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

Link do produktu: <https://bptrade.pl/robot-planetary-mikser-kuchenny-mocny-szybki-bial-p-227.html>

ROBOT PLANETARNY MIKSER KUCHENNY MOCNY SZYBKI BIAŁ

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. **Osłona 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, biszkoptyowe, 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 - Końcówka 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