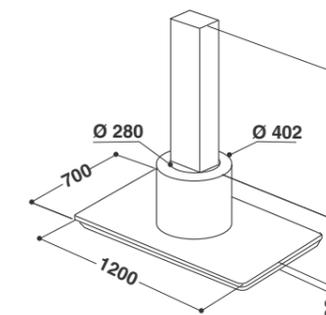


KCIP 1210/I

€ 2.450,00

- Sólida estructura de acero inox *EasyClean*
 - Capacidad de aspiración 690m³/h
 - Aspiración perimetral
 - Control electrónico
 - 3 velocidades de aspiración + opción intensiva
 - 4 lámparas halógenas ultraligeras
 - Filtros de metal lavables de duración ilimitada
 - Modo de extracción de aire o modo de recirculación
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.124



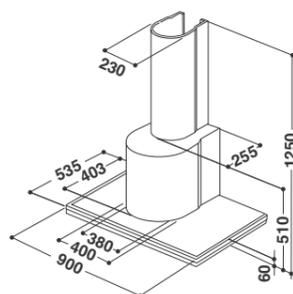
CAMPANA DE PARED ARCHITECT DE 90CM



KCDP 9010/I € 1.600,00

- Sólida estructura de acero inox *EasyClean*
- Capacidad de aspiración 690m³/h
- Aspiración perimetral
- Control electrónico
- 3 velocidades de aspiración + opción intensiva
- 4 lámparas halógenas ultraligeras
- Filtros de metal lavables de duración ilimitada
- Modo de extracción de aire o modo de recirculación
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.124



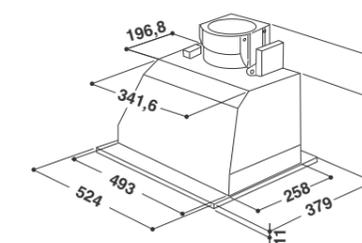
CAMPANA GROUP BUILT-IN 60 CM



KCGT 6010/I € 750,00

- Sólida estructura de acero inox *EasyClean*
- Capacidad de aspiración 620m³/h
- Aspiración tradicional
- Control electrónico
- 3 velocidades de aspiración + opción intensiva
- Apagado retardado
- 2 lámparas halógenas ultraligeras
- Filtros de metal lavables de duración ilimitada
- Modo de extracción de aire o modo de recirculación
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.125



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CAMPANAS

CAMPANAS		Campana Architect versión pared 90cm KCDP 9010	Campana Architect versión isla 120cm KCIP 1210/I
Configuración	Color/Acabado Acero inox EasyClean	acero inox sí	acero inox sí
Interfaz	Panel de Control Velocidades Apagado retardado	botones electrónicos 3 (+ intensiva) sí	botones electrónicos 3 (+ intensiva) sí
Iluminación	Número lámparas Tipo de lámparas Potencia lámparas (W)	4 halógenas 20	4 halógenas 20
Características principales	Sistema de aspiración Extracción/Recirculación Aspiración (m3/h) (min, med, max, intensivo) Tipo filtros de grasa	perimetral ambos 270/400/540/690 metal GFA cassette	perimetral ambos 270/400/540/690 metal GFA cassette
Accesorios	Filtro de carbon activo (opcional)	opcional	opcional
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) (min, med, max, intensivo) Voltage/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones de encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	42/52/59/65 220 - 240/50 - 60 290 1.250 x 900 x 535 - 765 x 980 x 635 26,5/34,8	42/52/59/65 220 - 240/50 - 60 330 1.100 x 1.200 x 700 - 595 x 1.325 x 780 39/50

Campana group Built-in 60cm KCGT 6010/I	Campana de techo Limite KCDC 1160	Motor para campana Limite Motor KCDM 1160
acero inox sí	acero inox sí	acero inox sí
botones electrónicos 3 (+ intensiva) sí	telecomando 3 (+ intensiva) sí	- - -
2 halógenas 20	3 halógenas 35	- - -
tradicional ambos 270/400/530/620 profesional	perimetral extracción 570/1000/1400/1600 GFA	- - -
opcional	opcional	-
47/56/63/66 220 - 240/50 - 60 215 375 x 524 x 379 376 x 493 x 258 470 x 595 x 405 6,6/9	48/52/64/67 220 - 240/50 - 60 265 (160 motor + 35x3 halógenas) 258 x 1180 x 675 - x 1130 x 675 670 x 1310 x 810 60/80	48/52/64/67 220 - 240/50 - 60 265 (160 motor + 35x3 halógenas) 260 x 420 x 250 N/A 463 x 785 x 525 60/80

FRÍO

**TENEMOS EL PLACER DE
PRESENTARLE EL CORAZÓN DE SU COCINA.**

Se utiliza para conservar los ingredientes frescos, para mantener a la temperatura perfecta una bandeja de aperitivos o simplemente para enfriar una buena botella de vino, la refrigeración es la carta ganadora de todo gran chef y es fundamental para lograr los resultados profesionales que usted desea.



FRIGORÍFICOS DE ENCASTRE Y CARROZADOS



FRESCO, CRUJIENTE Y PERFECTAMENTE CONSERVADO.

Los frigoríficos KitchenAid están disponibles en una amplia gama de configuraciones, dimensiones y capacidad, para regalar a cada gourmet *la cocina perfecta en lo que a conservación y organización del espacio se refiere.*

Ideados y realizados según los más altos estándares profesionales, nuestros frigoríficos combinan materiales de primera calidad con superficies fáciles de limpiar, ahorro energético y detalles inteligentes que no podrá dejar de amar.

De encastre o carrozado, de 3 puertas o *Side by Side*, *combinado* y de *doble cajón*, cada frigorífico KitchenAid está dotado de una serie de funciones particulares que permiten un control perfecto de la temperatura para una óptima conservación de alimentos y platos.



CARACTERÍSTICAS

FILTRO ANTIBACTERIAS.

Nuestros filtros de alta tecnología eliminan en una hora hasta el 60% de las bacterias presentes en el frigorífico. El 100% del aire del interior del frigorífico se purifica a través del filtro, asegurando una protección total y una excelente conservación de los alimentos. Una garantía contra los olores desagradables y el riesgo de contaminación.

NANOTECNOLOGÍA ANTIDERRAME.

Inspirados en las hojas de loto, que son repelentes al agua, los estantes *Nano* mantienen en la superficie cualquier líquido derramado, evitando así que caiga a otros estantes. Limpiar el frigorífico nunca había sido tan fácil.

TECNOLOGÍA SENSOR.

Los cambios bruscos de temperatura pueden calentar los alimentos del frigorífico y ocasionar una proliferación bacteriana, con el consecuente deterioramiento de los alimentos. Nuestra tecnología *Sensor* detecta los cambios de temperatura y restablece la temperatura al nivel óptimo. Si se olvida la puerta abierta o después de un corte de corriente, o cuando introduce una gran cantidad de alimentos, la circulación de aire frío aumenta automáticamente restableciendo la temperatura ideal cinco veces más rápido que un frigorífico convencional, garantizando de este modo las condiciones ideales en cualquier tipo de situación.

HUMEDAD CONTROLADA.

La humedad es el elemento principal para conservar fruta y verdura en el frigorífico. Nuestro compartimento especial permite mantener el nivel justo de humedad, evitando la formación de hielo en los alimentos, principal causante de los daños por frío excesivo, como por ejemplo manchas oscuras y reblandecimiento. En nuestro compartimento para fruta y verdura, los alimentos duran hasta un 50% más que en un compartimento normal.

INDICADOR DE TEMPERATURA '4-CHEESE'.

Se trata de un sensor que indica cuando, en el compartimento especial para la conservación de alimentos delicados como por ejemplo leche, quesos, ensaladas preparadas y productos de panadería, la temperatura desciende por debajo de los 4°C. De este modo se garantiza la perfecta conservación de los alimentos especialmente sujetos a riesgo de proliferación bacteriana.

ENFRIAMIENTO RÁPIDO.

Esta función permite enfriar muy rápidamente los alimentos recién colocados en el frigorífico, evitando así un aumento de la temperatura en el interior del compartimento. Restablece la temperatura óptima en el frigorífico en la mitad de tiempo que un sistema de enfriamiento convencional y se desactiva una vez alcanzado el objetivo, para garantizar un ahorro energético.

CONGELACIÓN RÁPIDA.

Esta función asegura el rápido alcance de la temperatura ideal en el congelador cuando se coloca una gran cantidad de alimentos.

MODO VACACIONES.

Permite apagar el frigorífico y mantener en funcionamiento solo el congelador, ideal para cuando se ausente de casa por un largo periodo de tiempo. Además, asegura un notable ahorro energético.

TARIFA NOCTURNA.

Incluso su frigorífico puede disfrutar de la tarifa nocturna suministrada por muchas empresas eléctricas, concentrando, en la medida de lo posible, todas aquellas operaciones de mayor consumo energético en el horario más conveniente.

COMPARTIMENTO PARA ENFRIAR BEBIDAS RÁPIDAMENTE.

Al tomar el aire frío directamente del compartimento del congelador, es posible enfriar las bebidas en muy poco tiempo y mantenerlas a una temperatura ideal, como en una vinoteca, sin que esto afecte a los otros compartimentos.



El compartimento ancho total está pensado para albergar sus platos más grandes sin ningún esfuerzo, le ofrece flexibilidad en la cocina para preparar, conservar y servir sus platos en un único plato.

CARACTERÍSTICAS

COMPARTIMENTO ANCHO TOTAL.

Ideal para platos y bandejas de grandes dimensiones, este compartimento especial con divisor extraíble le permitirá mantener en condiciones perfectas bandejas muy voluminosas con platos ya preparados y listas para servir, e incluso un salmón ahumado entero. Siempre a punto para una ocasión especial.

TECNOLOGÍA MULTI-FLOW.

Garantizando la distribución homogénea del aire frío por toda la cavidad, la tecnología *Multi-Flow* asegura una temperatura óptima en todos los niveles. De esta forma se evita que el aire frío se acumule en el fondo del

frigorífico, empujando el aire caliente hacia la parte superior. Un ventilador controlado, con orificios de ventilación posicionados estratégicamente, distribuye el aire frío de un modo uniforme, llenando las diferencias de temperatura y concentrando el flujo exactamente dónde se necesita.

TECNOLOGÍA NO FROST.

Este sistema controla la circulación del aire frío en el interior del frigorífico, dirigiéndolo hacia un evaporador antes de introducirlo a la cavidad a través de orificios estratégicamente posicionados. De esta forma, se obtiene un nivel de humedad ideal y se evita la formación de condensación y hielo tanto en los alimentos como en las paredes internas, evitando así la necesidad de descongelarlo periódicamente.

SISTEMA DE VENTILACIÓN FRONTAL.

Gracias a este sistema, no será necesario dejar un espacio en la parte trasera para garantizar la circulación del aire. El frigorífico se podrá instalar contra la pared, creando más espacio al frente y permitiendo una perfecta integración con vuestra cocina.

FRESH 0.

Este compartimento ha sido ideado para conservar carne y pescado a la temperatura ideal de 0°C, que se mantiene constante automáticamente, asegurando así condiciones perfectas sin congelarse.



FRIGORÍFICOS AMERICANOS DE 3 PUERTAS

PARA TRANSFORMAR LO COTIDIANO EN ALGO EXTRAORDINARIO.

Este excepcional frigorífico completamente carrozado, aprovecha las cualidades del acero inox de más renombre y las tecnologías de vanguardia para lograr algo extremadamente fácil de entender y terriblemente difícil de obtener: la conservación perfecta de todos los alimentos hasta el momento de cocinarse y consumirse.

Realizado en Acero inox *Easy to Clean*, está compuesto por un compartimento para la refrigeración con capacidad de 407 l y por un congelador con capacidad de 155 l (suficiente para poder congelar hasta 9,5 kg de alimentos en solo 24 horas). Se caracteriza también por tener estantes largos de 80 cm anti-desbordamiento para garantizar la máxima capacidad y flexibilidad.

3 PUERTAS

CARACTERÍSTICAS

TECNOLOGÍA. CUESTIÓN DE GUSTO.

Un cocinero apasionado sabe que cada simple ingrediente es especial en su singularidad y lo trata con la atención especial que se merece. Esto es lo que hace su frigorífico. Gracias a un monitoreo constante de las condiciones en la cavidad y en los *cajones de temperatura controlada*, será posible conservar sus alimentos más tiempo sin que su sabor se vea alterado.

IDEADO PARA LA VIDA.

Además de un *distribuidor interno de hielo y agua fresca*, su frigorífico dispone de una amplia gama de tecnologías para la conservación de alimentos en condiciones ideales.

Las funciones de *enfriamiento y congelación rápidos* mantienen la temperatura óptima cuando se incorporan nuevos alimentos, mientras que el programa Quick Ice le permite tener hielo siempre a disposición, una auténtica delicia durante las fiestas o en los cálidos días de verano.

Los comandos electrónicos con pantalla digital le permitirán tener siempre la situación bajo control. Además, dado que su frigorífico pertenece a la clase A+ de ahorro energético y le ofrece el modo vacaciones, podrá reducir el coste de sus facturas.

¿Y si se va la luz? Relájese; ¡los alimentos están a salvo durante 16 horas!



TRES PUERTAS CARROZADO



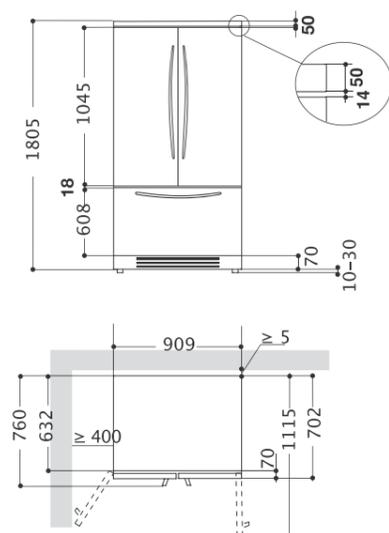
ESTÉTICA PRO
KRFC 9030

€ 4.500,00



- Tecnología *No-Frost*
- Estantes extra-grandes: 80 cm de ancho
- Acero inox *EasyClean*
- Dispensador automático de agua fría
- Dispensador automático de hielo
- Capacidad zona frigorífico: 407 l
- Capacidad zona congelador: 155 l
- Autonomía sin electricidad: 16 h
- Compartimento enfriamiento rápido bebidas
- Función congelación rápida: de +90°C a -18°C en max. 4 h
- Control electrónico
- Control independiente de temperatura frigorífico/congelador
- Estantes antiderrames
- Compartimento de temperatura controlada
- 2 compartimentos con control de humedad
- Mantequera en acero inox
- Huevera en acero inox
- Clase A+
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.150



SIDE BY SIDE NO-FROST CARROZADO



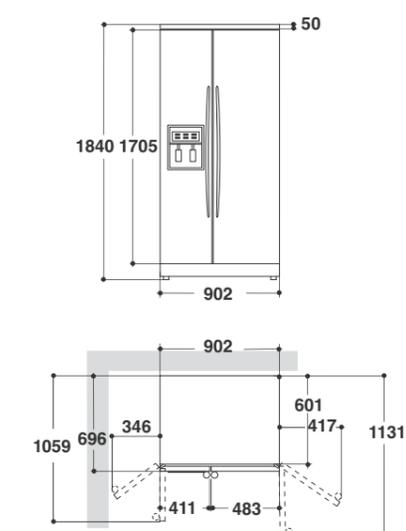
ESTÉTICA PRO
KRSC 9060

€ 4.300,00



- Tecnología *No-Frost*
- Tecnología *Multi-Flow*
- Tecnología *Sensor*
- Ventilado
- Acero inox *Easy to Clean*
- Dispensador de agua fría y filtrada
- Dispensador de hielo
- Capacidad zona frigorífico: 325l
- Capacidad zona congelador: 180l
- Autonomía sin electricidad: 5h
- Funciones especiales
- Congelación rápida
- Modo vacaciones
- Control electrónico con Led azul
- Bisagra rotativa
- Compartimento de humedad controlada
- Clase A+
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.152



SIDE BY SIDE SEMICARROZADO

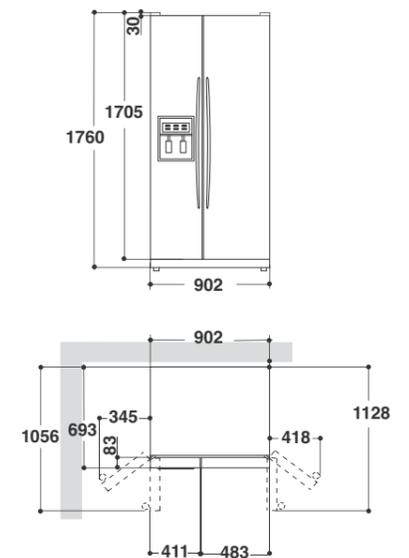


ESTÉTICA PRO
KRSM 9050

€ 3.900,00

- Tecnología *No-Frost*
- Tecnología *Multi-Flow*
- Tecnología *Sensor*
- Ventilado
- Acero inox *Easy to Clean*
- Dispensador de agua fría y filtrada
- Dispensador de hielo
- Capacidad zona frigorífico: 325l
- Capacidad zona congelador: 180l
- Autonomía sin electricidad: 5h
- Funciones especiales
- Congelación rápida
- Modo vacaciones
- Control electrónico con Led azul
- Bisagra rotativa
- Compartimento de temperatura controlada
- Clase A+
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.154



