My Perfect Moment

ROBOT PLANETARNY

MRK-19

Opis:

- 6-stopniowa regulacja obrotów + funkcja Pulse
- Ruch planetarny przystawek (mieszanie wielokierunkowe) – idealne napowietrzenie mieszanych składników
- Zabezpieczenie przed włączeniem przy nieprawidłowym montażu urządzenia



Wyposażenie:

- Misa z rączką ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 l
- Mieszadło z silikonowym wykończeniem do wyrabiania ciasta drożdżowego, a także makaronowego i na faworki
- Mieszadło do ubijania lekkich mas – produktów, które muszą być dobrze napowietrzone: śmietany, białek, całych jajek, ciast biszkoptowych, kremów maślanych i budyniowych, majonezu.
- Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas: składników ciast, mielonego mięsa i ryb, pasztetów, ucierania sera na sernik, ubijania gotowanych ziemniaków na purée i gęstych kremów
- Osłona na misę – pozwala łatwiej dozować produkty w czasie pracy urządzenia i ogranicza rozchlapywanie płynnych produktów
- Łopatka

Parametry techniczne:

- 220-240 V 50 Hz
- Moc znamionowa 1400 W
- Moc maksymalna 2200 W



EAN (opakowanie jednostkowe): 5903151018458
Ilość w opakowaniu zbiorczym: 2 szt.