

Dane aktualne na dzień: 05-04-2025 03:52

Link do produktu: <https://bptrade.pl/mikser-do-ciasta-robot-cukierniczny-kuchenny-2200w-p-214.html>

# MIKSER DO CIASTA ROBOT CUKIERNICZY KUCHENNY 2200W

Cena

**699,00 zł**



## Opis produktu

### Profesjonalny Robot planetarny

- Ten mikser to jeden z najbardziej zaawansowanych typów robotów kuchennych.



- Dzięki niemu można znacznie szybciej i łatwiej wykonywać przeróżne czynności przy przygotowywaniu potraw w kuchni (na przykład wyrabianie ciasta).

- 
- Mocny, trwały i energooszczędny, cechuje się niesamowitą skutecznością oraz wytrzymałością.
  - Z tym robotem przygotujesz o wiele szybciej wiele dań takich: jak ciasto na naleśniki czy pyszny domowy chleb, a także ubijesz białka lub bitą śmietanę.

## Specyfikacja:

### 1. Wymiary:

- Szerokość: 38 cm
- Wysokość: 32 cm



- Głębokość: 23 cm

2. **Moc wydajnościowa:** 2200 W
3. **Zużycie energii i zasilanie:** 220-240 V, 1500 W, 50/60 Hz
4. **Ilość poziomów prędkości:** 6
5. **Funkcja PULSE:** TAK
6. **Bezpieczeństwo:** zabezpieczenie przed przegrzaniem, blokada bezpieczeństwa, zabezpieczenie przed nieprawidłowym montażem, blokada ramienia mieszającego, blokada pokrywy, antypoślizgowe nóżki
7. **Pojemność misy roboczej z osłoną:** 6,2 litra
8. **Misa z uchwytem:** TAK
9. **Ośłona misy:** TAK
10. **Końcówki:** hak, mieszadło z silikonowymi ściągaczami, trzepak
11. **Przewód zasilający:** TAK
12. **Instrukcja:** w języku polskim
13. **Certyfikat:** CE
14. **Waga produktu:** 5 kg

**Zamawiając już dziś w zestawie otrzymasz:**

- 
- Hak - końcówka służy do zagniatania i wyrabiania ciężkich składników takich jak ciasto na chleb, bułki, pierogowe, drożdżowe, faworkowe, wyrabianie ciasta na makaron, pierniki itp. oraz wstępnego mieszania składników.
  - Mieszadło z silikonowymi ściągaczami - końcówka służy do ucierania i miksowania średnich składników takich jak gęste kremy, ciasto na naleśniki, biszkopty, ser na sernik, pasztety, farsze, mięso mielone, lukru, nadzienia, eklerów, ziemniaków puree itp. Specjalny kształt mieszadła i silikonowe ściągacze to sekret doskonałych efektów mieszania. Nie trzeba zatrzymywać pracy robota, ciasto jest oddzielone od ścianek misy.
  - Trzepak - Kończówka służy do ubijania lekkich składników takich jak piany z białek, jajek, śmietany, kremów gotowych, budyniu, majonezu, musów, sufletów, panierki, wyrabiania lekkich ciast biszkoptowych bez tłuszczu itp.
  - Misa stalowa z uchwytem
  - Łopatką zgarniająca
  - Osłona przeciwbryzgowa