COMBINADO INTEGRABLE

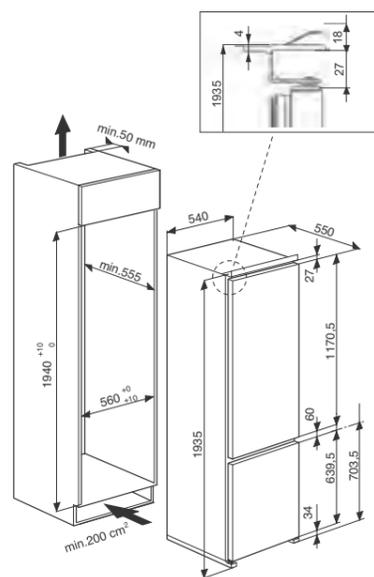


KRBT 6020

€ 1.600,00

- Tecnología *No-Frost*
- Tecnología Sensor Fresh Control
- Funciones especiales:
Congelación rápida
Enfriamiento rápido
- Capacidad zona frigorífico: 237 l
- Capacidad zona congelador: 63 l
- Autonomía sin electricidad: 16 h
- Control electrónico con display digital
- Perfiles en acero cromado
- Iluminación interior LED
- Ventilador *ProAir* y filtro bacteriano
- Sistema de instalación con guías
- Clase A+
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.156



COMBINADO INTEGRABLE

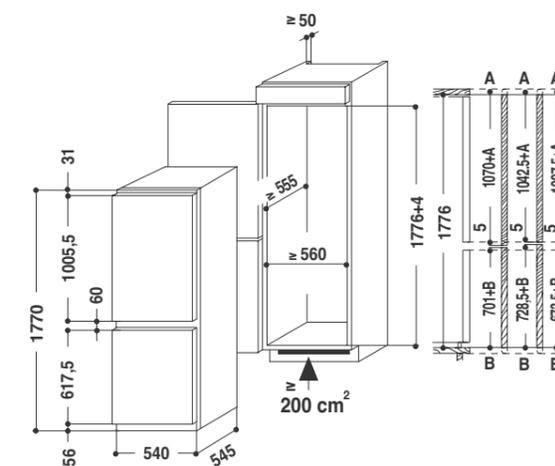


KRCB 6026

€ 1.500,00

- Tecnología *No-Frost*
- Tecnología Sensor Fresh Control
- Funciones especiales:
Congelación rápida
- Capacidad zona frigorífico: 201 l
- Capacidad zona congelador: 63 l
- Autonomía sin electricidad: 19 h
- Control electrónico con display digital
- Perfiles en acero cromado
- Iluminación interior LED
- Ventilador *ProAir* y filtro bacteriano
- Sistema de instalación con guías
- Clase A+
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.157



UNA PUERTA INTEGRABLE

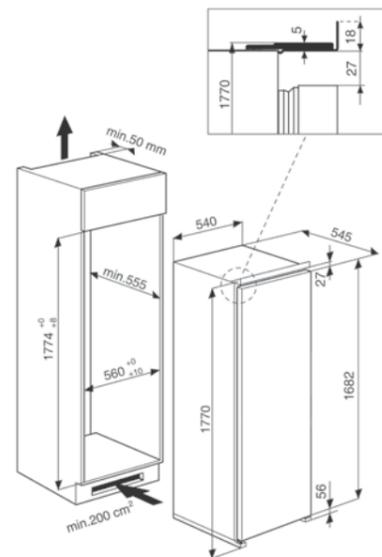


KRMB 1810

€ 1.500,00

- Tecnología *Sensor Fresh Control*
- Funciones especiales (Congelación rápida)
- Iluminación interior LED
- 4 balcones, uno de ellos con puerta
- Ventilador *ProAir* y filtro bacteriano
- 5 estantes (4 regulables)
- Capacidad zona frigorífico: 264 l
- Capacidad zona congelador: 32 l
- Perfiles en acero cromado
- Tecnología *Anti-spill*
- Control electrónico con display digital
- Autonomía sin electricidad: 14h
- Sistema de instalación con guías
- Clase A+
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.157



UNA PUERTA INTEGRABLE

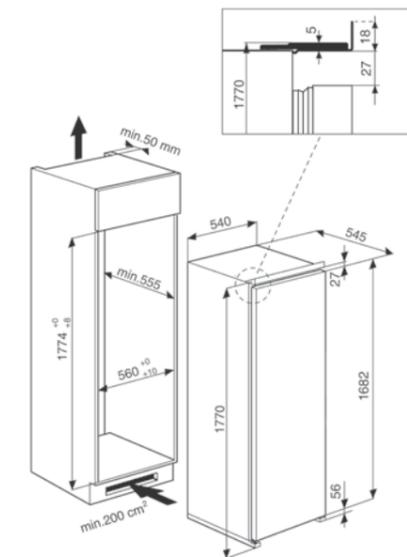


KRMB 1830

€ 1.500,00

- Tecnología *Sensor Fresh Control*
- Cierre *Soft closing*
- Iluminación interior LED
- 4 balcones, uno de ellos con puerta
- Ventilador *ProAir* y filtro bacteriano
- 6 estantes (5 regulables)
- Capacidad zona frigorífico: 320 l
- Perfiles en acero cromado
- Control electrónico con display digital
- Sistema de instalación con guías
- Clase A++
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.157



VINOTECAS



El amor por la buena comida suele ir acompañado por la pasión por el vino. Las vinotecas KitchenAid le permiten conservar sus vinos más preciados con la misma tecnología y pericia que le permite conservar, preparar y cocinar sus platos, sin renunciar a un diseño elegante y atractivo.

PERFECTO, DE LOS VIÑEDOS AL VASO

En los últimos diez años, el mundo del vino ha conocido una evolución increíble. Ahora es posible degustar vinos preciados provenientes de países que nunca habían tenido una auténtica tradición enológica como Chile, Argentina, China, Australia, California... o de grandes países vinícolas como España, Francia e Italia. Una vinoteca KitchenAid permite a los gourmets más curiosos conocer los mejores vinos disponibles, degustando su verdadera esencia en la tranquilidad de su propia casa, con la familia y los amigos.

PROTECCIÓN PROFESIONAL PARA SUS VINOS

Conservar un vino de modo adecuado permite mantener o incluso mejorar sus cualidades organolépticas. Disponibles en dos medidas diferentes, en acero inox, un diseño elegante y distintivo que se adapta perfectamente a cualquier tipo de cocina, las vinotecas KitchenAid protegen su vino de acuerdo con los estándares profesionales. Le permiten conservar las botellas más preciadas a una temperatura y a un nivel de humedad óptimos, gracias a un excelente sistema de ventilación y a la protección de las vibraciones y los rayos UV.

CARACTERÍSTICAS

La perfecta sinergia entre las distintas características de las vinotecas KitchenAid asegura las condiciones óptimas para conservar su vino.

TRES ZONAS DE TEMPERATURA DIFERENCIADAS.

Permiten conservar, enfriar y templar vinos diferentes en la misma vinoteca.

SISTEMA ANTIVIBRACIONES.

Crea una barrera contra la transmisión de vibraciones dañinas para sus botellas, porque podría poner en peligro la correcta conservación del vino.

ESTANTES DE MADERA.

Están equipados con un sistema antivibraciones especial que garantiza una conservación óptima.

VENTILACIÓN NATURAL CON FILTRO DE CARBÓN.

Previene la formación de moho y olores desagradables ya que el aire circula constantemente alrededor de las botellas.

CRISTAL PROTEGIDO CONTRA LOS RAYOS UV

Proteger las botellas de la luz (y particularmente contra los rayos UV) que provoca la oxidación de los taninos, dañando rápida e irreversiblemente el vino.

CONTROL AUTOMÁTICO DE LA HUMEDAD.

Monitorea constantemente el nivel de humedad, con el fin de asegurar una humedad homogénea en el interior de la vinoteca, ideal para conservar sus vinos más preciados.



Disponibles en dos medidas distintas y con un diseño elegante y distintivo en acero inox que se adapta perfectamente a cualquier tipo de cocina. Las vinotecas KitchenAid aseguran que preciosas botellas sean conservadas a la temperatura y humedad ideales, y están dotadas de sistemas que garantizan una óptima ventilación y protección antivibración y de los rayos UV.

VINOTECA 3 ZONAS CLIMATIZADAS

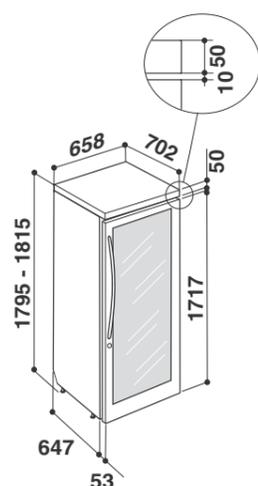


ESTÉTICA PRO
KRVC 1810\I € 5.900,00
KRVC 1810\LH



- Gran capacidad: hasta 188 botellas (75 cl)
- Controles de temperatura y humedad automáticos (tecnología *Sensor*)
- Temperaturas entre 6° C y 20° C
- 3 zonas de temperatura para enfriamiento, maduración y templado
- 3 estantes de madera y 3 estantes deslizables
- Panel de control electrónico con display azul
- Compartimento de madera
- Puerta en cristal con protección UV
- Sistema antivibraciones
- Ventilación natural con filtro de carbón activo
- Acero inox *EasyClean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.160



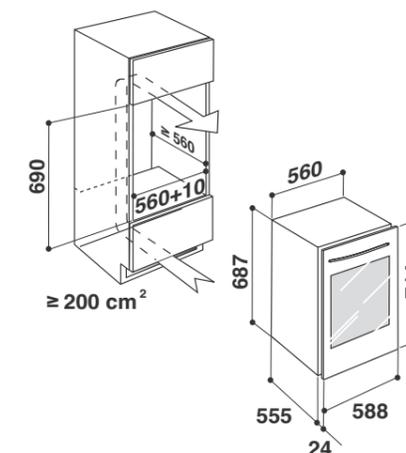
VINOTECA INTEGRABLE



ESTÉTICA PRO
KRVX 6030 € 2.100,00
KRVX 6030\LH

- Vinoteca encastrable compacta
- Capacidad: hasta 46 botellas
- Temperaturas entre 6° C y 18° C
- 2 zonas de temperatura
- Control automático de la humedad
- Puerta en cristal con protección UV
- Estantes de madera
- Control electrónico
- Acero inox *EasyClean*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.161



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

FRIGORÍFICOS 3 PUERTAS		Carrozado KRFC 9030
Configuración	Capacidad congelador (l) Capacidad frigorífico (l) Acero inox EasyClean Clase energética Número estrellas Clase climática Tipo gas	155 407 sí A+ 4 T R134a
Funciones especiales	Función Vacaciones Función Party Enfriamiento rápido Congelación rápida (extra) Quick ice	- - sí sí -
Funciones de refrigeración y congelación	Rango de temperatura frigorífico (°C) Rango temperatura congelador (°C) Control de temperatura Autonomía sin electricidad (h) Capacidad congelador (kg/24h) Control independiente temperatura frigorífico/congelador	2 - 8 de -18 a -24 sí 16 10 sí
Interfaz	Tipo de control Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma puerta abierta Alarma temperatura Bloqueo para niños	Electrónico digital sí sí sí -
Puerta	Puerta reversible Dispensador de agua Dispensador de hielo (cubitos/triturado) Dispensador palas electrónicas Surtidor giratorio	- sí (interno) sí (interno) - -

		Carrozado KRFC 9030
Zona frigorífico	No-Frost Tecnología Sensor Ventilación Compartimento temperatura controlada (°C) Número cajones Número estantes (sin cajones) Número balcones Indicador de temperatura 4 cheese Compartimento enfriar botellas Compartimento Chef's pantry Sistema de iluminación 4 LED	sí - - 0 - 4 2 4 (cristal)) 6 - - sí -
Zona congelador	Sistema descongelación Número cajones Número estantes Número balcones	no-frost 2 - -
Accesorios	Portabotellas en acero inox Huevera en acero inox Mantequera en acero inox Porta latas Filtro de agua	- sí sí - -
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	44 220 - 240/50 196 1,49/546,80 1.805 x 909 x 760 - 2.000 x 1.000 x 830 168/196

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

FRIGORÍFICOS SIDE BY SIDE		Carrozado KRSC 9060
Configuración	Capacidad congelador (l) Capacidad frigorífico (l) Acero inox EasyClean Clase energética Número estrellas Clase climática Tipo gas	180 325 sí A+ 4 SN - T R134a
Funciones especiales	Función Vacaciones Función Party Enfriamiento rápido Congelación rápida (extra) Quick ice	sí - - sí -
Funciones de refrigeración y congelación	Rango de temperatura frigorífico (°C) Rango temperatura congelador (°C) Control de temperatura Autonomía sin electricidad (h) Capacidad congelador (kg/24h) Control independiente temperatura frigorífico/congelador	2 - 6 de -18 a -24 sí - 12 sí
Interfaz	Tipo de control Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma puerta abierta Alarma temperatura Bloqueo para niños	Electrónico LED azul sí sí sí sí
Puerta	Puerta reversible Dispensador de agua Dispensador de hielo (cubitos/triturado) Dispensador palas electrónicas Surtidor giratorio	- sí sí sí sí

		Carrozado KRSC 9060
Zona frigorífico	No-Frost Tecnología Sensor Ventilación Compartimento temperatura controlada (°C) Número cajones Número estantes (sin cajones) Número balcones Indicador de temperatura 4 cheese Compartimento enfriar botellas Compartimento Chef's pantry Sistema de iluminación 4 LED	sí sí multi-flow - 3 (1 con control de humedad) 3 (cristal) 5 - - - -
Zona congelador	Sistema descongelación Número cajones Número estantes Número balcones	no-frost 2 3 (cristal) 2
Accesorios	Portabotellas en acero inox Huevera en acero inox Mantequera en acero inox Porta latas Filtro de agua	sí sí sí - sí
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	45 220 - 240/50 - 60 120 -/431 1.840 x 902 x 696 - 2.005 x 1.020 x 870 133/149

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

FRIGORÍFICOS SIDE BY SIDE		Semicarrozado KRSM 9050
Configuración	Capacidad congelador (l) Capacidad frigorífico (l) Acero inox EasyClean Clase energética Número estrellas Clase climática Tipo gas	180 325 sí (solo puerta) A+ 4 SN - T R134a
Funciones especiales	Función Vacaciones Función Party Enfriamiento rápido Congelación rápida (extra) Quick ice	sí - - sí -
Funciones de refrigeración y congelación	Rango de temperatura frigorífico (°C) Rango temperatura congelador (°C) Control de temperatura Autonomía sin electricidad (h) Capacidad congelador (kg/24h) Control independiente temperatura frigorífico/congelador	2 - 6 de -18 a -24 sí - 12 sí
Interfaz	Tipo de control Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma puerta abierta Alarma temperatura Bloqueo para niños	Electrónico LED azul sí sí sí sí
Puerta	Puerta reversible Dispensador de agua Dispensador de hielo (cubitos/triturado) Dispensador palas electrónicas Surtidor giratorio	- sí sí sí sí

		Semicarrozado KRSM 9050
Zona frigorífico	No-Frost Tecnología Sensor Ventilación Compartimento temperatura controlada (°C) Número cajones Número estantes (sin cajones) Número balcones Indicador de temperatura 4 cheese Compartimento enfriar botellas Compartimento Chef's pantry Sistema de iluminación 4 LED	sí sí multi-flow - 3 (1 con control de humedad) 3 (cristal) 5 - - - -
Zona congelador	Sistema descongelación Número cajones Número estantes Número balcones	no-frost 2 3 (cristal) 2
Accesorios	Portabotellas en acero inox Huevera en acero inox Mantequera en acero inox Porta latas Filtro de agua	sí sí sí - sí
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	45 220 - 240/50 - 60 120 -/431 1.730 x 902 x 693 1.760 x 902 x 610 2.005 x 1.020 x 870 115/131

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

FRIGORÍFICOS COMBINADOS		2M, Tall Combi, Clase A+ KRBT 6020
Configuración	Capacidad congelador (l) Capacidad frigorífico (l) Acero inox EasyClean Clase energética Número estrellas Clase climática Tipo gas	63 201 - A+ 4 SN - T R600a
Funciones especiales	Función Vacaciones Función Party Enfriamiento rápido Congelación rápida (extra) Quick ice	- - sí sí -
Funciones de refrigeración y congelación	Rango de temperatura frigorífico (°C) Rango temperatura congelador (°C) Control de temperatura Autonomía sin electricidad (h) Capacidad congelador (kg/24h) Control independiente temperatura frigorífico/congelador	2 - 8 de -18 a -24 sí 16 9 sí
Interfaz	Tipo de control Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma puerta abierta Alarma temperatura Bloqueo para niños	Electrónico digital sí sí sí sí
Puerta	Bisagras reversibles Cierre Soft closing Sistema e instalación Dispensador de agua Dispensador de hielo (cubitos/triturado) Regulaciones electrónicas Surtidor giratorio	sí - - - - - -

