

Link do produktu: <https://www.klikajkuponline.pl/robot-planetarny-wrk1250-chef-p-605.html>

## Robot planetarny WRK1250 chef

Cena brutto	<b>416,50 zł</b>
Cena netto	<b>338,62 zł</b>
Numer katalogowy	<b>ROBO-000605</b>
Kod producenta	<b>2809</b>
Kod EAN	<b>5908277386191</b>

### Opis produktu

#### ROBOT PLANETARNY

- **Idealny do każdej kuchni**
- **8 biegów + pulsacja**
- **Wolny start**
- **Metalowa misa o pojemności 5 l**
- **Akcesoria:** trzy końcówki: do ubijania; do mieszania; do ugniatania
- **Przezroczysta pokrywa- szpatułka**
- **Mocny i wytrzymały silnik**
- **Możliwość mycia** akcesoriów w zmywarce
- **Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy:** 10 minut
- **Przerwa przed ponownym rozpoczęciem pracy:** 15 minut
- **Moc:** 800 W
- **Moc zablokowania silnika - MBP:** 1500 W

#### IDEALNY DO KUCHNI

Niezwykle elegancki **robot planetarny WRK1250 chef z serii Pyszna Kolekcja** stanie się Twoim najlepszym przyjacielem w kuchni. Przejmie na siebie najmniej lubiane, uciążliwe i czasochłonne czynności takie jak **ubijanie, mieszanie i zagniatanie**.

Tobie pozostaje to co najprzyjemniejsze – wypiekanie i radość z sukcesów.

**Mocny i wytrzymały silnik** WRK1250 chef pozwala mu na pracę w **8 prędkościach** oraz w **trybie pulsacyjnym**. **5-litrowa misa** jest wykonana ze **stali szlachetnej INOX**. W zestawie znajdują się: **trzy końcówki (do mieszania, ugniatania i ubijania), szpatułka oraz przezroczysta pokrywa**.



## TRZY AKCESORIA

### Hak

Końcówka służy do zagniatania i wyrabiania ciężkich składników takich jak ciasto na chleb, bułki, pierogowe, drożdżowe, faworkowe, wyrabianie ciasta na makaron, pierniki itp. oraz wstępnego mieszania składników.

### Mieszadło

Końcówka służy do ucierania i miksowania średnich składników takich jak gęste kremy, ciasto na naleśniki, biszkoptowe, ser na sernik, pasztety, farsze, mięso mielone, lukru, nadzienia, eklerów, ziemniaków puree itp.

### Trzepak

Końcówka służy do ubijania lekkich składników takich jak piany z białek, jajek, śmietany, kremów gotowych, budyniu, majonezu, musów, sufletów, panierki, wyrabiania lekkich ciast biszkoptowych bez tłuszczu itp.

## DUŻA MISA

Metalowy pojemnik o pojemności 5 L będzie idealnym pomocnikiem, który pomoże Ci przygotować dania dla całej rodziny! To rewelacyjne rozwiązanie zadba także o wygodę Twojej pracy. Misa jest wystarczająco duża byś nie musiał sięgać po kolejne naczynia do gotowania, a co za tym idzie unikasz mycia sterty naczyń.

## SPECYFIKACJA

- **Typ urządzenia:** Robot z misą planetarny
- **Moc:** 800 W
- **Ilość funkcji:** 3
- **Funkcje:** Mieszanie; Zagniatanie ciasta; Ubijanie
- **Pojemność misy:** 5 l
- **Materiał misy:** Stal nierdzewna
- **Regulacja poziomów prędkości:** 8-stopniowa; Praca pulsacyjna
- **Sposób sterowania:** Ręczny
- **Wyposażenie:** Misa ze stali nierdzewnej; Końcówka do ubijania; Hak do zagniatania ciasta; Mieszadło typu K
- **Kolor:** Czerwono - srebrny
- **Zasilanie:** Sieciowe
- **Wysokość:** 29,8 cm
- **Szerokość:** 36,5 cm
- **Długość:** 22,5 cm
- **Waga:** 4,5 kg
- **Dodatkowe informacje:** Możliwość mycia części w zmywarce; Otwór w pokrywie; Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu; Funkcja powolnego uruchomienia
- **Dołączone akcesoria:** Pokrywa; Szpatułka



