

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	232,00 zł
Cena netto	188,62 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4163
Kod producenta	KD4163
Kod EAN	5903957018959
Producent	KRAFT&DELE

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 biskoptami — 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
Gwarancja	12 miesięcy

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 przeciwwyplywową, hak do ciasta, mieszadło płaskie, trzepaczka ze stali nierdzewnej, łopatk/szpachelka, 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.