

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/mikser-planetarny-max-2500w-5l-kd4146-p-63790.html>



Mikser planetarny max. 2500W / 5L KD4146

Cena brutto	192,34 zł
Cena netto	156,37 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4146
Kod producenta	KD4146
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Mikser planetarny KD4146 – 2500W / 5L

KD4146 to mikser planetarny przeznaczony do wymagających zadań kuchennych: zagniatania ciast drożdżowych, ubijania białek i śmietany oraz mieszania mas i koktajli. Ruch planetarny końcówki roboczej zapewnia równomierne przetwarzanie składników w całej objętości misy bez konieczności ręcznego ingerowania w proces.

Moc maksymalna 2500 W
Pojemność misy 5,0 L
Materiał misy Stal nierdzewna
Zasilanie 220–240V~ 50/60Hz

Charakterystyka urządzenia

Ruch planetarny

Końcówka robocza obraca się jednocześnie wokół własnej osi i po torze okrężnym wewnątrz misy. Dzięki temu każda część misy jest równomiernie opracowywana — eliminuje to konieczność zatrzymywania urządzenia i ręcznego zgarniania składników ze ścianek.

Misa 5L ze stali nierdzewnej

Pojemność 5 litrów pozwala na przygotowanie ciasta z kilku kilogramów mąki lub ubicie dużych porcji śmietany. Stal nierdzewna jest odporna na korozję, neutralna smakowo i łatwa do czyszczenia — nie wchodzi w reakcje z kwaśnymi składnikami.

Trzy wymienne końcówki robocze

W zestawie znajdują się: hak do ciasta (ciasta drożdżowe, chlebowe), trzepaczka (białka, śmietana, musy) oraz mieszadło (ciasta biszkoptowe, kremy, masy). Dobór właściwej końcówki wpływa na efekt końcowy i czas pracy.

Regulacja prędkości i stabilność

Regulowana prędkość obrotów umożliwia dopasowanie intensywności mieszania do konsystencji składników — niskie obroty na początku zapobiegają rozbryzgiwaniu, wyższe przyspieszają ubijanie. Gumowe nóżki ograniczają przesuwanie urządzenia podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4146
Moc maksymalna	2500 W
Napięcie / Częstotliwość	220-240V~ 50/60Hz
Pojemność misy	5,0 L
Materiał misy	Stal nierdzewna
Materiał obudowy	Tworzywo sztuczne
Końcówki robocze	Hak do ciasta, trzepaczka, mieszadło
Stabilizacja	Gumowe nóżki antypoślizgowe
Gwarancja	12 miesięcy

Typowe zastosowania

- Zagniatanie ciasta drożdżowego i chlebowego
- Ubijanie białek na sztywną pianę
- Ubijanie śmietany kremówki
- Mieszanie ciasta biszkoptowego i naleśnikowego
- Przygotowywanie kremów i mas cukierniczych
- Mieszanie koktajli i shake'ów
- Przygotowywanie past i dipów o gęstej konsystencji

Zawartość zestawu

W opakowaniu znajdują się:

Mikser planetarny KD4146, misa ze stali nierdzewnej (5L), mieszadło, hak do ciasta, trzepaczka do jajek, instrukcja obsługi.
Gwarancja producenta: 12 miesięcy.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć misę i wszystkie końcówki robocze w ciepłej wodzie z detergentem. Podczas pracy z suchymi składnikami (np. mąką) zaleca się uruchamianie urządzenia na najniższym biegu, a następnie stopniowe zwiększanie prędkości — ogranicza to pylenie. Misy i końcówek nie należy myć w zmywarce, jeśli instrukcja obsługi tego nie dopuszcza. Obudowę czyści się wilgotną ściereczką; nie wolno jej zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.