Direct Cool integrable A+ Firefly KRCB 6026	Cabinet 18M Firefly A+ KRMB 1810	Una puerta, 18M, Class A++, Fixed Hinge, soft closing KRMB 1830
63 201 - A+ 4 SN - T R600a	65 198 - A+ 4 SN - T R600a	- 320 - A++ - SN-T R600a
sí - - sí -	- - - sí -	- - sí - -
2 - 8 de -18 a -24 sí 19 9 sí	2 - 8 de -18 a -24 sí 14 3 -	3 - 7 - sí - -
Electrónico digital sí sí sí sí	Electrónico digital - sí sí -	Electrónico digital - - sí -
sí - - - - -	Derecha e izquierda - - - - -	sí sí Remolque - - -

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

FRIGORÍFICOS COMBINADOS		2M, Tall Combi, Clase A+ KRBT 6020
Zona frigorífico	No-Frost Tecnología Sensor Tecnología Fresh Control Ventilación Compartimento temperatura controlada (°C) Número cajones Número estantes (sin cajones) Número balcones Indicador de temperatura 4 cheese Compartimento enfriar botellas Sistema de iluminación 4 LED	congelador sí ventilador ProAir + filtro antibacterias - 1 4 (cristal) 4 sí - - sí
Zona congelador	Sistema descongelación Número cajones Número estantes Número balcones	descongelación automática 3 - -
Accesorios	Portabotellas en acero inox Huevera en acero inox Mantequera en acero inox Porta latas Filtro de agua	sí sí sí - -
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	38 220 - 240/50 160 0,85/329 1935 x 540 x 550 1940 x 560 x 560 1940 x 560 x 560 58/62

Direct Cool integrable A+ Firefly KRCB 6026	Cabinet 18M Firefly A+ KRMB 1810	Una puerta, 18M, Class A++, Fixed Hinge, soft closing KRMB 1830
congelador sí ventilador ProAir + filtro antibacterias 1 2 4 (cristal) 4 sí - - sí	- - - ventilador ProAir + filtro antibacterias - - - 4 (cristal) 4 - sí	Automático sí ventilador ProAir + filtro antibacterias - 2 6 (cristal) 5 sí - - sí
descongelación automática 3 - -	descongelación automática - - -	- - - -
sí sí sí - -	- - - - -	sí sí sí - -
37 220 - 240/50 160 0,56/204 1.770 x 540 x 545 1.776 x 560 x 555 1.830 x 590 x 600 65/69	35 220 - 240/50 80 0,61/223 1.765 x 540 x 535 1.776 x 560 x 555 1.835 x 580 x 615 60/61	37 220 - 240/50 80 0.317/116 1770 x 540 x 535 1776x560x555 1850 x 580 x 610 68/70

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

VINOTECAS		De pie 180cm KRVC 1810
Configuración	Capacidad (número máximo botellas) Acero inox EasyClean Clase climática Clase Energética Tipo gas	188 sí SN F R134a
Funciones	Control electrónico humedad (regulación automática) Control electrónico de temperatura	sí sí
Interfaz	Display Color Display Rango de temperaturas (°C)	digital azul 6 - 20 (4°C step)/0
Puerta	Tipo puerta	protección anti UV
Cavidad	Ventilación Filtro de carbono activo Iluminación interna Número de estantes Material estantes Guías extraíbles Compartimentos almacenamiento Número de botellas compartimento superior Número de botellas compartimento medio Número de botellas compartimento inferior Zonas de temperatura	sí sí sí (2) 6 madera sí (3) 3 11 163 14 3
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo de energía (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	34 220 - 240/50 160 0,80/291,76 1.795 - 1.815 x 658 x 760 - 1.950 x 750 x 810 120/130

VINOTECAS		Integrable KRVX 6030
Configuración	Capacidad (número máximo botellas) Acero inox EasyClean Clase climática Clase Energética Tipo gas	46 sí N - ST D R600a
Funciones	Control electrónico humedad (regulación automática) Control electrónico de temperatura	sí -
Interfaz	Display Color Display Rango de temperaturas (°C)	digital azul 6 - 18/0
Puerta	Tipo puerta	protección anti UV
Cavidad	Ventilación Filtro de carbono activo Iluminación interna Número de estantes Material estantes Guías extraíbles Compartimentos almacenamiento Número de botellas compartimento superior Número de botellas compartimento medio Número de botellas compartimento inferior Zonas de temperatura	sí - - 5 madera - - - - - 2
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo de energía (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	39 220 - 240/50 100 0,90/32,85 687 x 560 x 579 690 x 561 x 560 785 x 670 x 715 39,5/44

vertigo



SI ES UN APASIONADO DE LA COCINA, SABRÁ QUE LA COCINA MÁS SELECTA EMPIEZA CON LOS MEJORES INGREDIENTES.

Los selecciona cuidadosamente y los preserva en las condiciones ideales para que estén tan frescos como acabados de comprar y mantengan toda su calidad, sabor y textura.

Por esta razón KitchenAid le trae lo último en frigoríficos y vinotecas, los cuales le ofrecen unas condiciones de preservación excelentes a la vez que conjugan con todos sus requisitos de diseño e instalación.

VERSÁTIL, COMO SU NECESIDAD DE ESPACIO.

Los frigoríficos y vinotecas Vertigo han estado diseñados especialmente para garantizar todo el espacio que necesite.

No solo los estantes se ajustan fácilmente a la altura que desee para hacer el mejor uso del espacio, sino que también puede reorganizar completamente su frigorífico para cumplir con sus requerimientos específicos personalizando el cajón multifunción inferior.

La increíble versatilidad de Vertigo le permitirá disponer de uno de sus cajones según sus necesidades: como frigorífico, como congelador o en modo *Dynamic 0°*, la función específicamente diseñada para preservar los alimentos como la carne o el pescado en las mejores condiciones. Las vinotecas han sido diseñadas con una amplia estantería para preservar de la mejor manera hasta 81 botellas.

Sin embargo, no sólo nos hemos centrado en mejorar la capacidad y versatilidad de nuestros productos, también hemos cuidado cada uno de los detalles que harán que tus alimentos se conserven de la mejor manera.

Nuestra colección de frigoríficos poseen sistemas inteligentes para preservar, enfriar y congelar con el máximo cuidado, controlando y ajustando constantemente la temperatura y humedad para mantener tus alimentos siempre frescos.

INTEGRADO

Dar siempre lo mejor: combinando la perfección de la instalación en superficie y la robustez de las puertas de acero.



DISEÑADO PARA RESPONDER A CUALQUIER NECESIDAD.

*Además de cumplir con todas sus necesidades de conservación,
también podrá encontrar la configuración que más se adapte.*

KitchenAid le ofrece la oportunidad de personalizar el producto para tener una cocina paradisíaca: doble frigorífico, vinoteca individual, combinación de frigorífico y vinoteca individual... Combínelos como prefiera. No solo se presentan estas unidades como modelos independientes, sino que gracias a los movimientos duales de las bisagras también puede optar por una instalación completamente enrasada o integrada, dándole una libertad absoluta para diseñar la cocina de sus sueños.

Creemos que estará de acuerdo si le decimos que hemos incorporado todos los ingredientes apropiados. Lo único que tiene que hacer es añadir los suyos.

LIBRE INSTALACIÓN

La versión integrada puede ser transformada en un elegante elemento gracias a los kits de acero.



CARACTERÍSTICAS



DYNAMIC 0°.

Dynamic 0° es un compartimiento doble que garantiza que todos sus productos frescos, carne, pescado y productos lácteos se conserven perfectamente en un entorno óptimo.

Las temperaturas bajas, en combinación con los niveles correctos de humedad, disminuyen la proliferación de bacterias y la descomposición, a la vez que prevén que la comida fresca pierda humedad, manteniendo todo más fresco durante más tiempo.

Tan sólo debe seleccionar una temperatura entre -2 y +2 grados para los cajones y el nivel de humedad del compartimiento se ajustará automáticamente.



CAJÓN MULTITEMPERATURA.

Frigorífico, *Dynamic 0°* o Congelador: el menú *Vertigo Access* le brinda la libertad de elegir como usar el *Cajón Multitemperatura*.

El *Cajón Multitemperatura* se puede usar adicionalmente al espacio del frigorífico, o se puede cambiar al modo *Dynamic 0°* para dejar más espacio para sus productos más frescos e ingredientes más especiales. También funciona como congelador para almacenar la comida congelada o congelar sus platos artesanos preferidos para que estén listos siempre que lo precise.



ESTANTES FÁCILMENTE AJUSTABLES.

Crear y gestionar el espacio en su frigorífico nunca ha sido tan fácil.

Los compartimentos y estantes de Vertigo ofrecen una gran flexibilidad y se adaptan a las necesidades individuales de cada cocina creativa.

Encuentre inmediatamente todo el espacio que necesita para las grandes compras semanales, artículos voluminosos o fuentes de delicias gourmet para una velada: los estantes se pueden dividir a su conveniencia y ajustar individualmente a cualquier altura, transformando el interior en un espacio versátil y bien organizado que es extraordinariamente práctico y con un diseño que se adapta a todas sus necesidades específicas.

CARACTERÍSTICAS



TRES CAPAS DE PROTECCIÓN.

Las Vinotecas Vertigo presentan una puerta de triple cristal para garantizar la máxima protección contra los nocivos rayos UVA y cualquier cambio brusco de la temperatura ambiente. Las tres capas de cristal ofrecen una protección que le darán tranquilidad sabiendo que nada afectará a la calidad y sabor de su vino.



BISAGRAS DE DOBLE ACCIÓN.

Las bisagras patentadas de doble acción combinan la innovación tecnológica y el diseño.

Estas bisagras de doble acción garantizan una flexibilidad ilimitada a la hora de diseñar su cocina, ya que cada modelo de Vertigo encaja perfectamente con los muebles y encimeras para asegurar un acabado lujoso y elegante.

La puerta de un frigorífico se abre y cierra innumerables veces a lo largo de los años. En KitchenAid entendemos la necesidad de un producto que pueda aguantar la prueba del tiempo, de manera que todas las bisagras tienen un movimiento de autocompensación para garantizar estabilidad y un rendimiento premium duradero.



FABRICADOR DE HIELO AUTOMÁTICO.

Todos los modelos de la gama de refrigeración Vertigo están equipados con un *Fabricador de Hielo automático* conectado directamente al suministro de agua. También incluye un sistema de filtrado del agua para que sus cubitos de hielo sean siempre perfectos y puros.

TOTAL NO FROST.

El sistema *Total No Frost* de Vertigo es completamente automático para que no deba descongelar ni el frigorífico, ni el compartimiento *Dynamic 0°* ni el *cajón multitemperatura*.

Total No Frost también enfría rápidamente el frigorífico para que vuelva a su temperatura normal de trabajo aún más rápido cuando la puerta se ha abierto.

ENFRIAMIENTO RÁPIDO Y CONGELACIÓN.

Cuando vuelve de la compra semanal quiere enfriar rápidamente la comida para que aguante fresca más tiempo.

La función especial de *Compra* disminuye la temperatura a un toque de botón, asegurando que cualquier gran cantidad de artículos se enfría rápida y cuidadosamente hasta llegar a la temperatura adecuada.

CARACTERÍSTICAS



LUZ LED.

Creando un sentido del espacio aumentado, Las luces LED estratégicamente colocadas le asegurarán que encontrará lo que está buscando con máxima iluminación y mínimo consumo de energía.

SISTEMAS DE CERRADO SUAVE.

Todos los cajones de Vertigo se cierran siempre de manera silenciosa y suave con un simple toque.

SISTEMA AIRFLOW SYSTEM.

El Sistema Airflow System de Vertigo distribuye el aire frío uniformemente para garantizar una ventilación independiente en cada compartimiento.

Ello asegura temperaturas uniformes por todos los compartimientos, creando el ambiente ideal para una mayor preservación de la comida.

Máxima atención en cada detalle.



CARACTERÍSTICAS



PRESERVACIÓN & VINO TINTO AÑEJO.

Vertigo ofrece mucho más que una simple vinoteca. Con la precisión de la temperatura y el control de humedad, el compartimiento *Preservación & Vino Tinto Añejo* es el idóneo para la preservación y el envejecimiento de los buenos vinos tintos. Ofrece las condiciones ideales para los corchos y permite que sus preciados vintage desarrollen todo su potencial, como si se almacenaran en su propia bodega.

SISTEMA ANTIVIBRACIÓN.

El efectivo aislamiento del compresor garantiza una completa protección contra la vibración. El sistema antivibración de Vertigo minimiza cualquier movimiento, creando el entorno más seguro hasta para las botellas más delicadas para que las pueda conservar y disfrutar en cualquier ocasión en su tiempo libre.

El compartimiento Preservación & Vino Tinto Añejo ofrece las condiciones ideales para los corchos y permite que sus preciados vintage desarrollen todo su potencial.



COMBI DE 90 CM INTEGRADO



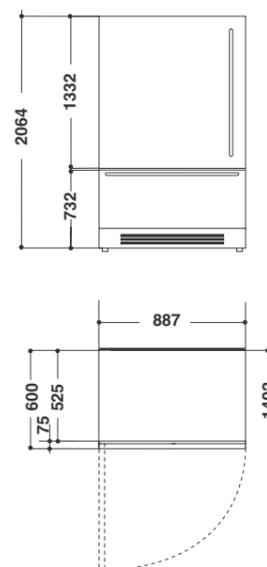
ESTÉTICA PRO
APERTURA IZQUIERDA KRXF 9030 L
APERTURA DERECHA KRXF 9030

€ 7.900,00

- Capacidad 429 l
- Compartimento *Dynamic 0°*
- Cajón *Multi-Temperature Drawer*
- Bisagra *Dual Movement*
- Estantes regulables
- Productor de hielo automático
- Iluminación Led
- Total *No-Frost*
- Sistema *Soft-Closing*
- Enfriamiento y congelación rápido
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.186



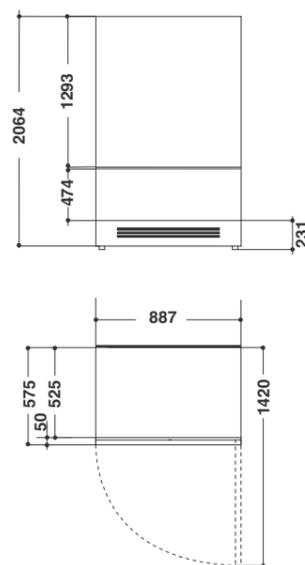
FRIGORÍFICO 90 CM ENCASTRE



- Capacidad 429 l
- Compartimento *Dynamic 0°*
- Cajón *Multi-Temperature Drawer*
- Bisagra *Dual Movement*
- Estantes regulables
- Fabricador de hielo automático
- Iluminación Led
- Total *No-Frost*
- Sistema *Soft-Closing*
- Enfriamiento y congelación rápido
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

APERTURA IZQUIERDA KRXB 9031 L € 7.400,00
 APERTURA DERECHA KRXB 9031

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.187



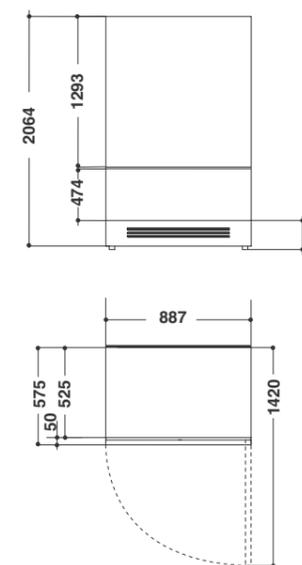
FRIGORÍFICO 90 CM ENCASTRE



- Capacidad 456 l
- Cajón *Multi-Temperatura Drawer*
- Bisagra *Dual Movement*
- Estantes regulables
- Fabricador de hielo automático
- Iluminación Led
- Total *No-Frost*
- Sistema *Soft-Closing*
- Enfriamiento y congelación rápido
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

APERTURA IZQUIERDA KRXB 9011 L € 6.900,00
 APERTURA DERECHA KRXB 9011

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.187



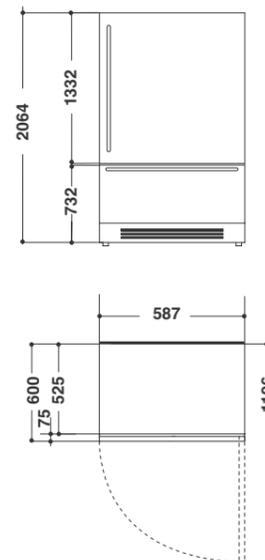
VINOTECA 60 CM CARROZADA



- Capacidad hasta 45 botellas
- 2 zonas de temperatura
- Compartimento *Preservación & Vino Tinto Añejo*
- Cajón *Multi-Temperature Drawer*
- Bisagra *Dual Movement*
- Estantes de madera
- Iluminación Led
- Total *No-Frost*
- Fabricador de hielo automático
- Control de humedad
- Tres capas de protección
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESTÉTICA PRO
 APERTURA IZQUIERDA KRVF 6030 L € 6.700,00
 APERTURA DERECHA KRVF 6030

