

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-kuchenny-planetarny-3000w-6-5l-10-trybow-kd4226-p-67963.html>



Robot kuchenny - planetarny 3000W 6,5L - 10 trybów KD4226

Cena brutto	305,08 zł
Cena netto	248,03 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4226
Kod producenta	KD4226
Kod EAN	5903957021072
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Robot kuchenny planetarny KD4226 – 3000W, misa 6,5L, 10 trybów

KD4226 to robot kuchenny z mechanizmem planetarnym, przeznaczony do wyrabiania ciast, ubijania mas i kremów oraz mieszania składników. Silnik o mocy 3000W i pojemna misa ze stali nierdzewnej umożliwiają pracę z dużymi porcjami, a zestaw trzech wymiennych końcówek roboczych pozwala dostosować urządzenie do różnych zadań kuchennych.

Moc silnika 3000 W
Pojemność misy 6,5 L
Regulacja prędkości 10 stopni
Końcówki robocze 3 szt.

Charakterystyka urządzenia

Mechanizm planetarny

Głowica robocza obraca się jednocześnie wokół własnej osi i po torze kołowym wzdłuż ścianek misy. Dzięki temu końcówka pokrywa całą powierzchnię misy, eliminując strefy, w których składniki pozostają niez mieszane — co ma szczególne znaczenie przy gęstych

masach i ciastach.

Silnik 3000W i 10-stopniowa regulacja prędkości

Wysoka moc pozwala na pracę z twardymi i gęstymi masami, takimi jak ciasto drożdżowe czy chlebowe. 10 zakresów prędkości umożliwia precyzyjne dopasowanie tempa mieszania — od wolnego łączenia składników suchych po szybkie ubijanie piany.

Misa 6,5L ze stali nierdzewnej

Pojemność 6,5 litra pozwala na przygotowanie porcji ciasta wystarczającej np. na dwa bochenki chleba lub kilka blach muffinek w jednym cyklu. Stal nierdzewna jest odporna na zapachy, łatwa do czyszczenia i nie wchodzi w reakcje z kwaśnymi składnikami.

Pokrywa misy z otworem dozującym

Pokrywa ogranicza rozchłapywanie składników podczas pracy na wyższych prędkościach. Otwór w pokrywie umożliwia stopniowe dodawanie składników — np. mąki, cukru czy oleju — bez konieczności zatrzymywania urządzenia.

Końcówki robocze — zastosowanie

Robot wyposażony jest w trzy wymienne końcówki, każda przystosowana do innego rodzaju zadań:

Ubijak typu H

Przeznaczony do mieszania mas o średniej gęstości: kremów maślanych, farszów, ciast biszkoptowych i mieszanek na muffiny. Kształt litery H zapewnia równomierne łączenie składników bez napowietrzania.

Trzepaczka

Stosowana do ubijania składników wymagających napowietrzenia: białek na pianę, śmietany kremówki, biszkoptowych mas jajecznych oraz lekkich kremów. Druciana konstrukcja efektywnie wciąga powietrze podczas pracy.

Hak do ciasta

Przeznaczony do wyrabiania ciężkich ciast drożdżowych, chlebowych i makaronowych. Spiralny kształt haka naśladuje ruch ręcznego wyrabiania, stopniowo rozwijając gluten i nadając ciastu odpowiednią elastyczność.

Typowe zastosowania

- Wyrabianie ciasta drożdżowego na bułki, pizzę i chleb
- Przygotowanie ciasta na chleb tostowy i pieczywo mieszane
- Ubijanie białek na bezę i pianę do deserów
- Ubijanie śmietany kremówki
- Mieszanie ciasta biszkoptowego i na muffiny
- Przygotowanie kremów maślanych i mas tortowych
- Mieszanie farszów do pierogów, naleśników i pasztetów
- Łączenie składników do ciast ucieranych

Specyfikacja techniczna

Model	KD4226
Moc	3000 W
Napięcie / częstotliwość	220-240 V / 50-60 Hz
Pojemność misy	6,5 L
Materiał misy	Stal nierdzewna
Regulacja prędkości	10-stopniowa
Maksymalny czas pracy ciągłej	4 minuty
Końcówki robocze	Ubijak typu H, trzepaczka, hak do ciasta

Ważna informacja dotycząca czasu pracy ciągłej

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia wynosi 4 minuty. Po tym czasie robot wymaga przerwy chłodzącej przed ponownym uruchomieniem. Parametr ten dotyczy pracy przy pełnym obciążeniu — np. wyrabiania gęstego ciasta chlebowego. Przy lżejszych zadaniach, takich jak ubijanie śmietany, silnik jest mniej obciążony, jednak zalecane jest przestrzeganie podanego limitu w celu ochrony silnika przed przegrzaniem.

Zawartość zestawu

- Robot kuchenny KD4226
- Misa ze stali nierdzewnej 6,5 L
- Ubijak typu H

-
- Trzepaczka
 - Hak do ciasta
 - Pokrywa misy
 - Instrukcja obsługi w języku polskim