



Mikser planetarny gwarantuje, że przygotowywanie posiłków i domowych ciast stanie się przyjemnością i przyniesie kucharzowi dużo zadowolenia i satysfakcji. To zdecydowanie nieoceniony pomocnik w kuchni.

Robot planetarny SMM501 marki Blaupunkt to urządzenie, które doceni każdy miłośnik gotowania i pieczenia. Wysoka moc maksymalna urządzenia 1500 W zapewnia szybkie mieszanie ciasta przy pomocy mieszadła lub haka. Dzięki dołączonej do zestawu końcówce ubijaka wspomaga Cię także zawsze wtedy, gdy potrzebujesz ubić odpowiednią ilość białka do przygotowania idealnej bezy, czy też śmietankę. Planetarny system obrotowy mieszadła gwarantuje, że wszystkie składniki zostaną wymieszane równomiernie i dokładnie. Dodatkowo płynna, elektroniczna sterowana regulacja prędkości obrotowej 55 – 160 rpm pozwala na precyzyjną kontrolę mieszania, utrzymując stałą prędkość bez względu na obciążenie silnika. Mniejsze prędkości w zakresie 55-100 rpm idealnie nadają się do wyrabiania ciasta, natomiast najszybsza prędkość 160 rpm służy do ubijania.

Zestaw zawiera dużą stalową misę 5 l, która pozwala na przygotowanie za jednym razem dużej ilości ciasta lub ubicie sporej ilości jaj. Stalową misę oraz ubijak można myć w zmywarce. Hak oraz mieszadło wykonane jest z aluminium.

Funkcje i specyfikacja SMM501:

- Wysoka moc maksymalna 1500 W
- Szybkie ubijanie i mieszanie
- Ubijak, mieszadło i hak w zestawie
- Płynna, elektroniczna sterowana regulacja prędkości obrotowej 55 – 160 rpm
- Utrzymywanie stałej prędkości obrotowej niezależnie od obciążenia
- Planetarny system obrotowy mieszadła
- 33o odchylenie głowicy
- Misa stalowa o pojemności 5 l
- Zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz,
- moc znamionowa: 1000 W
- Wymiary: 40,8 x 22,4 x 35,2 cm
- Waga: 4,38 kg
- Kod EAN: 5901750504792

Sugerowana cena detaliczna brutto: 449 zł



newss.pl

Robot planetarny Blaupunkt SMM501 - niezbędny pomocnik w kuchni każdego wielbiciela wypieków

BLAUPUNKT / 2N-Everpol

[press box](#)