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.190



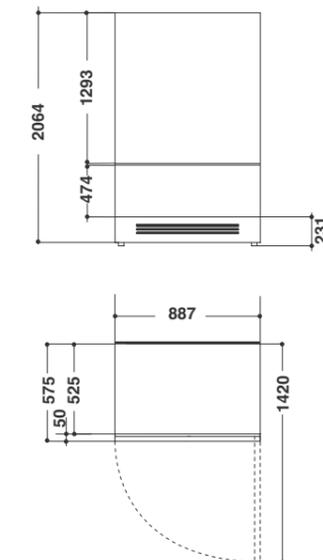
VINOTECA 60 CM INTEGRADA



- Capacidad hasta 45 botellas
- 2 zonas de temperatura
- Compartimento *Preservación & Vino Tinto Añejo*
- Cajón *Multi-Temperature Drawer*
- Bisagra *Dual Movement*
- Estantes de madera
- Iluminación Led
- Total *No-Frost*
- Fabricador de hielo automático
- Control de humedad
- Tres capas de protección
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

APERTURA IZQUIERDA KRVB 6031 L € 6.400,00
 APERTURA DERECHA KRVB 6031

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.192



KIT DE CARENADO INOXIDABLE PARA INSTALACIÓN INDEPENDIENTE - DIMENSIONES EXTERNAS

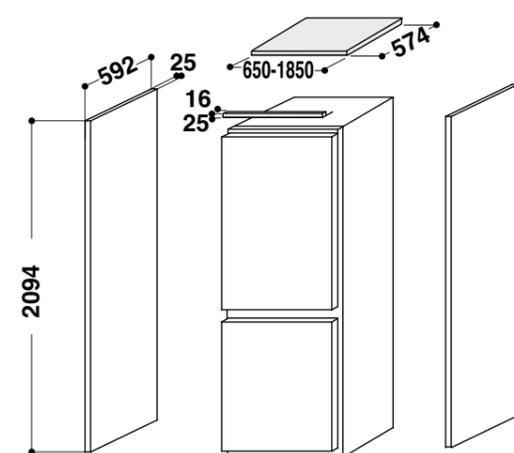


KARV 0060



KARV 0090

COMBINACIÓN	ANCHO CON KIT DE MONTAJE
60cm	650 mm
90cm	950 mm
90cm+60cm	1550 mm
90cm+90cm	1850 mm



PERFILES DE CONEXIÓN PARA LA COMBINACIÓN DE LOS DISPOSITIVOS ANTERIORES

KABI 0010
FRANJA CENTRAL DE COMBINACIONES COMPLETAMENTE INTEGRADAS (BLANCO)

KAPI 0020
FRANJA CENTRAL PARA LAS COMBINACIONES INTEGRADAS RECTAS (GRIS)

KIT DE CARENADO INOXIDABLE PARA INSTALACIÓN INDEPENDIENTE - DIMENSIONES EXTERNAS



KARV 9060

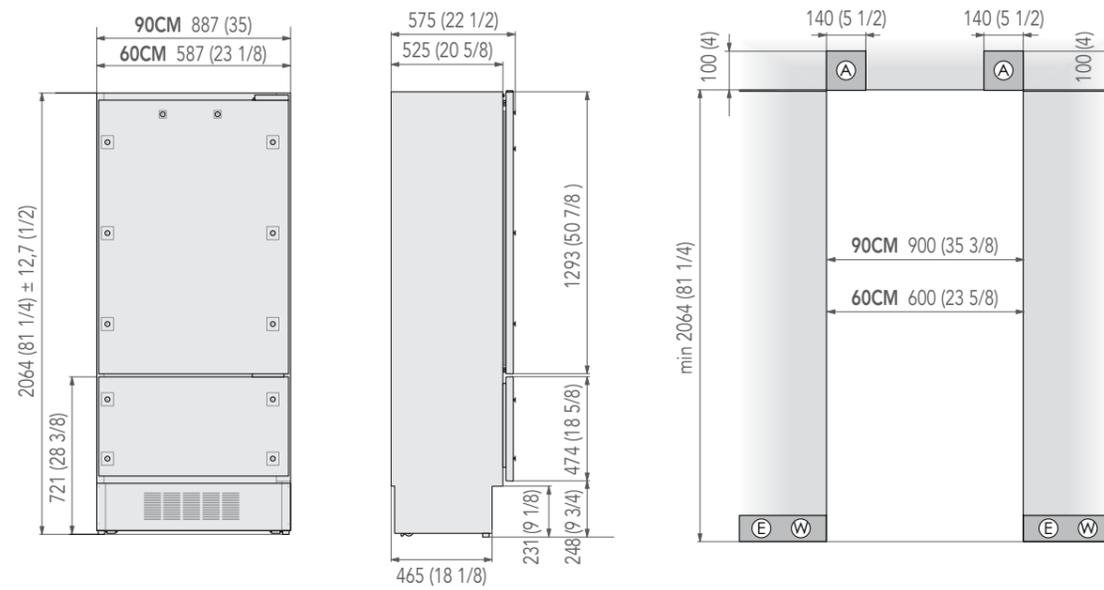
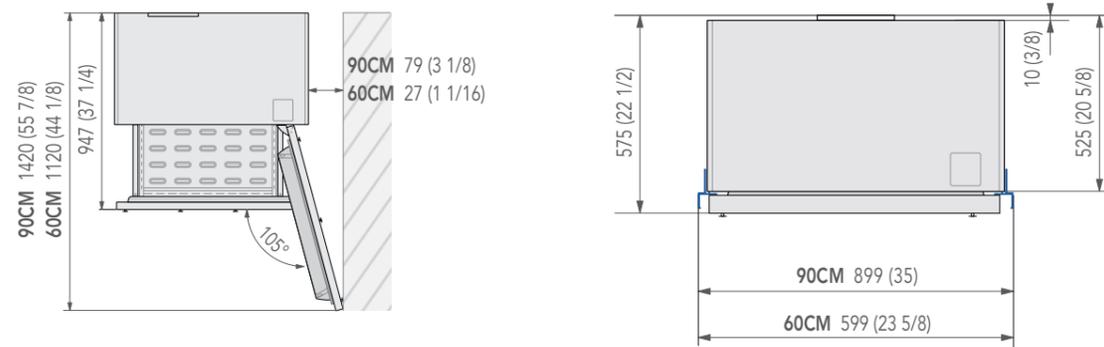


KARV 9090

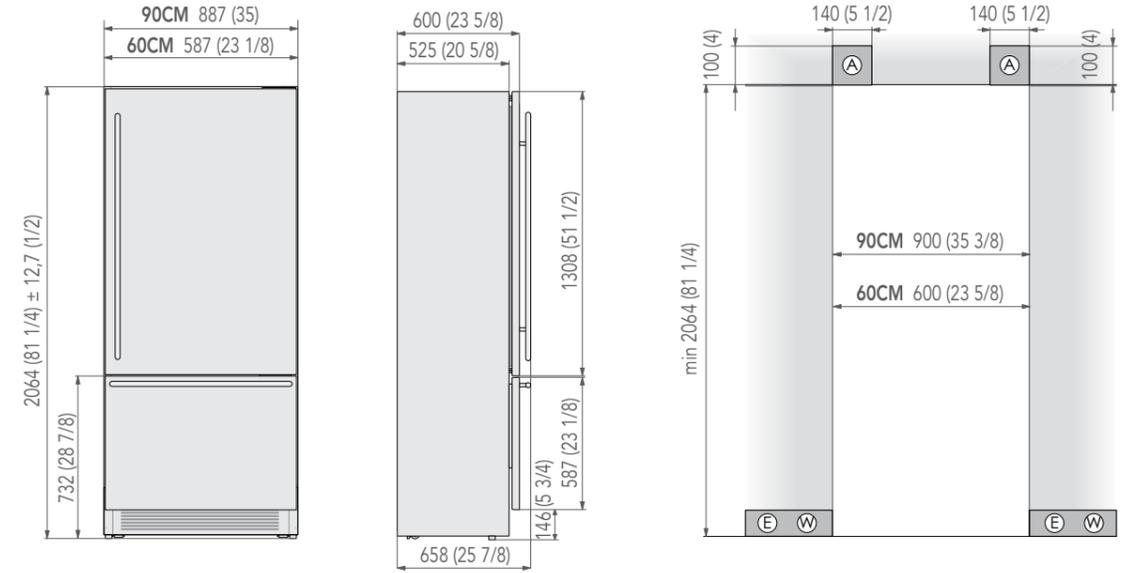
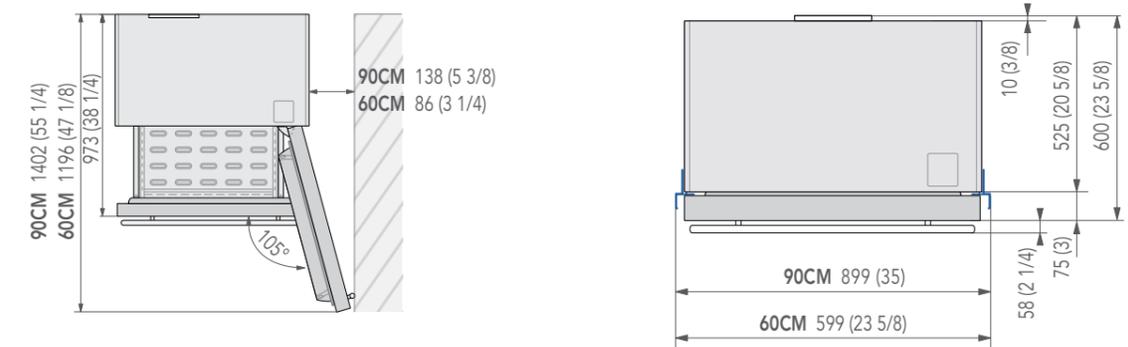
MEDIDAS DEL NICHOS DE INSTALACIÓN Y COMBINACIONES INTEGRADAS

	PERFIL DE MONTAJE LATERAL (mm)	UNIDAD (mm)	PERFIL DE MONTAJE CENTRAL (mm)	UNIDAD (mm)	PERFIL DE MONTAJE LATERAL (mm)	TOTAL NICHOS (mm)
90CM + 60CM	6,5	887	13	587	6,5	1500
90CM + 90CM	6,5	887	13	887	6,5	1800

ESQUEMAS INSTALACIÓN MODELOS LIBRE INSTALACIÓN



ESQUEMAS INSTALACIÓN MODELOS DE INTEGRACIÓN



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VERTIGO

INTEGRADO Y BUILT-IN		90cm Combi - Integrado KRXF 9030 L / KRXF 9030
Configuración	Capacidad cajón Multi-Temperature Drawer (l) Capacidad Vinoteca/Frigorífico (litros/botellas) Compartimento Dynamic 0° (l) Preservación & Vino Tinto Añejo (litros/botellas) Bisagras de Doble Acción Apertura Fabricador de hielo Material Cavidad Clase energética Prestaciones (número de estrellas) Clase Climática Tipo de Gas	96 220/- 113 - sí izquierda / derecha sí acero pintado A+ 4 SN/T R600a
Funciones frigorífico y congelador	Regulación de Temperatura Frigorífico (°C) Multi-Temperature Drawer Temperatura Congelador (°C) Multi-Temperature Drawer Temperatura Frigorífico (°C) Multi-Temperature Drawer Dynamic 0° Temperatura (°C) Compartimento Dynamic 0° (°C) Preservación & Vino Tinto Añejo (°C) Control independiente temperatura frigorífico/congelador Autonomía sin electricidad Capacidad de congelación (kg/24h)	2/8 -22/-15 2/8 -2/2 -2/2 - sí 15 15
Funciones especiales	Enfriamiento Rápido Congelación Rápida (extra) Función Vacaciones Enfriamiento Botellas Triple Zona	sí sí sí sí sí
Interfaz	Tipo de Control Tipo de Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma Puerta Abierta Alarma Aumento Temperatura	electrónico digital sí sí sí

90cm Combi - Built-In KRXB 9031 L / KRXB 9031	90cm Combi - Built-In (No Dynamic 0°) KRXB 9011 /KRXB 9011 L
96 220/- 113 - sí izquierda / derecha sí acero pintado A+ 4 SN/T R600a	96 220/- 113 - sí izquierda / derecha sí acero pintado A+ 4 SN/T R600a
2/8 -22/-15 2/8 -2/2 -2/2 - sí 15 15	2/8 -22/-15 2/8 -2/2 -2/2 - sí 15 15
sí sí sí sí sí	sí sí sí sí -
electrónico digital sí sí sí	electrónico digital sí sí sí

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VERTIGO

INTEGRADO Y BUILT-IN		90cm Combi - Integrado KRXF 9030 L / KRXF 9030
Vinoteca/ Compartimento frigorífico	No-Frost Sistema Even Airflow Cajón Dynamic 0° Soft Closing Número estantes Material Estantes Número de Balcones Iluminación LED Estantes Deslizantes Sistema Antivibraciones Compartimento Preservación & Vino Tinto Añejo Tres Capas de Protección	sí sí sí, 2 sí 4 cristal 3 sí - - - -
Cajón Multi-Temperatura	Sistema de descongelación Número Cajones	no-frost 2
Accesorios	Filtro de agua	-
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	44 220-240/50 1,23/367 1,29/474 2050 x 887 x 658 2064 x 900 x 605 2230 x 950 x 800 260/280

90cm Combi - Built-In KRXB 9031 L / KRXB 9031	90cm Combi - Built-In (No Dynamic 0°) KRXB 9011 /KRXB 9011 L
sí sí sí, 2 sí 4 cristal 3 sí - - - -	sí sí - - 4 cristal 3 sí - - - -
no-frost 2	no-frost 2
-	sí
44 220-240/50 1,23/367 1,29/474 2050 x 887 x 575 2064 x 900 x 605 2230 x 950 x 800 205/225	44 220-240/50 1,23/367 1,12/409 2050 x 887 x 575 2064 x 900 x 605 2230 x 950 x 800 190/210

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VERTIGO

BUILT-IN		60cm Vinoteca - Integrada KRVF 6030 L / KRVF 6030
Configuración	Capacidad cajón Multi-Temperature Drawer (l) Capacidad Vinoteca/Frigorífico (litros/botellas) Compartimento Dynamic 0° (l) Preservación & Vino Tinto Añejo (litros/botellas) Bisagras de Doble Acción Apertura Fabricador de hielo Material Cavidad Clase energética Prestaciones (número de estrellas) Clase Climática Tipo de Gas	55 147/30 - 73/15 sí izquierda / derecha - acero pintado A+ 4 SN/T R600a
Funciones frigorífico y congelador	Regulación de Temperatura Frigorífico (°C) Multi-Temperature Drawer Temperatura Congelador (°C) Multi-Temperature Drawer Temperatura Frigorífico (°C) Multi-Temperature Drawer Dynamic 0° Temperatura (°C) Compartimento Dynamic 0° (°C) Preservación & Vino Tinto Añejo (°C) Control independiente temperatura frigorífico/congelador Autonomía sin electricidad Capacidad de congelación (kg/24h)	4/12 -22/-15 2/8 -2/2 - 4/12 sí 15 10
Funciones especiales	Enfriamiento Rápido Congelación Rápida (extra) Función Vacaciones Enfriamiento Botellas Triple Zona	sí sí sí sí sí
Interfaz	Tipo de Control Tipo de Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma Puerta Abierta Alarma Aumento Temperatura	electrónico digital sí sí sí

BUILT-IN		60cm Vinoteca - Integrada KRVF 6030 L / KRVF 6030
Vinoteca/ Compartimento frigorífico	No-Frost Sistema Even Airflow Cajón Dynamic 0° Soft Closing Número estantes Material Estantes Número de Balcones Iluminación LED Estantes Deslizantes Sistema Antivibraciones Compartimento Preservación & Vino Tinto Añejo Tres Capas de Protección	sí sí - - 9 madera - sí sí sí sí sí
Cajón Multi-Temperatura	Sistema de descongelación Número Cajones	no-frost 2
Accesorios	Filtro de agua	-
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	44 220-240/50 1/260 0,78/285 2050 x 587 x 658 2064 x 600 x 605 2230 x 650 x 800 210/230

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VERTIGO

BUILT-IN		60cm Vinoteca - Built-In KRVB 6031 L / KRVB 6031
Configuración	Capacidad cajón Multi-Temperature Drawer (l) Capacidad Vinoteca/Frigorífico (litros/botellas) Compartimento Dynamic 0° (l) Preservación & Vino Tinto Añejo (litros/botellas) Bisagras de Doble Acción Apertura Fabricador de hielo Material Cavidad Clase energética Prestaciones (número de estrellas) Clase Climática Tipo de Gas	55 147/30 - 73/15 sí izquierda / derecha - acero pintado A+ 4 SN/T R600a
Funciones frigorífico y congelador	Regulación de Temperatura Frigorífico (°C) Multi-Temperature Drawer Temperatura Congelador (°C) Multi-Temperature Drawer Temperatura Frigorífico (°C) Multi-Temperature Drawer Dynamic 0° Temperatura (°C) Compartimento Dynamic 0° (°C) Preservación & Vino Tinto Añejo (°C) Control independiente temperatura frigorífico/congelador Autonomía sin electricidad Capacidad de congelación (kg/24h)	4/12 -22/-15 2/8 -2/2 - 4/12 sí 15 10
Funciones especiales	Enfriamiento Rápido Congelación Rápida (extra) Función Vacaciones Enfriamiento Botellas Triple Zona	sí sí sí sí sí
Interfaz	Tipo de Control Tipo de Display Memoria caída corriente eléctrica Alarma Puerta Abierta Alarma Aumento Temperatura	electrónico digital sí sí sí

BUILT-IN		60cm Vinoteca - Built-In KRVB 6031 L / KRVB 6031
Vinoteca/ Compartimento frigorífico	No-Frost Sistema Even Airflow Cajón Dynamic 0° Soft Closing Número estantes Material Estantes Número de Balcones Iluminación LED Estantes Deslizantes Sistema Antivibraciones Compartimento Preservación & Vino Tinto Añejo Tres Capas de Protección	sí sí - - 9 madera - sí sí sí sí sí
Cajón Multi-Temperatura	Sistema de descongelación Número Cajones	no-frost 2
Accesorios	Filtro de agua	-
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo energético (kWh/24h - kWh/año) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	44 220-240/50 1/260 0,78/285 2050 x 587 x 575 2064 x 600 x 605 2230 x 650 x 800 175/195

LAVAVAJILLAS



DESPUÉS DE UNA GRAN CENA, TODO EL MUNDO QUIERE PODER LAVAR LOS PLATOS DE MANERA FÁCIL Y RÁPIDA.

