



Wilfa Probaker NXT, Grau

256680



Verwandeln Sie Ihr Backen zu Hause mit einer leistungsstarken, stabilen und flüsterleisen Maschine, die für mühelose Ergebnisse entwickelt wurde. Sie verfügt über ein innovatives Dual-Action™-Knetsystem, das dank eines leisen, drehmomentstarken bürstenlosen Gleichstrommotors jedes Mal mühelos perfekt gemischten Teig liefert. Die großzügige 7-Liter-Schüssel ist für große Mengen ausgelegt und fasst bis zu 5 kg Teig in einem einzigen Durchgang. Mit 20 präzisen Geschwindigkeitsstufen und einem komplett mitgelieferten Back-Zubehörset haben Sie die volle Kontrolle über jedes Rezept.

Farbe



PRODUKTDDETAILS

Nach jahrelanger Innovation und Erfolg mit der Probaker-Küchenmaschine gehen wir nun den nächsten Schritt und bringen eine neue Generation auf den Markt. In Zusammenarbeit mit dem norwegischen Back-Nationalteam wurde die Probaker NXT für alle entwickelt, die nur das Beste wollen: eine Küchenmaschine, die rohe Kraft mit präziser Steuerung kombiniert. Mit dem neuen bürstenlosen Gleichstrommotor und unserem Dual Action™-Knetsystem haben wir die Messlatte für Küchenmaschinen höher gelegt – für geschmeidigere Teige, eine bessere Struktur und verlässlich perfekte Ergebnisse. Sie ist leiser, laufruhiger und auf Langlebigkeit ausgelegt – mit 10 Jahren Garantie nach Registrierung*

Dual-Action™-Knetsystem

Perfekter Teig ist das Ergebnis durchdachter Technik. Was wirklich zählt, ist wie Schüssel, Knethaken und Bewegung zusammenwirken. Genau hier bietet das Dual-Action™-System der Probaker eine wirklich unerreichte Knetleistung.

Mit dem einzigartigen Dual-Action™-Knetsystem der Probaker bewegen sich sowohl die Schüssel als auch der Spiral-Knethaken in perfekter Harmonie durch eine gleichzeitige Rotation. Der Teig wird kontinuierlich in sich selbst gefaltet, ohne am Haken hochzuklettern oder „toten Zonen“ in der Schüssel zu hinterlassen. Das Ergebnis ist ein gleichmäßiges, sanftes Kneten mit geringer Reibung, was in kürzerer Zeit zu einem stärkeren, weicheren und elastischeren Teig führt.

Während viele Küchenmaschinen auf traditionelle Planetensysteme oder einen Teigtrenner (einen zusätzlichen Stab in der Schüssel, der den Teig zurück zum Haken drückt) setzen, nutzt die Probaker NXT ein Spiral-Schüssel-und-Haken-System. Der Teig wird durch die Spiralform des Hakens und die Dual-Action™-Bewegung genau dort gehalten, wo er sein soll. Dies reduziert die Reibung, hält die Teigtemperatur niedriger und sorgt für ein sanfteres, kontrollierteres Kneten – ein Unterschied, den Sie

bei jedem Teig merken werden.

Bürstenloser Gleichstrommotor (BLDC)

Der bürstenlose Gleichstrommotor ist das Herzstück der Probaker NXT. Er läuft mit einem angenehmen, leisen Geräuschprofil und besitzt keine mechanischen Verschleißteile. Das bedeutet: Sie erhalten einen Motor, der darauf ausgelegt ist, Jahr für Jahr Spitzenleistungen zu erbringen.

Die BLDC-Technologie stellt sicher, dass der Motor nicht an Leistung verliert, wenn der Teig schwer wird. Er überwindet den Widerstand im Teig mit gleichmäßiger Rotation und stabiler Geschwindigkeit, was zu einem effizienteren Kneten führt. Gleichzeitig bleibt der Geräuschpegel niedrig und konstant. Das Ergebnis ist eine hervorragende Glutenentwicklung und Teige in gleichbleibend hoher Qualität.

Kapazität und Kontrolle

Die großzügige 7-Liter-Schüssel macht es leicht, sowohl kleine als auch große Mengen von 500 g bis zu 5 kg Teig zu verarbeiten. Der optimierte Schüsselwinkel hält den Teig in der richtigen Position und verhindert, dass er während des Knetens am Haken hochklettert. Die breite Öffnung erleichtert das Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs.

20 Geschwindigkeitsstufen für jeden Bedarf

Mit 20 individuellen Geschwindigkeitsstufen meistert die Probaker NXT alles – vom sanften Unterheben bei niedriger Stufe bis hin zum kraftvollen Kneten bei hoher Geschwindigkeit. Egal, ob Sie Kekse, Pizza oder Sauerteigbrot backen: Sie erhalten präzise Kontrolle und konstante Power vom bürstenlosen Gleichstrommotor für jedes Mal gleichmäßige Ergebnisse.

