

Link do produktu: <https://mirapolnext.pl/robot-kuchenny-kitchenaid-5ksm150pseob-czarny-refu-p-18098.html>



Robot kuchenny KitchenAid 5KSM150PSEOB czarny refu

Cena	1 599,00 zł
Dostępność	✕ WYPRZEDANE
Czas wysyłki	Natychmiast
Numer katalogowy	126858
Kod producenta	5KSM150PSEOB
Producent	KITCHENAID
Kolor	czarny
Regulacja prędkości	Tak
Moc	300 W
Zasilanie	Sieciowe

Opis produktu

Robot kuchenny KitchenAid refurbished

Opływowy kształt miksera cechuje elegancja, łatwość utrzymania w czystości, niezwykle prosta obsługa, bezpośredni napęd jest niezawodny oraz wytrzymały, dodatkowo zapewnia cichą pracę i oszczędność energii. Uniwersalne gniazdo do montażu przystawek daje nam wiele możliwości i wszechstronność zastosowań miksera dzięki szerokiemu wyborowi opcjonalnych przystawek, unikalny ruch planetarny umożliwia szybkie i dokładne mieszanie z napowietrzeniem mas.

Planetarny ruch narzędzi

Miksery KitchenAid należą do grupy mikserów planetarnych w tego typu mikserach narzędzie obraca się w misie ruchem złożonym, co oznacza że porusza się wokół własnej osi oraz jednocześnie w kierunku przeciwnym po jej obwodzie (taki sam ruch jaki wykonuje Ziemia wokół Słońca). To za pomocą wyjątkowego, 67 - punktowego systemu planetarnego mieszania KitchenAid, mikser ubija i napowietrza efektywniej, szybciej oraz dokładniej niż miksery planetarne innych marek. Przeprowadzony test obrazuje, że mikser KitchenAid pobiera mniej energii od konkurencyjnych modeli przy wykonywaniu różnych zadań. Z tego powodu jest bardziej energooszczędny oraz nie przegrzewa się, co wpływa na jego trwałość.

67 - punktowy system planetarnego mieszania KitchenAid

Konstrukcja w całości wykonana z metalu jest niezwykle mocna, stabilna oraz wytrzymała, 4,8 L miska ze stali nierdzewnej służy nam do przygotowywania zarówno dużych jak i małych ilości produktów.

Niskie zużycie energii Miksera

Producent	KitchenAid
Moc	300 W
Ilość poziomów prędkości	6 prędkości
Funkcje robota kuchennego:	Miksowanie, Mieszanie, Ubijanie piany, Zagniatanie ciasta
Długość przewodu zasilającego	106 cm
Moc	300 W
Typ silnika	AC (prąd przemienny) z napędem bezpośrednim
Moc wyjściowa	0,3 KM
Kolor	Czarny
Napięcie	220 - 240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Obroty na minutę (prędkość 1 do 10)	58 do 200
Materiał korpusu	Cynkowy odlew ciśnieniowy
Pojemność misy	4,8 L
Sposób regulacji prędkości	Mechaniczny i elektroniczny
Waga netto	10,6 kg
Wysokość	36,2 cm
Szerokość	22,2 cm
Długość	34,3 cm
Zasilanie	Sieciowe

Różga służy np. do bicia śmietany, piany z białek, lodów, majonezu i osiąga w tym prawdziwe mistrzostwo świata. Świetnie udają się bezy i biszkopty. Hak służy do wyrabiania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych - od chałek, poprzez pizzę, do chleba żytniego. Równie dobrze sprawdza się w cieście makaronowym i na faworki. Mieszadło służy np. do przygotowywania ciasta na pierogi, babki ucierane, pierniki, rozbija i napowietrzy biały ser na sernik. Można je użyć zarówno do przygotowania kremów budyniowych i maślanych, jak i do ziemniaczanego purée i wyrabiania mielonego mięsa na kotlety oraz masy pasztetowej.

- Robot kuchenny KitchenAid refurbished
- Hak
- Różga
- Dzieża z osłoną 4,8 l
- Mieszadło płaskie
- Osłona dzieży z podajnikiem
- Instrukcja Obsługi
- Oryginalne Opakowanie