KitchenAid tiene una gama de lavavajillas de gran capacidad y rendimiento, inspirados en las cocinas profesionales. Le permiten reorganizar el espacio del lavavajillas para cubrir todas sus necesidades realizando el trabajo rápidamente, sin ruidos y con una gran eficiencia, tratando su delicada cristalería con el respeto y cuidado que se merece.



LAVAVAJILLAS COMPLETAMENTE INTEGRADO.

Todos los lavavajillas de KitchenAid son potentes, silenciosos y están inspirados en las cocinas profesionales.

Son eficientes energéticamente y en consumo de agua, además de ofrecer una variedad de programas para limpiar por completo después de cada ocasión.

Sea cual sea el lavavajillas que elija, se verá beneficiado de una serie de funciones diseñadas para suprimir el esfuerzo de limpiar cacerolas, ollas, platos y cubiertos:

CARACTERÍSTICAS

DYNAMIC PRO-CLEAN.

Nuestro poderoso sistema de limpieza suprime la necesidad de prelavado y enjuagar, proporcionando una limpieza perfecta a la vez que ahorra agua y detergente. 24 inyectores rotatorios de alta presión ubicados en la parte posterior de la cuba eliminan la suciedad persistente de los objetos más grandes como las bandejas, los filtros de la campana y las bandejas del horno. Se pueden colocar verticalmente para dar un 30% más de espacio en cada lavado.

MULTI-ZONA.

Este dispositivo de lavado especial le permite elegir el estante del lavavajillas que quiere cargar, activando así el ciclo de lavado solamente donde precise máxima flexibilidad.

PROGRAMA DE NOCHE.

Gracias a un motor de velocidad variable, el sistema de control inteligente disminuye la presión del agua para una limpieza lenta y moderada que permite reducir el ruido a tan sólo 39dB sin reducir la potencia de lavado.

CESTA PARA CUBIERTOS DEL 3º ESTANTE.

Un innovador estante extra en la parte más alta del lavavajillas le evita tenerse que agachar para llenarlo o vaciarlo con cubiertos y utensilios de cocina. Suprime la necesidad de un accesorio estándar para cubertería en el estante más bajo, dejando libre espacio valioso.

MANCHAS INCRUSTADAS.

Una opción especial creada para que sus sartenes sucias y grasientas queden relucientes al eliminar los residuos de almidón reseco, gracias a su presión de agua hasta un 70% más alta en los inyectores del estante más bajo. El programa para manchas incrustadas garantiza un lavado perfecto mediante los precisos y potentes jets en un área en particular, de manera que los objetos extra-sucios pueden ir junto a las piezas más delicadas.

TECNOLOGÍA DE SENSORES.

Sensores inteligentes monitorizan continuamente los niveles del agua, ajustando la temperatura, la duración del ciclo de lavado y el consumo de agua, para que en el ciclo se use la mínima cantidad de agua y energía, ahorrando así hasta el 30% del tiempo, agua y energía que se emplea en un ciclo normal de lavado.

PROGRAMA DE VAPOR.

Integrado en el programa del sensor, esta función aumenta la temperatura y disminuye la presión del agua durante el ciclo de limpieza principal para crear vapor, que ayuda a suavizar los residuos incrustados para que sean más fáciles de eliminar durante el ciclo de enjuague. Este método de limpieza suave pero efectivo es ideal para los platos frágiles.

SISTEMA ANTI-INUNDACIÓN.

La tecnología inteligente de los lavavajillas KitchenAid detecta cualquier fuga de agua interna y externa, evitando daños en el lavavajillas y en su cocina.



LAVAVAJILLAS | XXLENCE

XXLENCE ofrece un completo lujo para los que pidan más de su lavavajillas.

Inspirado en los lavavajillas de los restaurantes profesionales, tiene una capacidad realmente amplia para un total de 17 servicios (un 40% más de capacidad que los lavavajillas estándar de las mismas dimensiones).

Tiene capacidad para los artículos más voluminosos que normalmente se tienen que lavar a mano, como las bandejas, los platos de servir o las ollas de hasta 39cm de alto.

XXLENCE ha estado creado para perdurar y está hecho con acero inoxidable en su interior, igual que los lavavajillas profesionales.

Una gama de funciones aseguran que cada olla, plato y cubierto tenga una limpieza perfecta y un secado al final del ciclo.

LAVAVAJILLAS XXLENCE

CARACTERÍSTICAS

TURBO SECADO.

El sistema de secado por ventilador asegura que la carga se seque. Después del enjuague final, un aire húmedo que proviene del interior de la máquina se mezcla con el aire seco del exterior para obtener unos resultados más eficientes en el secado.

10 ZONAS DE ASPERSIÓN.

10 aspersores extremadamente eficientes y situados estratégicamente en el lavavajillas que garantizan la limpieza de toda la carga. . Dos zonas de rociado están situadas en la bandeja inferior para obtener unos resultados excelentes incluso con las ollas o cacerolas más sucias, una tercera zona se concentra en sus cubiertos y otra zona se focaliza exclusivamente en la bandeja central para una limpieza más concentrada de copas y vasos.

BANDEJAS FLEXIBLES.

El sistema de bandejas de cuatro niveles es único, flexible y fácil de usar. Gracias a una amplia gama de configuraciones, puede almacenar hasta 7 cestos, adaptándose a cualquier tipo de carga.

9 COMPONENTES DE ACERO.

Ningún otro lavavajillas ofrece un número igual de componentes de acero de alta calidad y durabilidad. Nuestras cubas, bandejas de carga, sistemas de aspersión, chorros, coladores, bases externas, pies, fijaciones superiores de las cestas y calentadores son todos de acero, mientras que la mayoría suelen ser de plástico.

ANTI-FUGA.

Estructura anti-fuga con un sistema avanzado de seguridad que incluye 16 puntos diferentes. Nuestros tubos están soldados al completo, lo que los hace más fuertes y elimina las fugas.

LUZ DEL ESTATUS.

Proporciona información mediante tres colores diferentes. El azul significa que el programa está en marcha, pero que todavía puede cargar más platos. El rojo significa que hay detergente en el aparato y que no se recomienda añadir más platos. El verde muestra que el programa ya ha acabado y que es seguro abrir el lavavajillas.

AHORRO DE TIEMPO.

Ahorre de 30 a 80 minutos por carga reduciendo los ciclos de lavado normales o pesados. Obtendrá los mismos resultados con tan sólo un ligero incremento del consumo de energía y agua.

PANTALLA LCD TOUCH CONTROL.

La pantalla LCD es fácil de usar, configurar y leer. Cuenta con un control táctil que muestra todas las opciones, así como el tiempo restante del programa.



LAVAVAJILLAS XXLENCE INTEGRABLE



KDFX 7017

€ 2.200,00

- 17 cubiertos*
- Capacidad para platos hasta 39 cm
- 12 programas de lavado
- 10 niveles de lavado con 3 Power Zone
- *Light Control*
- Indicador electrónico de sal y abrillantador
- 4 niveles flexibles con hasta 7 cestos
- *Super Rinse* (enjuague ultra)
- Opción *Time Saver*
- Inicio diferido
- Luz interna
- Opción *Multi-Tablet*
- Consumo de agua 9.9 lt
- Posibilidad de instalación en zócalo a partir de 6 cm
- Clase AAA
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

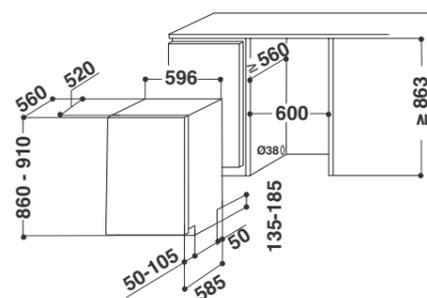
KIT OPCIONAL

KADF 7010/I € 599,00

puerta en acero *easy to clean* estética pro

* Test IEC estándar efectuado con 12 cubiertos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.206



LAVAVAJILLAS ECO TOTALMENTE INTEGRABLE



KDFE 6030

€ 1.200,00

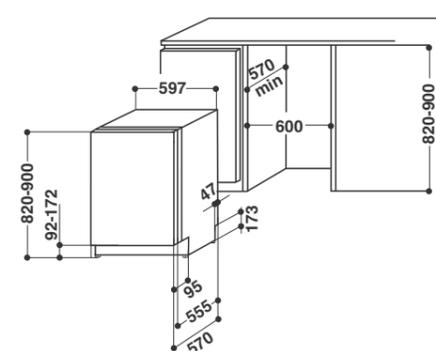
- 13 cubiertos
- Platos hasta 29cm
- Opción Multi-Tablet
- 8 programas de lavado
- Programa *Dynamic Clean*
- Tecnología *Sensor*
- Opción Multi-zona
- Inicio diferido
- Feedback visible: luz en el pavimento
- Seguridad antifugas interno y externo
- Indicador de sal y abrillantador
- Tercera bandeja para cubiertos
- Regulación cesta superior
- Super silent: 42dBA
- Clase A++AA
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

KIT OPCIONAL

KADF 6010/I € 579,00

puerta en acero *easy to clean* estética pro

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.208



LAVAVAJILLAS TOTALMENTE INTEGRABLE



KDFX 6030

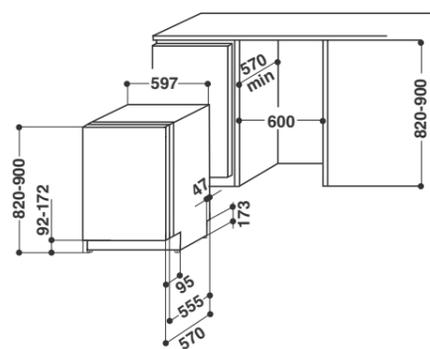
€ 990,00

- 13 cubiertos
- Platos hasta 29cm
- Opción *Dynamic Clean*
- Inicio diferido
- Tecnología *Sensor*
- Seguridad antifugas interno y externo
- Cesta extraíble
- 46dBA
- Clase A+AA
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274

KIT OPCIONAL

KADF 6010/I € 579,00
puerta en acero *easy to clean* estética pro

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.210



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LAVAVAJILLAS

LAVAVAJILLAS XXLENCE		Lavavajillas XXLence totalmente integrable KDFX 7017
Configuración	Fondo con puerta abierta (mm)	1.230
	Indicador	sí
	Pies ajustables	sí
Interfaz	Display	LCD
	Color display	blanco
	Panel de control	full touch
Interior	Capacidad Cubiertos	17
	Cesto removible	sí (todos)
	Cesto regulable en altura	sí
	Número cestos	4
	Número cestos cuberteros	2
	Díametro máximo platos/olla	39
Programas de lavado	Rango temperaturas lavado (°C)	30 - 70
	Número de programas	12
	Número de brazos aspersores	10
	Lavado automático	sí
	Lavado diario	sí
	Tiempo de Lavado	sí
	Lavado rápido	sí
	Lavado intensivo	sí
	Lavado normal	sí
	Lavado mixto	sí
	Media carga (cesto superior)	sí
	Media carga (cesto inferior)	sí
	Delicado / Lavado cristalería	sí
	Opción enjuague	sí
Opción enjuague y secado	sí	
Comfort y sistemas de seguridad	Indicador de abrillantador	sí
	Indicador de sal	sí
Opciones	Opción media carga	sí
	Sistema de secado opcional	sí
	Inicio retrasado	sí
	Super rinse™	sí
	Pastillas	sí
	Ahorro de tiempo	sí
	Tiempo variable Temperatura	sí

		Lavavajillas XXLence totalmente integrable KDFX 7017
Accesorios	Puerta inox	opcional
Prestaciones	Clase energética	A
	Clase lavado	A
	Clase secado	A
	Consumo agua (l)	9,9
	Ciclo de lavado (min)	170
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA)	44
	Voltaje/Frecuencia (V/Hz)	220 - 240/50
	Potencia (W)	1,7/0
	Consumo de energía (kWh)	1,05
	Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo)	860 - 910 x 596 x 550
	Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo)	860 - 910 x 600 x 570
	Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo)	930 x 630 x 670
	Peso neto/bruto (kg)	53/56

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LAVAVAJILLAS

LAVAVAJILLAS		Totalmente integrable ECO KDFE 6030
Configuración	Fondo con puerta abierta (mm) Indicador Pies ajustables	1.150 - sí
Interfaz	Display Color display Panel de control Indicador tiempo residual Bloqueo infantil	digital azul Botones sí -
Porta	Puerta balanceada Bisagras variables	sí sí
Interior	Capacidad Cubiertos Cesto removible Cesto regulable en altura Tercera bandeja Cesto ajustable con mango Número cestos Número cestos cuberteros Diámetro máximo platos/ollas	13 sí (superior) sí (superior) sí - 3 1 29
Programas de lavado	Rango temperaturas lavado (°C) Número de programas Número de brazos aspersores Prelavado Party 40° Delicado 40° (cristal) Delicado 50° (cristal) Rápido 40° Rápido 45° Fast Everyday 60° Delicado ECO 45° Sensor Plus 40° - 70° Sensor 50° - 60° Sensor 50° - 65° Sensor 40° - 70° Sensor 60° - 70° Rápido 55° Normal 65° Bio Normal 50° Opción PRO-Clean Sensor Vapor Sensor Vapor 40° - 70° Intensivo eco 60°	40 - 70 3 3 sí - sí - - sí sí - - - - - - - - - - - sí - - -

LAVAVAJILLAS		Totalmente integrable ECO KDFE 6030
Programas de lavado	Eco 50 ° Cristal Intensivo 70° Intensivo 65° Progama noche 39db Antibacterias Adaptación ciclo de lavado	sí sí - - - sí sí
Comfort y sistemas de seguridad	Sistema de secado Seguridad antifugas interno Seguridad antifugas externo Filtro autolimpiante Indicador de abrillantador	estático sí sí sí sí
Indicadores	Indicador de sal Indicador pérdida de agua	sí -
Opciones	Lavado Turbo clean Limpieza dinámica Inicio retrasado (h) Modalidad Multi-zone Multi-Tablet	- sí 1 - 24 si si
Accesorios	Portavasos Party Puerta inox	- opcional
Prestaciones	Clase energética Clase lavado Clase secado Consumo agua (l) Ciclo de lavado (min)	A++ A A 7 250
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo de energía (kWh) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	42 220 - 230/50 2,2 0,92 820 x 597 x 555 820 - 900 x 600 x 670 840 x 640 x 660 41/42

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LAVAVAJILLAS

LAVAVAJILLAS		Totalmente integrable KDFX 6030
Configuración	Fondo con puerta abierta (mm) Indicador Pies ajustables	1.150 - sí
Interfaz	Display Color display Panel de control Indicador tiempo residual Bloqueo infantil	digital azul botones sí -
Porta	Puerta balanceada Bisagras variables	sí sí
Interior	Capacidad Cubiertos Cesto removible Cesto regulable en altura Tercera bandeja Cesto ajustable con mango Número cestos Número cestos cuberteros Diámetro máximo platos/ollas	13 sí (superior) sí (superior) - - 2 1 29
Programas de lavado	Rango temperaturas lavado (°C) Número de programas Número de brazos aspersores Prelavado Party 40° Delicado 40° (cristal) Delicado 50° (cristal) Rápido 40° Rápido 45° Fast Everyday 60° Delicado ECO 45° Sensor Plus 40° - 70° Sensor 50° - 60° Sensor 50° - 65° Sensor 40° - 70° Sensor 60° - 70° Rápido 55° Normal 65° Bio Normal 50° Opción PRO-Clean Sensor Vapor Sensor Vapor 40° - 70° Intensivo eco 60°	40 - 70 8 3 sí - - - sí - - - - - sí -

LAVAVAJILLAS		Totalmente integrable KDFX 6030
Programas de lavado	Eco 50 ° Cristal Intensivo 70° Intensivo 65° Programa noche 39db Antibacterias Adaptación ciclo de lavado	sí sí - sí - - -
Comfort y sistemas de seguridad	Sistema de secado Seguridad antifugas interno Seguridad antifugas externo Filtro autolimpiante Indicador de abrillantador	estático sí sí sí sí
Indicadores	Indicador de sal Indicador pérdida de agua	sí -
Opciones	Lavado Turbo clean Limpieza dinámica Inicio retrasado (h) Modalidad Multi-zone Multi-Tablet	- - 1 - 24 - sí
Accesorios	Portavasos Party Puerta inox	- opcional
Prestaciones	Clase energética Clase lavado Clase secado Consumo agua (l) Ciclo de lavado (min)	A+ A A 11,5 170
Especificaciones técnicas	Nivel de ruido (dBA) Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Consumo de energía (kWh) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	46 220 - 230/50 2000- 2.200 0,68 820-900 x 597 x 585 820 - 900 x 600 x 570 845 x 640 x 660 41/42,2

PRODUCTOS ESPECIALES



LOS VERDADEROS CHEFS SABEN QUE ALGUNAS TÉCNICAS GASTRONÓMICAS PRECISAN DE ELECTRODOMÉSTICOS ESPECIALES PARA LOGRAR LOS MEJORES RESULTADOS.

