

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/robot-planetarny-wielofunkcyjny-3000w-5l-kd4228-p-67530.html>

Robot planetarny wielofunkcyjny 3000W 5L KD4228

Cena brutto	359,95 zł
Cena netto	292,64 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4228
Kod producenta	KD4228
Kod EAN	5903957021096
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Robot planetarny wielofunkcyjny KRAFT&DELE KD4228 3000W 5L

KD4228 to wielofunkcyjny robot planetarny marki KRAFT&DELE łączący funkcje miksera planetarnego, maszynki do mielenia mięsa oraz blendera kielichowego. Urządzenie przeznaczone jest do intensywnej pracy w kuchni domowej, gdzie wymagane jest wyrabianie ciężkich ciast, ubijanie mas oraz mielenie mięsa.

Moc maksymalna 3000 W

Pojemność miski 5 L

Typ ruchu Planetarny

Maks. czas pracy 4 minuty

Charakterystyka urządzenia

Ruch planetarny

Głowica robocza porusza się po torze planetarnym — jednocześnie obraca się wokół własnej osi i okrąża misę. Dzięki temu akcesoria robocze docierają do każdego miejsca w misie, co eliminuje konieczność ręcznego zeszkrobywania składników ze ścianek i zapewnia

jednorodną konsystencję masy.

Moc 3000 W

Wysoka moc maksymalna pozwala na pracę z gęstymi i ciężkimi masami — chlebem drożdżowym, ciastem kruchym czy makaronem. Silnik nie traci obrotów przy dużym oporze, co przekłada się na równomierne wyrobienie przez cały cykl pracy. Należy pamiętać, że maksymalny czas ciągłej pracy wynosi 4 minuty.

Misa 5 litrów

Pojemność 5 L umożliwia przygotowanie porcji ciasta wystarczającej na dwa standardowe bochenki chleba lub kilkadziesiąt ciasteczek w jednym cyklu. Misa tej wielkości jest standardem w robotach półprofesjonalnych i znacząco redukuje liczbę potrzebnych powtórzeń przy większych wypiekach.

Wielofunkcyjność — 3 urządzenia w jednym

Zestaw zawiera dzbanek blendera kielichowego oraz przystawkę do mielenia mięsa z nadziewarką do kiełbas. Robot zastępuje oddzielny blender i maszynkę do mięsa, co ma znaczenie w kuchniach o ograniczonej przestrzeni roboczej i miejscu do przechowywania sprzętu.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4228
Marka	KRAFT&DELE
Moc maksymalna	3000 W
Napięcie zasilania	220-240 V ~ 50-60 Hz
Pojemność misy	5 L
Maksymalny czas pracy	4 minuty
Typ ruchu	Planetarny
Regulacja prędkości	Tak

Zawartość zestawu

- Robot planetarny KD4228
- Miska do mieszania 5 L
- Dzbanek blendera kielichowego

-
- Przystawka do mielenia mięsa
 - Nadziewarka do kiełbas
 - Mieszadło do ugniatania (hak)
 - Trzepaczka do ubijania
 - Mieszadło (łopatka)
 - Instrukcja obsługi w języku polskim

Zastosowania

- Wyrabianie ciasta drożdżowego i chlebowego
- Ubijanie białek i śmietany
- Mieszanie ciasta na naleśniki, muffiny i biszkopt
- Przygotowanie kremów maślanych i mas tortowych
- Mielenie mięsa na mięso mielone i farsze
- Nadziewanie kiełbas i parówek
- Blendowanie zup, sosów i koktajli
- Przygotowanie past i dipów

Użytkowanie — informacje praktyczne

Maksymalny czas pracy ciągłej

Urządzenie pracuje w cyklach do 4 minut ciągłej pracy. Po każdym cyklu należy odczekać, aż silnik ostygnie, zanim zostanie uruchomiony ponownie. Dotyczy to szczególnie pracy z gęstymi ciastami, które generują największe obciążenie silnika. Przestrzeganie tego parametru przedłuży żywotność urządzenia.

Dobór akcesoriów roboczych

Hak do ugniatania stosuje się przy ciastach drożdżowych i chlebowych. Trzepaczka przeznaczona jest do ubijania białek, śmietany i lekkich mas. Mieszadło (łopatka) sprawdza się przy ciastach biszkoptowych, kremach i farszach o średniej gęstości. Dobór właściwego akcesorium wpływa na jakość końcowego efektu i obciążenie silnika.