Timer-Funktion für einfacheres Backen

Mit der integrierten Timer-Funktion behalten Sie die Zeit mühelos im Blick. Sie können ihn als Stoppuhr nutzen oder einen Countdown einstellen, sodass die Maschine exakt so lange läuft, wie Sie es wünschen. Das macht das Backen entspannter und gibt Ihnen die Freiheit, sich auf den nächsten Schritt vorzubereiten.

Überlastungsschutz für sichere und zuverlässige Leistung

Das Überlastungsschutzsystem stoppt die Maschine automatisch, wenn die Belastung zu hoch wird. Dies verhindert Überhitzung, schützt den Motor und gewährleistet eine zuverlässige Leistung über Jahre hinweg.

Stabilität, auf die Sie zählen können

Selbst wenn Sie die Geschwindigkeit hochdrehen, bleibt die Probaker NXT standfest. Sie ist so konstruiert, dass die schwersten Komponenten tief in der Maschine liegen, was für einen niedrigen Schwerpunkt sorgt und Vibrationen minimiert. Selbst bei bis zu fünf Kilo Teig steht die Maschine stabil auf der Arbeitsplatte.

Diese Stabilität bedeutet, dass Sie die Maschine beruhigt unbeaufsichtigt arbeiten lassen können. Im Gegensatz zu vielen anderen Küchenmaschinen, die bei schwerem Teig zu „wandern“ beginnen, gibt Ihnen die Probaker NXT die Freiheit, sich auf andere Aufgaben zu konzentrieren, während sie das Kneten beendet.

Komplettes Back-Zubehörset

Die Probaker NXT wird mit sorgfältig ausgewähltem Zubehör geliefert, das Ihnen zu perfekten Ergebnissen verhilft – egal ob Sie Brot backen, Sahne schlagen oder Rührteig mischen.

Knethaken

Der robuste Knethaken aus Edelstahl arbeitet nur 3 mm vom Schüsselboden entfernt und erfasst jede Zutat. Er hebt den Teig in einer kontrollierten Bewegung an, knetet gleichmäßig und verhindert das Hochklettern des Teigs am Haken. Das Ergebnis sind elastische, gut entwickelte Teige – von Hefebrot über Plunderteig bis hin zu Nudelteig.

Flexi-Rührer

Ideal für leichtere Mischungen. Der Flexi-Rührer passt sich der Form der Schüssel an, mischt und schabt in einem einzigen Arbeitsgang. Perfekt für Buttercreme, Rührteig, Marmeladen und zaubert sogar Kartoffelpüree mit einer feinen, cremigen Konsistenz.

Doppel-Schneebesen

Die zwei Schneebesen führen die Masse zur Mitte und arbeiten bei jeder Umdrehung Luft ein. Sie erhalten luftige Schlagsahne, festen Eischnee und Biskuitteige mit Volumen und Struktur – immer wieder mit der gleichen Präzision. Verwenden Sie den Doppel-Schneebesen bei maximal 70 % der Geschwindigkeit.

Spritzschutz

Der Spritzschutz verhindert Kleckern und Spritzer außerhalb der Schüssel und verfügt über eine praktische Einfüllöffnung, damit Sie während des Betriebs leicht Zutaten hinzufügen können.

Teigschaber

Ideal zum Schneiden und Formen von Teig auf der Arbeitsfläche sowie zum Sauberhalten Ihres Arbeitsbereichs.

Alle Zubehörteile sind leicht zu reinigen und auf jahrelange Haltbarkeit ausgelegt – was die Probaker NXT zu einer echten Investition in Qualität und Ergebnisse macht.

Vielseitigkeit mit Adapter

Mit unserem Adapter (separat erhältlich) LINK können Sie die meisten Kenwood Twist-Zubehörteile** verwenden und die Probaker NXT in eine komplette Küchenmaschine verwandeln. Sie ist mit einer Vielzahl von Werkzeugen kompatibel, darunter:

- KAX950ME Fleischwolf
- KAX980ME Nudelschneider/Teigroller u. a.

*Verlängern Sie die 5-Jahre-Wilfa-Garantie auf 10 Jahre durch Registrierung Ihrer Probaker NXT. Registrieren Sie sich und lesen Sie mehr über die Bedingungen.

**Kenwood®-Zubehör wird ausschließlich von der De'Longhi-Gruppe entwickelt, entworfen und hergestellt. Die Wilfa-Gruppe steht in keiner Verbindung zur De'Longhi-Gruppe. Kompatibilitätsprüfungen wurden von Wilfa AS durchgeführt.

Lieferumfang:

- Küchenmaschine
- 7-L-Edelstahlschüssel
- Knethaken aus Edelstahl
- Flexi-Rührer
- Doppel-Schneebesen
- Teigschaber
- Spritzschutz

Spezifikationen

Produktattribute

EAN:	7044876020406
Herstellernummer:	602040
Produkt Gewicht:	15.7 kilogramm