*KitchenAid le trae estos productos especiales directamente de la cocina profesional a su casa, permitiéndole **preparar la mejor comida y compartirla con su familia y amigos.***

Explore nuevas aventuras en sabores y texturas y compruebe como la comida se mantiene mejor durante más tiempo con la alta tecnología del *Abatidor de Temperatura* y el *Envasador al Vacío*. Disfrute del ahorro de tiempo del *Triturador* o la cómoda sofisticación de la *Máquina de Hacer Hielo*.

Pero por encima de todo placer, en su conocimiento yacen las herramientas que le permitirán crear la comida gourmet que usted, su familia, sus amigos y sus invitados adoran. No creemos que pueda haber un placer mayor que este, ¿verdad?



ABATIDOR DE TEMPERATURA

Con una combinación perfecta de diseño robusto y tecnología innovadora, el Abatidor de Temperatura, le permite enfriar o congelar la comida en muy poco tiempo, preservando sus características originales de sabor, aroma y valor nutricional.

La función de enfriamiento rápido reduce rápidamente la temperatura de un alimento hasta los 4° C, la misma que presenta el frigorífico.

El abatidor de temperatura incluso reduce la temperatura central hasta -18°C, lo que significa que puede congelar hasta los platos más delicados. El aire frío penetra rápidamente en el centro de la comida, transformando la humedad de la comida en micro cristales sin alterar la estructura orgánica de la comida; de modo que se mantiene la consistencia y textura originales, incluso después de descongelarse.

Puede congelar o enfriar la comida directamente al salir del horno, sin necesidad de esperar a que esté a temperatura ambiente. Enfríe una langosta recién hervida hasta +3°C en tan sólo 15 minutos, o congélela a -18°C en sólo 60 minutos. También puede ser de utilidad para la preparación de platos delicados como la panna cotta, el gazpacho y los postres semifríos..., y hasta para enfriar bebidas.

El diseño del *Abatidor de temperatura*, que destaca por su superficie de acero inoxidable *EasyClean*, ganó el prestigioso *Premio IF Design* en 2010.

ABATIDOR DE TEMPERATURA

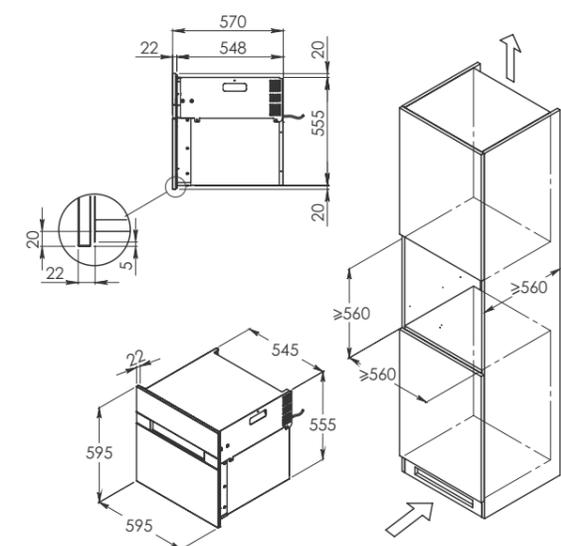


KRAB 6010

€ 4.900,00

- Función enfriamiento ultrarrápido de +90°C a +3°C en un máximo de 90 min
- Función enfriamiento de bebidas a intervalos de 5, 10 ó 15 min.
- Función congelación rápida: de +90°C a -18°C en un máximo de 4 h
- Función enfriamiento de bebidas
- Regulación tiempo y temperatura
- Acero inox *EasyClean*
- Panel de control *Touch Control* con display azul
- Sonda de temperatura
- Disponible para el sistema *ChefTouch*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.228





ENVASADOR AL VACÍO DE ENCASTRE

La tecnología avanzada del Envasador al Vacío de KitchenAid® le ayuda a conseguir uno de los secretos de las cocinas profesionales: el almacenamiento al vacío.

Es el primer componente del "Chef Touch", y se caracteriza por extraer el aire de toda la cámara, a diferencia de otros modelos que únicamente succionan el aire de la bolsa o del recipiente utilizado. Gracias a la avanzada tecnología de este producto, se consigue una presión residual en el interior del producto envasado de un máximo de 5 mbar, muy inferior a los 350-500 mbar ofrecidos por otros productos del mercado. Esto crea las condiciones de preservación ideales para lograr la frescura perduradera que requieren los chefs expertos, además de permitir la cocción con el método Sous Vide.

El *Envasador al Vacío* presenta un panel de control LED intuitivo que hace el embalaje del vacío mucho más sencillo. Tan solo debe pulsar *Programa Bolsa* para crear el vacío en las bolsas especiales de KitchenAid® y *Programa Container* cuando use contenedores.

Esto le permite poner los resultados profesionales en sus manos.

ENVASADOR AL VACÍO DE ENCASTRE



KSVC 3610

€ 3.100,00

- Ciclo de vacío con bolsas y recipientes
- Cavidad: 17lt
- Panel de control *Full Touch*
- Tapa de cristal
- Potencia: 350W
- Kit bolsas para la cocción sousvide (mm): 150x200 y 200x200
- Kit bolsas conservación (mm): 150x200 - 200x200 - 250x350
- Recipientes para vacío: 0,70lt y 1,4lt
- Disponible para el sistema *Chef Touch*
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

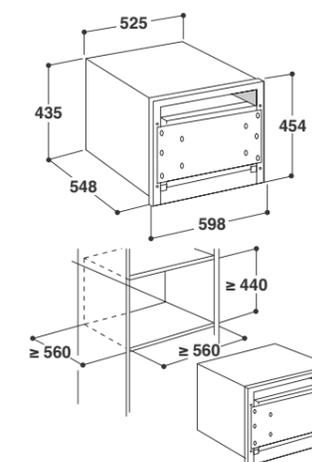
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.229

KIT OPCIONAL

KASV 4510

Puerta en acero *Easy to Clean* estética PRO

€ 499,00



ACCESORIOS

KPP_001

Paquete de 75 bolsas para la conservación de alimentos al vacío, en 3 medidas distintas:

- 25 pcs. mm. 150x250
- 25 pcs. mm. 200x200
- 25 pcs. mm. 250x350

KPC_001

Paquete de 50 bolsas para la cocción de alimentos al vacío, en 2 medidas distintas:

- 25 pcs. mm. 150x250
- 25 pcs. mm. 200x200



FABRICADOR DE HIELO

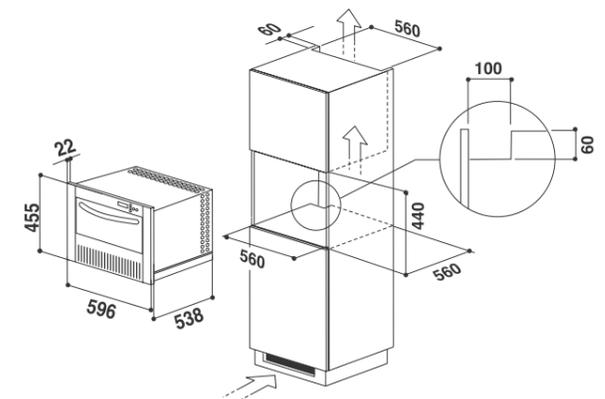


ESTÉTICA PRO
KRIB 3610

€ 2.209,00

- Hasta 10Kg/24h de hielo puro de alta calidad
- Ciclos de 35-40 min, por cada ciclo se producen 12 cubitos de hielo puro de alta calidad
- 2 modos de trabajo: en base al tiempo de inicio/fin o por número de cubitos de hielo
- Conservación: Depósito aislado en HPS con capacidad de 8kg
- Guías telescópicas para instalar en un nicho de 45 cm
- Acero *Easy to Clean*
- Interfaz electrónica y programable con display azul
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.230



FABRICADOR DE HIELO

Tanto si está celebrando una ocasión especial, como si está tomando algo con los amigos o simplemente relajándose con un cóctel bien hecho y bien merecido, el hielo es un ingrediente esencial.

El *Fabricador de Hielo* de KitchenAid® combina un diseño elegante y perdurable con un trabajo profesional y un hielo perfecto en cada ocasión.

Los cubitos del *Fabricador de Hielo* de KitchenAid® se producen en ausencia de aire e individualmente para tener una forma perfecta. Además, dado que son completamente transparentes y libres de cualquier impureza externa, los sabores o olores son perfectos en cuanto a la esencia y a la transparencia.

Fácil de usar y programable, el *Fabricador de Hielo* de KitchenAid® produce hasta 10kg de hielo cada 24h y puede almacenar hasta 8kg de hielo.

Los cubitos no se enganchan y nunca se quedará sin hielo. Siempre estará listo para entretener a sus invitados del modo que merecen.



CAFETERA INTEGRABLE



KSCX 3625

€ 2.400,00

- Función automática *Cappuccino*
- Función Espresso
- *Touch Control*
- 7 grados de molido
- 15 niveles de regulación de volumen y temperatura del café
- 3 niveles de regulación de cantidad de agua
- Acero inox *Easy to Clean*
- Panel de control electrónico con LCD azul
- Depósito de agua de 1,8 litros
- Encendido automático
- Apagado automático
- Programa de descalcificación automático
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

CAFETERAS

*No hay otra manera mejor de acabar la comida perfecta que con un **expreso** preparado con el aroma real y fuerte, y el gusto suave y único de los expertos.*

La *Cafetera multifuncional* de diseño exclusivo de KitchenAid® está completamente equipada con una variedad de funciones para que el café de cada día se convierta en una creación aromática digna del camarero más selecto.

MOLINILLO AUTOMÁTICO.

Los granos recién molidos son una pieza esencial para hacer un café perfecto. El potente molino de café automático integrado con 7 niveles diferentes de molido le dan la perfección que busca, desde el ultra fino al duro.

HERVIDOR DE LECHE.

Usar el hervidor multifunción para calentar la leche, producir capuchinos espumosos, magníficos cafés con leche o chocolates sabrosos, significa que puede disfrutar de la experiencia de toda una cafetería en su propia casa con la *cafetera* de KitchenAid®.

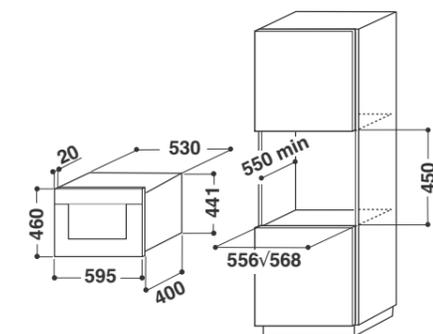
PROGRAMA DE DESCALCIFICACIÓN.

Esta función particular detecta automáticamente cuando es hora de limpiar su cafetera para que pueda continuar funcionando a la perfección y disfrutar de unos resultados soberbios cada día.

FUNCIÓN DE CAPUCHINO COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA.

Esta función usa automáticamente la cantidad exacta de leche de la jarra para crear unos capuchinos, cortados o cafés con leche perfectamente espumados. Con opciones de sabor que van del extra suave al extra fuerte, KitchenAid® abastece a todos los amantes del café.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.231





MÓDULO CALIENTAPLATOS 14 CM



KSDX 1440
APERTURA PUSH PUSH

€ 600,00

- 6 cubiertos
- Resistencia para calentar platos y mantener la comida caliente
- Temperaturas entre 30°C y 85°C
- Acero inox *Easy to Clean*
- Volumen: 20 l
- Carga máxima: 25 Kg
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** descubre cómo en la pág. 274

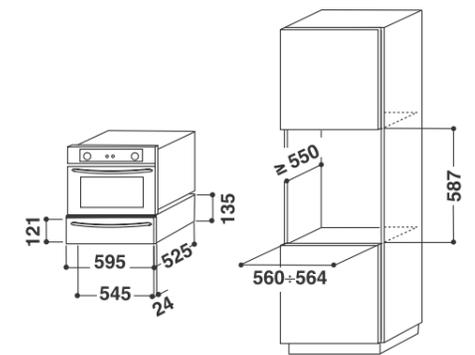
CAJONES CALIENTAPLATOS

Los Cajones Calientaplatos de KitchenAid® son el lugar ideal para calentar los platos o servir la comida, así como para mantener los platos a la temperatura exacta hasta que esté listo para servirlos.

Los cajones calientaplatos de KitchenAid® están disponibles en dos medidas y la temperatura se puede ajustar hasta los 85°C.

Hechos con acero inoxidable fácil de limpiar, también son ideales para que suba la masa y para descongelar de manera suave y eficiente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.233



MÓDULO CALIENTAPLATOS 29 CM

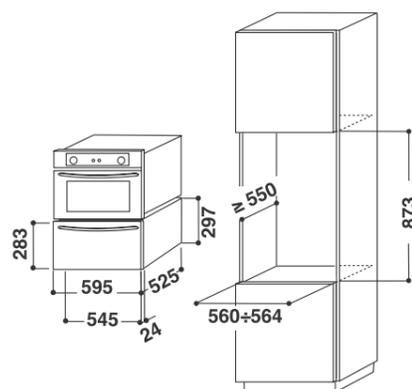


KSDX 2940
APERTURA PUSH PUSH

€ 750,00

- 12 cubiertos
- Doble resistencia con ventilador para calentar platos y mantener la comida caliente
- Temperaturas entre 30°C y 70°C
- Acero inox *Easy to Clean*
- Volumen: 44 l
- Carga máxima: 25Kg
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:** *descubre cómo en la pág. 274*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.232





TRITURADOR DE RESIDUOS



KSWX 0010 € 699,00

- Gran potencia: 485W (0,65hp)
- Componentes de triturado en acero inox
- Sistema de aislamiento ultrasilencioso
- Protección contra sobrecarga
- Cambio de sentido de rotación automático
- Sistema de instalación Quick-Lock
- Autolubricación
- Interruptor neumático para mayor seguridad
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía: descubre cómo en la pág. 274**

TRITURADOR DE RESIDUOS

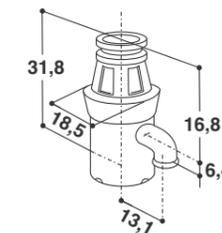
El triturador de residuos orgánicos KitchenAid® hace que la cocina cotidiana sea más sencilla.

Fijado bajo el fregadero, elimina las pieles de la fruta y verdura y los restos de comida de un modo simple y fácil, reduciendo así el número de bolsas de basura que llena, eliminando los malos olores y aumentando los niveles de higiene.

Las fuertes cuchillas trituran prácticamente todos los restos de comida convirtiéndolos en una mezcla ultra fina que fluirán suavemente.

