

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-kuchenny-planetarny-max-3000w-5l-kd4147-kraftdele-p-63791.html>

## Robot kuchenny planetarny max 3000W / 5L KD4147 KRAFT&DELE

Cena brutto	<b>334,65 zł</b>
Cena netto	<b>272,07 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>KD4147</b>
Kod producenta	<b>KD4147</b>
Producent	<b>KRAFT&amp;DELE</b>

### Opis produktu

#### Robot kuchenny planetarny KD4147 - 3000W / 5L

KD4147 to wielofunkcyjny robot kuchenny z mechanizmem ruchu planetarnego, łączący w jednym urządzeniu funkcje miksera planetarnego, maszynki do mielenia mięsa oraz blendera kielichowego. Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 5 litrów i moc maksymalna 3000W pozwalają na przetwarzanie zarówno lekkich mas, jak i gęstych ciast czy mięsa.

Moc maksymalna 3000 W

Pojemność misy 5 L

Regulacja prędkości 6 stopni + tryb P

Zasilanie 220-240V~ 50/60Hz

### Charakterystyka urządzenia

#### Ruch planetarny

Akcesoria robocze poruszają się jednocześnie wokół własnej osi i po okręgu misy. Dzięki temu mieszadło dociera do wszystkich części naczynia, eliminując konieczność ręcznego zeskrobywania składników ze ścianek — szczególnie istotne przy ubijaniu białek i wyrabianiu ciasta drożdżowego.

### Misa 5L ze stali nierdzewnej

Pojemność 5 litrów umożliwia przygotowanie ciasta na kilka bochenków chleba lub ubicie dużej ilości śmietany jednorazowo. Stal nierdzewna jest odporna na korozję i neutralna smakowo, co ma znaczenie przy pracy z kwasowymi składnikami, np. maślaną lub sokiem cytrynowym.

### 6 prędkości + tryb impulsowy P

Niższe biegi (3-4) służą do mieszania rzadkich mas i płynów bez ich rozpryskiwania. Wyższe biegi (5-6) przeznaczone są do gęstych ciast i ubijania. Tryb P (impulsowy) generuje krótkie, mocne impulsy — przydatny przy kruszeniu twardszych składników lub gdy wymagana jest precyzyjna kontrola czasu pracy.

### Zestaw akcesoriów w komplecie

W zestawie znajdują się trzy wymienne końcówki do misy (mieszadło płaskie, hak do ciasta, trzepaczka), dostawka do mielenia mięsa oraz szklany kielich blendera. Jedno urządzenie zastępuje kilka osobnych sprzętów kuchennych, co ogranicza zajmowaną przestrzeń na blacie.

## Specyfikacja techniczna

Model	KD4147
Moc maksymalna	3000 W
Pojemność misy	5 L
Materiał misy	Stal nierdzewna
Zasilanie	220-240V~ 50/60Hz
Regulacja prędkości	6 stopni + tryb P (impulsowy)
Funkcje	Miksowanie, ubijanie, zagniatanie, mielenie mięsa, blendowanie
Gwarancja	12 miesięcy
Instrukcja obsługi	Język polski

## Zawartość zestawu

Urządzenie główne	Robot KD4147
Misa	Miska do mieszania ze stali nierdzewnej, 5 L
Akcesoria do misy	Mieszadło płaskie, hak do ugniatania, trzepaczka do jajek
Dostawka do mielenia	Maszynka do mielenia mięsa z kompletem akcesoriów

---

Blender	Szklany kielich blendera
Dokumentacja	Instrukcja obsługi w języku polskim

## Typowe zastosowania

---

- Wyrabianie ciasta drożdżowego i chlebowego (hak do ugniatania)
- Ubijanie białek na pianę i śmietany (trzepaczka)
- Mieszanie ciast biszkoptowych i naleśnikowych (mieszadło płaskie)
- Mielenie mięsa na mielone, pasztety i farsze (dostawka do mielenia)
- Blendowanie zup, sosów i koktajli (kielich blendera)
- Kruszenie lodu i twardych składników (tryb impulsowy P)
- Przygotowywanie mas na pierogi, kopytka i inne wyroby mączne

### Dobór prędkości do rodzaju składników

Przy pracy z płynami i rzadkimi masami zaleca się rozpoczęcie od niższych biegów (3-4), aby uniknąć rozpryskiwania. Gęste ciasta drożdżowe i masy maślane wymagają wyższych biegów (5-6). Tryb P należy stosować w krótkich interwałach — nie jest przeznaczony do ciągłej pracy przez dłuższy czas.