

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-planetarny-wielofunkcyjny-3000w-5l-kd4227-p-67529.html>

Robot planetarny wielofunkcyjny 3000W 5L KD4227

Cena brutto	347,30 zł
Cena netto	282,36 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4227
Kod producenta	KD4227
Kod EAN	5903957021089
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Robot planetarny wielofunkcyjny KRAFT&DELE KD4227 3000W 5L

KD4227 to wielofunkcyjny robot planetarny marki KRAFT&DELE łączący funkcje miksera planetarnego, maszynki do mielenia mięsa oraz blendera kielichowego. Urządzenie przeznaczone do regularnej pracy w warunkach domowych, obsługujące większe partie składników dzięki misie o pojemności 5 litrów.

Moc maksymalna 3000 W

Pojemność misy 5 L

Typ napędu Planetarny

Maks. czas pracy 4 minuty

Charakterystyka urządzenia

Ruch planetarny

Końcówka robocza porusza się jednocześnie po własnej osi i po okręgu misy — dzięki temu dociera do wszystkich stref pojemnika. Efektem jest równomierne wymieszanie składników bez konieczności ręcznego ingerowania w proces miksowania.

Moc 3000 W

Wysoka moc maksymalna pozwala na pracę z gęstymi masami, takimi jak ciasto drożdżowe, kruche lub chlebowe. Silnik nie traci obrotów pod obciążeniem, co przekłada się na stabilną pracę przy wyrabianiu twardszych składników.

Misa 5 litrów

Pojemność 5 litrów umożliwia przygotowanie większych partii produktów — np. ciasta na kilka blach lub większej ilości farszu. Misa tego rozmiaru jest standardem w robotach półprofesjonalnych i sprawdza się przy regularnym pieczeniu.

Trzy moduły robocze

Oprócz funkcji miksera, urządzenie wyposażono w maszynkę do mielenia mięsa z nadziewarką do kiełbas oraz blender kielichowy. Każdy moduł stanowi osobne, kompletne narzędzie — nie wymaga zakupu dodatkowych akcesoriów do podstawowych zastosowań.

Ważna informacja — maksymalny czas pracy

Producent określa maksymalny ciągły czas pracy na 4 minuty. Jest to parametr typowy dla urządzeń domowych o wysokiej mocy szczytowej. Przed kolejnym uruchomieniem zaleca się zachowanie przerwy umożliwiającej schłodzenie silnika. Należy uwzględnić ten parametr przy planowaniu pracy z dużymi partiami składników wymagającymi długiego wyrabiania.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4227
Marka	KRAFT&DELE
Moc maksymalna	3000 W
Napięcie / częstotliwość	220-240 V ~ 50-60 Hz
Pojemność misy	5 L
Typ napędu	Planetarny
Maksymalny czas ciągłej pracy	4 minuty
Regulacja prędkości	Tak

Zawartość zestawu

Robot planetarny KD4227	1 szt.
Miska do mieszania	1 szt.
Mieszadło do ugniatania (hak)	1 szt.
Trzepaczka do jajek (różga)	1 szt.
Mieszadło płaskie	1 szt.
Dzbanek blendera kielichowego	1 szt.
Przystawka do mielenia mięsa	1 szt.
Nadziejarka do kiełbas	1 szt.
Instrukcja obsługi (język polski)	1 szt.

Zastosowania

- Wyrabianie ciasta drożdżowego, chlebowego i kruchego
- Ubijanie śmietany i białek na pianę
- Mieszanie kremów, mas tortowych i nadzień
- Mielenie mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego
- Przygotowywanie farszów i mieszanek mięsnych
- Napelnianie jelit przy produkcji kiełbas domowych
- Blendowanie koktajli, zup kremów i sosów
- Przygotowywanie większych partii wypieków na kilka blach

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym uruchomieniem należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączoną w języku polskim. Poszczególne końcówki robocze oraz misa podlegają myciu — zaleca się sprawdzenie w instrukcji, które elementy są przeznaczone do mycia w zmywarce, a które wymagają mycia ręcznego. Przystawkę do mielenia mięsa należy rozkładać i myć bezpośrednio po każdym użyciu, aby zapobiec pozostawieniu resztek w komorze mielenia.

Ze względu na maksymalny czas ciągłej pracy wynoszący 4 minuty, przy wyrabianiu ciast wymagających dłuższego miksowania należy pracować w kilku cyklach z przerwami na schłodzenie silnika. Urządzenie należy ustawiać na stabilnym, równym podłożu — szczególnie ważne przy pracy z maszynką do mięsa, gdzie podczas mielenia mogą wystąpić boczne siły nacisku.