Es una herramienta práctica para llevar a cabo siempre una cocina profesional y de fiar.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS pág.234



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTOS ESPECIALES

PRODUCTOS ESPECIALES		Abatidor de temperatura KRAB 6010
Configuración	Acero inox EasyClean Clase climática Tipo gas	sí N R404a
Funciones	Enfriamiento rápido (desde 90°C a + 3°C) Congelación rápida (desde 90°C a -18°C) Enfriamiento bebidas	sí sí sí
Interfaz	Display Cristal templado negro Modo tiempo Modo temperatura	touch control con display azul sí sí sí
Puerta	Puerta reversible	-
Características	Señal acústica fin del ciclo	sí (alarma)
Cavidad	Volumen (litros) Número estantes	37 2
Accesorios	Sonda de temperatura Guía usuario	sí sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg) Absorción (A)	230/50 900 595 x 595 x 578 575 x 560 x 560 680 x 660 x 645 55/60 4

PRODUCTOS ESPECIALES		Envasador al vacío encastrable KSCV 3610
Funciones	Ciclo de envasado al vacío para bolsas Ciclos de envasado al vacío para envases	sí sí
Interfaz	Display	full touch
Cavidad	Tapa Volumen (litros) Color Material Barra de soldadura Temperatura de la barra de soldadura (°C)	sí (cristal) 17,1 gris Fibras de cristal con polipropileno sí 130
Bolsas	Material (Cocina) Temperatura máxima (°C) Presión residual máxima (mbar) N° bolsas entregadas con el producto Tamaños disponibles - Cocción Tamaños disponibles - Conservación	OPA/PP (poliamida / polipropileno) 120 0 - 5 75 150 x 200, 200 x 200 150 x 200, 200 x 200, 250 x 350
Accesorios	Kit de bolsas de conservación Kit de bolsas de cocción Envases para el envasado Plancha Panel de la puerta Inox	sí opcional 0,7/1,4 (opcional) sí opcional
Especificaciones técnicas	Extensión máxima del cajón (mm) Velocidad del motor (rpm) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	600 2.800 350 435 x 525 x 535 450 x 556 - 558 x 540 660 x 660 x 800 46/58

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTOS ESPECIALES

PRODUCTOS ESPECIALES		Fabricador de hielo KRIB 3610
Configuración	Acero inox EasyClean Clase climática Tipo de gas	sí T R134a
Funciones	Funcionamiento por número de cubitos de hielo Funcionamiento por tamaño del cubito de hielo	sí sí
Interfaz	Control Display Modalidad de tiempo	Electrónico Botones Soft Touch sí
Puerta	Puerta reversible	-
Cavidad	Capacidad hielo (kg) Material Producción en 24 h (kg) Peso medio del cubito de hielo (g) Duración del ciclo (media minutos) Número de cubitos en 24 h (media)	8 polistireno (KA azul) 10 (temp. agua 15°C, temp. amb. 20°C) 22 38 454
Accesorios	Guías extraíbles Pala	sí sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg) Absorción (A)	220 - 240/50 250 455 x 596 x 560 450 x 560 x 570 570 x 670 x 685 40/46 2

PRODUCTOS ESPECIALES		Cafetera integrable KSCX 3625
Configuración	Acero inox EasyClean	sí
Características y funciones	Molinillo Espresso Vapor Cappuccino Autolimpieza Ciclo de descalcificación Relleno del depósito Filtro de agua Remolino agua Depósito de agua (litros) Capacidad depósito residuos (tazas) Encendido automático Apagado automático con temporizador	automático sí sí automático sí sí manual sí sí 1,8 14 sí sí
Interfaz	Tipo de control Display Depósito de residuos lleno Detección nivel de agua y café Información consumo de café	electrónico LCD azul contador sí (automático) sí
Opciones	Stand by (en espera) Niveles de molido Cantidad de café (num.niveles) Cantidad de agua (ml) Temperatura de café Regulación dureza del agua	sí 7 niveles 5 niveles (espresso, corto, normal, largo, jarra) 20 - 180 3 niveles (de 80°C a 85°C) 4 niveles
Accesorios	Jarra para cappuccino	sí
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	220 - 240/50 1.150 455 x 595 x 385 450 x 560 x 550 525 x 650 x 495 23/25,5

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTOS ESPECIALES

PRODUCTOS ESPECIALES		Módulo calentaplatos 29cm PushPush KSDX 2940
Configuración	Color Acero inox EasyClean	inox sí
Interfaz	Panel de control Indicador nivel de potencia Indicador "encendido" Rango de temperatura (°C)	Botones sí (7 nivel leds) sí 30 - 70/0
Puerta	Número de cristales Carga máxima con puerta abierta Niveles de potencia	1 25 7 (6 + máxima Potencia)
Cavidad	Número de cubiertos Elementos calentadores Volumen (litros)	12 Doble ventilador, doble ventilador inferior 44
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	220 - 240/50 - 60 860/1.020 297 x 595 x 549 300 x 560 x 550 390 x 665 x 665 21/23

PRODUCTOS ESPECIALES		Módulo calentaplatos 14cm PushPush KSDX 1440
Configuración	Color Acero inox EasyClean	inox sí
Interfaz	Panel de control Indicador nivel de potencia Indicador "encendido" Rango de temperatura (°C)	Mandos sí (manual) sí 30 - 85/0
Puerta	Número de cristales Carga máxima con puerta abierta Niveles de potencia	1 25 3
Cavidad	Número de cubiertos Elementos calentadores Volumen (litros)	6 Ventilador solo 20
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Potencia (W) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones encastre (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	220 - 240/50 - 60 380/450 135 x 595 x 549 140 x 560 x 550 230 x 665 x 665 17/19

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRODUCTOS ESPECIALES

PRODUCTOS ESPECIALES		Triturador De Residuos KSWX 0010
Zona de triturado	Potencia (hp) Sistema de instalación Sistema de aislamiento Conexión al desagüe del lavavajillas Lubricación Cuchillas permanentemente lubricadas Autoreverse Cámara de triturado en acero inox Protección sobrecargas Seguridad	0,45 Fijación rápida Acústico "Ultra Quiet" sí Auto lubricación sí sí sí sí Interruptor neumático
Especificaciones técnicas	Voltaje/Frecuencia (V/Hz) Consumo energetico (kWh) Dimensiones producto (mm) (alto x ancho x fondo) Dimensiones embalado (mm) (alto x ancho x fondo) Peso neto/bruto (kg)	220 - 240/50 - 60 0,50 318 x 180 370 x 220 x 230 4/5

PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS



**EL NOMBRE DE KITCHENAID® NACIÓ CON
LOS PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS.**

*Dado que hemos construido nuestra empresa basándonos en ellos,
todavía pensamos que es importante que le duren toda la vida.*



PEQUEÑOS, DISEÑADOS A LA PERFECCIÓN Y EXQUISITAMENTE FUNCIONALES.

Nuestros pequeños electrodomésticos son más robustos que nunca.

Gracias a la última tecnología son más rápidos, más silenciosos y más fáciles de usar y de limpiar que nunca, ofreciéndole la ayuda estándar profesional que necesita para cocinar la mejor comida en casa.

Desde el *Robot Mixer Artisan* (nuestro primer producto y todavía un best seller), hasta la *tostadora*, la *batidora de mano*, el *robot de cocina*, la *cafetera* y muchos más, son la mejor forma de respaldar su creatividad en la cocina.

Dado que están diseñados para destacar en un rango de colores vívidos, complementarán su cocina a la perfección; un banquete para cada sentido.





EL ROBOT MIXER ARTISAN®



CONSTRUIDO PARA FUNCIONAR, CONSTRUIDO PARA DURAR..., DESDE HACE MÁS DE 90 AÑOS.

En 1919 la primera batidora de KitchenAid apareció en las cocinas domésticas de América.

Desde entonces, un continuo proceso de refinamiento, mejora e innovación nos han llevado al *Robot Mixer Artisan®* de hoy en día, hecha para funcionar y construida para durar.

Su diseño profesional único la hace una extensión de sus manos, su imaginación y su talento, permitiéndole expresarse a través de la cocina y crear algo realmente especial cada vez.

Un motor de transmisión directa que perdura, es silencioso y fiable convierte el *Robot Mixer Artisan®* de KitchenAid en una herramienta increíblemente poderosa, además de tener un consumo extremadamente bajo. Gracias a su rotación estelar (alrededor de su eje), permite que la mezcla sea rápida y precisa cada vez.

Un vasto rango de accesorios opcionales convierten su *Robot Mixer Artisan®* en una verdadera ayuda para la cocina. Acóplelos a la batidora a través del único centro de acoplamiento y estará listo para cocinar mientras reduce su tiempo de trabajo.

Con estos accesorios podrá triturar carne; hacer, amasar y cortar pasta; mezclar cantidades pequeñas y grandes; en resumen, casi cualquier preparación culinaria que se le pueda ocurrir, y todo sin esfuerzo y con la perfección que le ofrece una batidora con más de 90 años de experiencia.

ROBOT MIXER ARTISAN



5KSM150PSEER € 469,00
ROJO IMPERIAL

- Transmisión directa
- Movimiento planetario original
- Gran capacidad: 4,83 Lt
- Diseño liso y redondeado
- Fabricación totalmente metálica
- Bol con asa ergonómica
- Con un único adaptador de accesorios
- **2 Años de Garantía**

Mezcla, bate, pica, corta, ralla, trocea y amasa para preparar pasta casera como en los mejores restaurantes.

El *Robot Mixer Artisan™* lo hace todo con la máxima velocidad y precisión

* 5KSM150PSECR INOX
5KSM150PSENK INOX CEPILLADO
€ 749,00

** 5KSM150PSEPK ROSA
(Incluye una donación en favor de la lucha contra el cancer de mama)
€ 489,00

PALETA DE COLORES DISPONIBLES



5KSM150PSECR *
INOX



5KSM150PSENK *
INOX CEPILLADO



5KSM150PSEWH
BLANCO



5KSM150PSETG
MANDARINA



5KSM150PSEBU
AZUL COBALTO



5KSM150PSEAC
CREMA



5KSM150PSEMY
NARANJA PASTEL



5KSM150PSEGA
VERDE MANZANA



5KSM150PSEBY
CIRUELA



5KSM150PSEPK **
ROSA



5KSM150PSECA
ROJO METALIZADO.



5KSM150PSECB
FUCSIA



5KSM150PSEGP
LILA



5KSM150PSEMC
PLATA METÁLICO



5KSM150PSEOB
NEGRO ÓNICE



5KSM150PSEYP
AMARILLO GIRASOL



5KSM150PSEBZ
DIAMANTE NEGRO



5KSM150PSEEB
AZUL ELÉCTRICO



5KSM150PSEES
MARRÓN



5KSM150PSELT
MERENGUE



5KSM150PSMS
PLATA MEDALLA



5KSM156EFP
PERLA



5KSM150PSECL
AZUL CRISTAL



5KSM150PSEAP
MACADAMIA METAL.

ROBOT MIXER ARTISAN ACCESORIOS



1. 5KFEST



2. 5K5GB



3. 5FGA



4. 5FVSP



5. MVSA

1. ASPAS DE PUNTA FLEXIBLE *
€ 69,00

Diseñado para mezclas normales y pesadas. Su diseño hace que las espas barran la pared del bol para que todo se mezcle obteniendo resultados perfectos, rápidos y sin esfuerzo.

2. BOL DE CRISTAL DE 4.8L *
€ 79,00

Hecho de cristal robusto, perdurable y resistente al lavavajillas, con marcas fáciles de leer para marcar la cantidad de alimentos en la parte interior del bol y una boquilla de salida del chorro para evitar salpicaduras y goteos.

3. PICADORA
€ 79,00

Diseñada para picar y moler todo tipo de comida como carne, pescado, verduras o incluso queso. Viene con un cuchillo de acero inoxidable de doble filo, cuatro hojas y autoafilado, con instrumentos de molido ásperos y finos de acero inoxidable y una prensa.

4. COLADOR DE FRUTA Y VERDURA
€ 79,00

Cuela la comida sin esfuerzo hasta lograr un puré suave y a su vez separa cualquier pepita, tallo o piel, sin necesidad de pelar o deshuesar antes de añadirlo al recipiente. Para ser usado en combinación con el 5FGA (picadora).

5. PICADORA Y CORTADORA DE VEGETALES ROTATORIA
€ 139,00

Perfecta para un cortado profesional y para picar raíces y verduras crudas, queso, fruta, nueces y demás. Viene con bobinas de acero inoxidable para un picado y cortado medio y basto.



6. FPPC



7. EMVSC



8. 5KPRA



6. PACK DE ACOMPLAMIENTO A LA BATIDORA

€ 189,00

Este pack todo en uno contiene la picadora (5FGA), el colador de fruta y verdura (5FVSP) y la picadora/cortadora de vegetales rotatoria (MVSA); para picar, cortar, hacer puré, colar, machacar y trocear.

7. CUCHILLAS OPCIONALES
€ 119,00

Estos tres accesorios de acero inoxidable (una cuchilla para patatas, una cuchilla para cortar a Juliana y una cuchilla para un troceado fino) están diseñados para ser usados con la MVSA (picadora y cortadora de vegetales rotatoria).

8. SET DE CUCHILLAS Y RODILLO PARA PASTA

€ 169,00

Hecho de acero inoxidable perdurable. El set incluye un rodillo para hacer láminas de pasta de hasta 140mm de ancho y 2 cuchillas para hacer tagliatelle o espaguetis frescos.

ROBOT MIXER ARTISAN ACCESORIOS



9. 5JE



10. 5KICA0WH

9. EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS

€ 79,00

Este accesorio manual es ideal para preparar zumos frescos y saludables de cualquier fruta cítrica. Incluso exprime la pulpa para obtener en tan sólo unos minutos bebidas saludables y naturales.

10. HELADERA

€ 109,00

Produce hasta 1.9l de helado cremoso y recién hecho, sorbetes u otras delicias heladas en sólo 20-30 minutos.



11. 5KRAV



12. 5KPEXTA

11. ACCESORIO PARA HACER RAVIOLIS

€ 179,00

El complemento ideal para el rodillo para pasta y la cuchilla del set KPRA, el accesorio para hacer raviolis le permite hacer, doblar, rellenar y sellar sin esfuerzos tres anchas hileras de deliciosos raviolis caseros.

12. PRENSA DE FORMADO DE PASTA

€ 189,00

La prensa de pasta le permite hacer pasta de diferentes longitudes, anchuras y formas, como penne, fusilli y bucantini.



13. 5KGMA



14.5SSA

13. MOLINILLO DE GRANOS

€ 139,00

Ideal para moler trigo, avena, maíz y mucho más, desde harina hasta granos con grandes rasguños.

14. SALCHICHERO

€ 59,00

Perfecto para ayudarle a hacer numerosos tipos y variedades diferentes de salchichas caseras. Se debe usar combinándolo con el 5FGA (picadora) y viene con dos tubos (10mm y 16mm).



15. K45SBWH
KB3SS



16. K5THSBP



17. KBC90N



18. KMCC1WH



19. 5FT



20.5CO

15. BOL DE 4.28L

€ 79,00

BOL DE 3L

€ 79,00

Estos accesorios complementan el bol estándar de 4.8l y están hechos de acero inoxidable pulido.

16. BOL ARTISAN® DE 4.83L

€ 69,00

Este bol grande, pulido y de acero inoxidable con mango ergonómico es tanto práctico como robusto. Incluido en todas las batidoras de mesa Artisan® de cabeza reclinable.

17. CUBIERTA DE PLÁSTICO

€ 59,00

Viene en un pack de dos; es una tapa de bol que no sella y sirve para los siguientes boles: Artisan® 4.8l (5K5THSBP), bol de 4.28l (5K45SBWH) y bol de 3l (5KB3SS).

18. BOLSA PARA LA BATIDORA

€ 69,00

Una bolsa que se puede lavar hecha de 100% de algodón poliéster que mantiene la batidora limpia y sin polvo. Incluye un práctico bolsillo exterior para libros de recetas, artilugios y demás.

19. BANDEJA PARA ALIMENTOS

€ 69,00

Esta bandeja se puede usar con el colador de fruta y verdura (FVSP) o con la picadora (5FGA).

20. ABRELATAS

€ 99,00

Accesorio para abrir de un modo muy fácil todo tipo de latas.

ROBOT DE COCINA 1,3HP ARTISAN



5KSM7580XEER
ROJO IMPERIAL

€ 829,00

- Dispositivo de elevación del recipiente con diseño redondeado
- Bol de 6,9 litros en acero inoxidable
- Asa para facilitar el agarre, incluso en grandes cantidades
- Transmisión directa de alta eficacia 1.3 HP
- Silencioso y potente
- Hecho completamente de metal, de alta precisión, mecanismos y mandos de metal
- Estable, silencioso y duradero
- Todos los accesorios estándar en acero inoxidable
- Movimiento planetario original
- Con un único adaptador de accesorios
- **2 Años de Garantía**

PALETA DE COLORES DISPONIBLES



5KSM7580XEOB
NEGRO ÓNICE



5KSM7580XECA
ROJO METALIZADO



5KSM7580XEMS
PLATA MEDALLA



5KSM7580XEFP
PERLA

BATIDORA DE MANO ARTISAN



5KHB3581ECA
BATIDORA DE MANO SIN HILOS ARTISAN
CON ACCESORIOS
ROJO METALIZADO

€ 279,00

5KHB3583ERR
BATIDORA DE MANO SIN HILOS ARTISAN
SIN ACCESORIOS
ROJO IMPERIAL

5KHB3583EOB
BATIDORA DE MANO SIN HILOS ARTISAN
SIN ACCESORIOS
NEGRO ÓNICE

€ 159,00

El punto de encuentro entre la simplicidad y sofisticación. Dotada de potencia y un diseño minimalista, la *batidora de mano* sin hilos es el sueño de los cocineros más exigentes: una batidora manejable y recargable sin hilos. ¿Mil cosas que hacer en la cocina? ¡Ningún problema!

