

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-6l-2500w-kd4163-kraftdele-p-64330.html>

## MIKSER PLANETARNY 6L 2500W KD4163 KRAFT&DELE

Cena brutto	<b>232,00 zł</b>
Cena netto	<b>188,62 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>KD4163</b>
Kod producenta	<b>KD4163</b>
Kod EAN	<b>5903957018959</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Mikser planetarny 6L 2500W KD4163

KD4163 to mikser planetarny z misą ze stali nierdzewnej o pojemności 6 litrów i silnikiem o mocy 2500 W. Urządzenie przeznaczone zarówno do intensywnego użytku w gastronomii, jak i do regularnej pracy w kuchni domowej — przy wyrabianiu ciast drożdżowych, ubijaniu śmietany czy przygotowywaniu kremów maślanych.

Moc silnika 2500 W

Pojemność misy 6 L

Liczba prędkości 6

Materiał misy Stal nierdzewna

### Charakterystyka miksera KD4163

#### Układ planetarny

Mieszadło porusza się jednocześnie wokół własnej osi i po orbicie wewnątrz misy. Dzięki temu narzędzie dociera do każdego miejsca misy bez konieczności jej obracania — składniki są mieszane równomiernie, bez martwych stref.

### **Silnik 2500 W**

Wysoka moc pozwala na wyrabianie twardych ciast drożdżowych i chlebowych bez przeciążania silnika. Przy pracy z lżejszymi masami — kremami czy biszkoptami — urządzenie pracuje spokojniej, na niższych prędkościach.

### **Misa 6 L ze stali nierdzewnej**

Stal nierdzewna nie wchłania zapachów ani barwników, jest odporna na zarysowania i łatwa w czyszczeniu. Pojemność 6 litrów umożliwia przygotowanie ciasta z 1–1,5 kg mąki w jednej partii, co odpowiada potrzebom małej piekarni lub intensywnego użytku domowego.

### **Głowica uchylna i pokrywa z otworem**

Uchylna głowica ułatwia montaż i demontaż misy oraz wymianę akcesoriów. Przezroczysta pokrywa z otworem umożliwia dodawanie składników w trakcie pracy bez przerywania miksowania i bez ryzyka rozbryzgów.

### **6 prędkości pracy**

Zakres regulacji pozwala dopasować obroty do konsystencji miksowanej masy — od wolnego wyrabiania gęstego ciasta po szybkie ubijanie piany. Precyzyjna kontrola prędkości zmniejsza ryzyko przebicia piany lub niedomieszania składników.

### **Stabilność i bezpieczeństwo**

Cztery antypoślizgowe przyssawki mocują urządzenie do blatu podczas pracy z twardymi masami, kiedy wibracje są największe. Zmniejsza to ryzyko przesunięcia się urządzenia przy wysokich prędkościach lub przy wyrabianiu ciężkich ciast.

## Specyfikacja techniczna

Model	KD4163
Moc	2500 W

---

Napięcie zasilania	220-240 V / 50 Hz
Pojemność misy	6 L
Materiał misy	Stal nierdzewna
Liczba prędkości	6
Akcesoria mieszające	Hak do ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczka (stal nierdzewna)
Stabilizacja	4 antypoślizgowe przysawki
Pokrywa misy	Przezroczysta, z otworem do dosypywania składników

## Zastosowanie

---

Dobór akcesoria zależy od rodzaju przygotowywanej masy. Hak stosuje się do ciast wymagających wyrabiania (drożdżowe, chlebowe), mieszadło płaskie do mas o średniej gęstości (kruche ciasto, farsze, purée), a trzepaczka służy do napowietrzania (bita śmietana, bezy, biszkopt).

- Wyrabianie ciasta drożdżowego i chlebowego (hak)
- Przygotowanie ciasta kruchego i półkruchego (mieszadło płaskie)
- Ubijanie śmietany i piany z białek (trzepaczka)
- Miksowanie kremów maślanych i ganache (mieszadło płaskie)
- Przygotowanie ciasta na pierogi i makarony (hak)
- Mieszanie mas mięsnych i farszów (mieszadło płaskie)
- Przygotowanie biszkoptu i mas tortowych (trzepaczka)
- Produkcja ciastek, muffinek i ciast pieczonych w formach (mieszadło płaskie)

## Zawartość zestawu

---

### W zestawie znajdują się:

Mikser planetarny KD4163, misa ze stali nierdzewnej 6 L z pokrywą przeciwwyptywową, hak do ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczka ze stali nierdzewnej, łopatką/szpachelką, instrukcja obsługi w języku polskim.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć misę i wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z detergentem. Akcesoria ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce, jednak producent zaleca sprawdzenie tej informacji w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia. Korpus miksera czyści się wilgotną ściereczką — nie wolno zanurzać go w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Przy wyrabianiu bardzo twardych ciast zaleca się pracę na niskich prędkościach (1-2), by nie przeciążyć przekładni. Przed zmianą prędkości warto chwilowo zatrzymać urządzenie lub zmniejszyć obroty stopniowo. Głowicę należy odchylić wyłącznie po zatrzymaniu miksera.