

KERNAU

ROBOT PLANETARNY KSFP 611 MB



Kuchenny robot planetarny KSFP 611 MB to proste i wszechstronne urządzenie. Dzięki mocnemu 1500-watowemu silnikowi możliwe jest szybkie ubijanie produktów, co gwarantuje komfort pracy. Praktyczne funkcje, takie jak 10-stopniowa regulacja, praca pulsacyjna oraz miska o pojemności 6.5 litra, umożliwiają przygotowanie bogatego repertuaru deserów. Za pomocą precyzyjnego pokrętle z łatwością można dopasować odpowiednie parametry do aktualnych potrzeb. Urządzenie zostało wyposażone w 3 wytrzymałe mieszadła, takie jak mieszadło do wyrabiania ciasta, mieszadło do ubijania oraz hak.

2

LATA
GWARANCJI

WZORNICTWO

KOLOR CZARNY

FUNKcjONALNOŚĆ

POJEMNOŚĆ (L) 6.5

MOC (W) 1500

ANTYPOŚLIZGOWE NÓŻKI TAK

STEROWANIE POKRĘTŁEM / MECHANICZNE TAK

10 STOPNIOWA REGULACJA TAK

FUNKCJA PULSE TAK

MISA ZE STALI NIERDZIEWNEJ TAK

MIESZADŁO DO WYRABIANIA CIASTA TAK

MIESZADŁO DO UBIJANIA TAK

HAK TAK

ŁOPATKA TAK

OSŁONA NA MISKĘ TAK

WYMIARY PRODUKTU

SZEROKOŚĆ X GŁĘBOKOŚĆ X WYSOKOŚĆ (MM) 440 X 235 X 345

WAGA (KG) 5.9

DŁUGOŚĆ PRZEWODU DO 95 CM

TECHNOLOGIE:



ANTYPOŚLIZGOWE NÓŻKI: Dzięki antypoślizgowym nóżkom, mikser planetarny gwarantuje stabilność i pewność działania podczas mieszania lub ubijania składników. Można pracować bez obaw o przypadkowe przesunięcie się urządzenia, co zwiększa bezpieczeństwo i precyzję w kuchni. Takie rozwiązanie zapobiega jego ślizganiu się nawet, gdy powierzchnia blatu jest mokra.



STEROWANIE POKRĘTŁEM / MECHANICZNE: Mikser jest wyposażony w intuicyjne sterowanie pokrętle mechanicznym, co sprawia, że obsługa jest prosta i efektywna. Dzięki tej technologii można precyzyjnie dostosować prędkość do rodzaju i konsystencji wybranych składników.



10 STOPNIOWA REGULACJA: Mikser planetarny oferuje 10-stopniową regulację prędkości, co daje pełną kontrolę nad procesem mieszania lub ubijania. Niezależnie od tego, czy potrzebujemy delikatnego mieszania czy intensywnego ubijania.



FUNKCJA PULSE: Pozwala na krótkotrwałe, intensywne mieszanie lub ubijanie. Dzięki niej można szybko rozpocząć lub zakończyć pracę nad składnikami, co jest niezwykle przydatne przy przygotowywaniu różnorodnych potraw i deserów. To funkcja, która daje pełną kontrolę nad procesem przygotowywania potrawy.

INSTALACJA

NAPIĘCIE (V)	220 - 240
CZĘSTOTLIWOŚĆ (Hz)	50



POLSKA
MARKA