Muévete con rapidez de un plato a otro, usando la libertad y la creatividad que garantiza esta batidora sin hilos.

- Batidora de mano sin hilos con batería Li-Ion recargable de 12 V
- 3 cuchillas de acero inox intercambiables con protección desmontable para ollas
- 2 brazos de acero inox para mezclar con bloqueo en rosca (20 cm y 33 cm)
- Trituradora, barilla y vaso medidor sin bisfenol A de 1 L
- Potente motor CC de 5 velocidades con indicador LED
- Diseño ergonómico con gancho posterior
- Práctica maleta para los accesorios
- **2 Años de Garantía**

ACCESORIOS



CARGADOR BATERÍA



BATERÍA



CUCHILLA "EN S"



CUCHILLA DE ESTRELLA



MEZCLADOR



3 PROTECCIONES PARA LAS CUCHILLAS



PROTECCIÓN PARA OLLAS



VASO MEDIDOR CON TAPA ESPECIAL



TRITURADORA (600 ml)



VARILLA



MALETA

BATIDORA ARTISAN



5KSB553EER € 199,00
ROJO IMPERIAL

Para los cocineros y chefs, mezclar es un arte. Si se sobrepasa un poco el límite, se estropea. Si no se llega al mínimo, no tendremos esa mágica armonía. *La Batidora Artisan®* es robusta, estable y construida para perdurar, permitiéndole el control total que necesita para llegar siempre a la perfección

Con un montón de funciones y características diseñadas para que sea segura, efectiva y fácil de limpiar. Amará tanto esta batidora como la comida que le ayuda a crear.



5KSB555ECR *
INOX



5KSB5553ENK *
INOX
CEPILLADO



5KSB5553EWH
BLANCO



5KSB5553EAC
CREMA



5KSB555ETG
MANDARINA



5KSB555EBU
AZUL COBALTO



5KSB5553EOB
NEGRO ÓNICE



5KSB5553EMY
NARANJA
PASTEL



5KSB5553EMS
PLATA MEDALLA



5KSB5553EGA
VERDE MANZANA

- Motor potente y diseño único del sistema de cuchillas
- Panel de control *Clean Touch*
- Sensor electrónico inteligente con *Soft Start*
- Base de metal fundido y jarra de cristal anti rayadas
- **2 Años de Garantía**

ACCESORIOS ESTÁNDAR



JARRA DE CRISTAL
DE 0,75 L

* 5KSB555ECR INOX
5KSB555ENK INOX CEPILLADO
€ 289,00

** 5KSB5553EPK ROSA
(Incluye una donación en favor de la lucha contra el
cancer de mama)
€ 229,00



5KSB5553ECL
AZUL CRISTAL



5KSB5553EPK **
ROSA

GOFRERA



5KWB100EER € 309,00
ROJO IMPERIAL



5KWB100EAC
CREMA



5KWB100EPM
GRIS METÁLICO



5KWB100EOB
NEGRO

- Acabados en acero inoxidable y metal fundido
- *Cool Reach*. Tapas y asas integradas en un diseño de líneas redondeadas
- Placas antiadherentes con un perfil redondeado que le permiten preparar dos gofres
- Doble cara, cubierta con una unidad de rotación para mantener una temperatura constante
- Timer digital y termómetro esférico
- **2 Años de Garantía**

Tanto si es un desayuno vago de domingo, un brunch con los amigos o solo un premio para los niños después de un día de escuela, hay muy pocas cosas que sean mejores que el olor y el sabor de los gofres recién hechos.

Y no hay otra manera mejor de hacerlos en casa, que con la robusta y fiable Gofrera Artisan®.

PROCESADOR DE ALIMENTOS DE 4L ARTISAN



5KFP1644ERR ROJO IMPERIAL € 459,00

El procesador de alimentos Artisan de 4 L de KitchenAid está diseñado para afrontar cualquier reto en la cocina...

Es un ayudante apreciado por todos los cocineros ya que hace fácil incluso el reto más complicado.

Es nuestro procesador de alimentos más versátil y completo: para obtener resultados profesionales considérelolo como su experto personal en el uso de cuchillos para cortar, rallar, hacer puré o mezclar.

Es fundamental para crear platos deliciosos y sugerentes, con sabores y consistencias diferentes. Utilice su exclusiva función para cortar los alimentos a dados y asombrar a sus amigos y parientes con resultados extraordinarios.

El procesador de alimentos Artisan de 4 L realza sus habilidades culinarias.



5KFP1644EOB BLANCO



5KFP1644EAC CREMA



5KFP1644EMS GRIS METÁLICO



5KFP1644ECA ROJO METALIZADO

- Sistema *ExactSlice*:
- El primer disco de corte, ajustable con palanca externa, le permite ajustar el grosor de las lonchas
- Entrada del tubo de alimentación súper amplia. Facilita la entrada de alimentos y requiere menor troceo de los alimentos
- Cuchillas especialmente diseñadas y optimizadas para dos velocidades (alta y baja)
- Mecanizado exacto y preciso de los alimentos duros y blandos
- Kit para cortar a dados
- Tapa y cuchillas con junta de silicona *Ultratight*
- Estructura de metal Robusta, estable y duradera
- Motor de alto rendimiento: Consistente, potente y silencioso
- Set de 3 cuencos sin bisfenol A: cuenco de trabajo de 4 L, cuenco del chef de 2,4 L y mini-cuenco de 1 L
- **2 Años de Garantía**
- **20 Años de Garantía del Motor**

ACCESORIOS ESTÁNDAR



CUENCO DE TRABAJO DE 4 L



CUENCO DEL CHEF DE 2,4 L



MINI-CUENCO DE 1 L



EMPUJA-ALIMENTOS DE 3 PIEZAS



TAPA



DISCO DE CORTE AJUSTABLE EXTERNAMENTE



KIT PARA CORTAR A DADOS



DISCOS



EXPRIMIDOR



CUCHILLAS



VARILLA



ESPÁTULA

TOSTADORAS



5KMT2204EER
ROJO IMPERIAL € 249,00



5KMT2204EAC
CREMA



5KMT2204EOB
NEGRO ÓNICE



5KMT2204EFP
PERLA



5KMT2204EMS
GRIS METÁLICO



5KMT2204ECA
ROJO METALIZADO

¿Cómo puede algo tan simple como un pan tostado ofrecer un sabor tan rico, gratificante y evocativo? *La tostadora Artisan®* (disponible en versiones de 2 ó 4 rebanadas) tuesta su pan a la perfección absoluta, distinguiendo el sistema inteligente de tostado para que sea crujiente y dorando cada vez las rebanadas del tipo de pan que sea. La versión de 4 rebanadas dispone de un calentador para panecillos y un estante para más versatilidad.

MODELO PARA 2 REBANADAS

€ 254,17

- Sensor automático con función de mantenimiento en caliente
- 7 ajustes de “dorado” con temporizador LED de cuenta atrás
- Función *sandwich* con pinza para sandwich*
- Función descongelar
- Función *bagel*
- Fabricada en metal fundido y con grandes compartimentos
- **2 Años de Garantía**

TOSTADORAS



5KMT4205EER
ROJO IMPERIAL € 329,00



5KMT4205EMS
GRIS METÁLICO € 329,00

MODELO PARA 4 REBANADAS

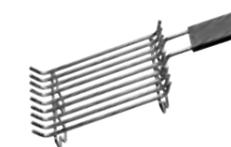
€ 332,5

- Sensor automático con función de mantenimiento en caliente
- 7 ajustes de “dorado” con temporizador LED de cuenta atrás
- 2 pares de compartimentos independientes
- Función *sandwich* con pinza para sandwich*
- Función descongelar
- Función *bagel*
- Fabricada en metal fundido con compartimentos de 4 cm
- **2 Años de Garantía**

ACCESORIOS



5KTSR
PINZA SÁNDWICHES
€ 59,00



5KTBW2
CALENTADOR DE PAN
€ 59,00

* Una pinza para sandwich incluida como accesorio estándar

HERVIDOR ARTISAN



5KEK1522EER
ROJO IMPERIAL

€ 189,00



5KEK1522EFP
PERLA



5KEK1522EMS
GRIS METÁLICO



5KEK1522EOB
NEGRO ÓNICE



5KEK1522ECA
ROJO
METALIZADO



5KEK1522EAC
CREMA

- Diseño liso y redondeado, capacidad de 1,5 L
- Fabricación con doble pared
- Regulación de temperatura de 50 °C a 100 °C
- Indicador de temperatura
- Construido en metal y con una suave empuñadura
- **2 Años de Garantía**

Hacer un breve descanso para intercambiar unas palabras frente a una taza humeante es un ritual que nos acompaña durante toda la vida. Con una amplia gama de colores y un diseño redondeado y atractivo, el *hervidor* de agua de doble pared 1.5-L también tiene una gran cantidad de funciones.

¿Le gusta el té?

Regule el nivel de la temperatura de manera que sea perfecto para sus infusiones: agradablemente caliente para el delicado té verde, hirviendo para el áspero Assam, caliente en el punto justo para todas las otras infusiones. La cavidad de doble pared permite mantener el agua caliente durante más tiempo, mientras que la parte exterior del hervidor no se calienta. Un alegre punto de color en la cocina: el *hervidor* está siempre a punto para la próxima pausa.

CAFETERA ESPRESSO ARTISAN



5KES100EER
ROJO IMPERIAL

€ 749,00



5KES100EAC
CREMA



5KES100EPM
GRIS METÁLICO



5KES100EOB
NEGRO ÓNICE

- Dos calentadores independientes: uno para el café espresso y otro para el vapor
- Portafiltro profesional
- Sistema anti-goteo
- Amplio espacio de trabajo
- Grandes indicadores para espresso y vapor
- Calentador de tazas
- Estructura de metal
- Diseño redondeado
- Depósito de agua deslizante y antigoteo
- **2 Años de Garantía**

Ahora puede disfrutar en casa de la perfección de un espresso de “cafetería” fuerte, aromático e intenso. Los surtidores para el café y para hacer espuma están separados para garantizar la temperatura óptima para la elaboración del café y vapor abundante para una perfecta espuma con la leche.

MOLINILLO ARTISAN



5KCG100EER
ROJO IMPERIAL

€ 239,00



5KCG100EAC
CREMA



5KCG100EPM
GRIS METÁLICO



5KCG100EOB
NEGRO ÓNICE

- Bajas revoluciones por minuto
- 15 niveles de molido
- Cuchillas de molido precisas y largas
- Fácil acceso a las cuchillas
- Estructura de metal
- Diseño redondeado
- **2 Años de Garantía**

Los expertos están de acuerdo con que moler el café con un molinillo es la manera perfecta de hacerlo para mantener el sabor original.

El *Molinillo Artisan*® le permite moler sus granos de café preferidos, pudiendo elegir entre 15 grados diferentes, de manera que siempre pueda tener el molido ideal para complacer hasta al paladar más exigente.

HECHO A MEDIDA



CON KITCHENAID HECHO A MEDIDA PUEDE PERSONALIZAR SU COCINA SEGÚN SUS GUSTOS Y NECESIDADES.

Ofrece un rango versátil y único de soluciones flexibles e innovadoras que le permiten expresarse a través de un diseño puntero y duradero, y con la última tecnología, para que pueda construir un espacio gastronómico realmente excepcional.

COLUMNAS

LA ELECCIÓN PROFESIONAL.

Las columnas de KitchenAid permiten elegir entre tres tipos diferentes para adaptarse a su casa, estilo y manera de cocinar.

Tanto si elige el innovador sistema para cocinar *Chef Touch Sous Vide* con sus últimos avances en gustos, texturas y apariencias, como si elige un horno de convección con la opción de cajón para calentar o de despensa, la columna de KitchenAid será una incorporación eficiente, duradera y de alta calidad para su cocina.





COLUMNAS HORNO



KSIC 1830/X € 3.199,00

COLUMNA DE ACERO INOX A

- Altura 1810 mm
- Para sistema *ChefTouch*

KOCV 4510
horno de vapor combinado 45 cm

KSVC 3610
envasador al vacío

KASV 4510
puertas de acero *EasyClean*
para envasador al vacío

KRAB 6010
abatidor de temperatura



KSIC/X 1810 € 3.299,00

COLUMNA DE ACERO INOX CON CAJÓN C

- Altura 1810 mm

KMPC 3610, KMPG 3610
horno microondas 45 cm

**KOTP 7030, KOST 7030,
KOLP 7030, KOLS 7030**
horno de 60 cm

- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274



KSIC 1800/X € 3.199,00

COLUMNA DE ACERO INOX B

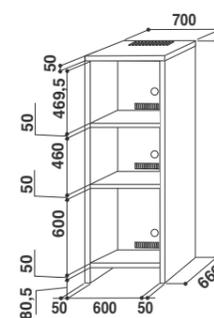
- Altura 1810 mm

KMPC 3610, KMPG 3610
horno microondas 45 cm

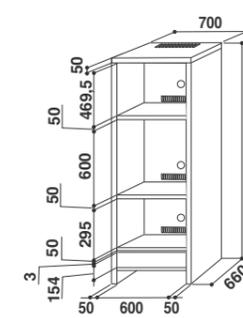
**KOTP 7030, KOST 7030,
KOLP 7030, KOLS 7030**
horno de 60 cm

KSDX 2910
módulo calentaplatos 29 cm

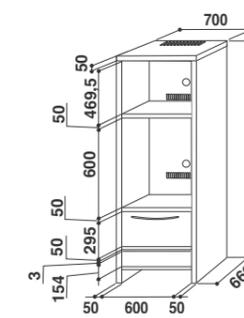
- **Con KitchenAid 2+2 Años de Garantía:**
descubre cómo en la pág. 274



A

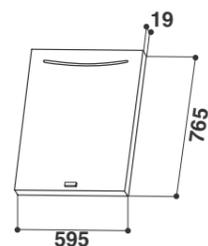


B



C

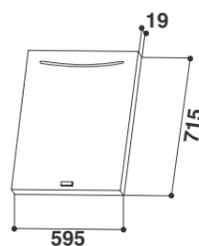
KITS OPCIONALES



PANEL EASYCLEAN KADF 7010/I € 599,00

- El panel debe cumplir con los siguientes valores:
- Min Ancho: 595 mm
- Min - Max Grosor/Profundidad: 16 - 22,6 mm
- Min - Max Altura: 700 - 800,5 mm
- Max Peso: 9 Kg

(estos datos dependen de la altura del zócalo)

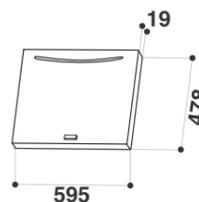


PANEL EASYCLEAN KADF 6010/I € 579,00

El panel debe cumplir con los siguientes valores:

- Min - Max Ancho: 592 - 595 mm
- Min - Max Grosor/Profundidad: 16 - 22,6 mm
- Min - Max Altura: 620 - 719,5 mm
- Max Peso: 8 Kg

(estos datos dependen de la altura del zócalo)



PUERTA DE ACERO EASY TO CLEAN € 499,00

ESTÉTICA PRO KASV 4510



ASISTENCIA TÉCNICA Y SERVICIO AL CLIENTE KITCHEN AID



4 AÑOS DE GARANTÍA Y PUESTA EN MARCHA

Con KitchenAid tiene la posibilidad de efectuar la puesta en marcha, gratuita, incluso de un solo producto. Basta con llamar al servicio técnico más cercano. Además, con los grandes electrodomésticos KitchenAid, en el momento de la puesta en marcha tiene derecho a extender 2 años la garantía de fábrica, hasta un total de 4 años.



ASISTENCIA TÉCNICA

KitchenAid sabe bien que la pasión por la cocina significa mucho más que la mera preparación de tu receta favorita. Ser un apasionado de la cocina significa disfrutar de tu cocina, quererla y confiar únicamente en lo mejor para hacer de ella algo único. Por eso KitchenAid ofrece a sus clientes un servicio de postventa de altísima calidad y profesionalidad.



WEB

www.kitchenaid.es

Noticias actualizadas sobre el mundo de la cocina y catálogo online con toda la información de los productos KitchenAid.

KitchenAid

Whirlpool Iberia
Avinguda dels Vents, 9-13, esc, A 2º
Edificio Blurbis
08911 Badalona (Barcelona)

Customer Service

T 902 203 205

T 93 295 86 80

(De lunes a Viernes 8:30-13:30 // 15:30-19:00h)

Website

www.kitchenaid.es



FOR THE WAY IT'S MADE.

© 2012. All rights reserved. | La forma del robot de cocina es una marca registrada de KitchenAid U.S.A.

Todos los precios que aparecen en este catálogo no incluyen IVA.

Las características y especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.