



Wilfa Probaker NXT, Gris

256680



Transforma tu repostería y panadería casera con una máquina potente, estable y sorprendentemente silenciosa, diseñada para ofrecer resultados sin esfuerzo. Cuenta con un innovador sistema de amasado Dual-Action™ que logra una masa perfectamente mezclada en todo momento, impulsado por un motor DC sin escobillas silencioso y de alto par. Diseñada para preparar grandes cantidades, su espacioso tazón de 7 litros admite hasta 5 kg de masa en una sola tanda. Con 20 ajustes precisos de velocidad y un kit completo de accesorios de repostería incluido, tendrás el control total de cada receta.

Color



DETALLES DEL PRODUCTO

Tras años de innovación y éxito con el robot de cocina Probaker, damos el siguiente paso y lanzamos una nueva generación. En colaboración con el equipo nacional de panadería de Noruega, Probaker NXT se ha creado para quienes buscan lo mejor: un robot de cocina que combina potencia bruta con un control preciso. Con el nuevo motor DC sin escobillas y nuestro sistema de amasado Dual Action™, hemos elevado el listón de lo que un robot de cocina puede ofrecer: para masas más suaves, mejor estructura y resultados perfectamente constantes. Es más silencioso, más fluido y está construido para durar, con 10 años de garantía al registrarlo*

Sistema de amasado Dual-Action™

Una masa perfecta depende de una ingeniería superior. Lo que realmente importa es cómo trabajan juntos el tazón, el gancho y el movimiento. Aquí es donde el sistema Dual-Action™ de Probaker ofrece un rendimiento de amasado verdaderamente inigualable.

Con el exclusivo sistema de amasado Dual-Action™ de Probaker, tanto el tazón como el gancho espiral se mueven en perfecta armonía con una rotación simultánea. La masa se pliega continuamente sobre sí misma sin trepar por el gancho ni dejar "zonas muertas" en el tazón. El resultado es un amasado suave y uniforme con baja fricción, lo que da como resultado una masa más fuerte, suave y elástica en menos tiempo.

Mientras que muchos robots de cocina dependen de sistemas planetarios tradicionales o de una barra de corte (una barra extra dentro del tazón utilizada para forzar la masa de nuevo hacia el gancho), Probaker NXT utiliza un sistema en espiral de tazón y gancho. La masa se mantiene exactamente donde debe estar gracias a la forma en espiral del gancho y al movimiento Dual-Action™. Esto reduce la fricción, mantiene la temperatura de la masa más baja y proporciona un amasado más suave y controlado: una diferencia que notarás en cada preparación.

Motor DC sin escobillas

El motor DC sin escobillas es el corazón de Probaker NXT. Funciona con un perfil de sonido suave y agradable y no tiene piezas mecánicas de desgaste. Eso significa que obtienes un motor diseñado para seguir rindiendo año tras año.

La tecnología BLDC garantiza que el motor no pierda potencia cuando la masa se vuelve pesada. Supera la resistencia de la masa con una rotación uniforme y una velocidad estable, lo que resulta en un amasado más eficiente. Al mismo tiempo, el nivel de ruido se mantiene bajo y constante. El resultado es un excelente desarrollo del gluten y masas con la misma alta calidad en todo momento.

Capacidad y control

Su espacioso tazón de 7 litros facilita el manejo de tandas pequeñas y grandes, desde 500 g hasta 5 kg de masa. El ángulo optimizado del tazón mantiene la masa en la posición correcta y evita que suba por el gancho durante el amasado. La amplia abertura facilita la adición de ingredientes sobre la marcha.

20 velocidades para cada necesidad

Con 20 ajustes de velocidad individuales, Probaker NXT maneja todo: desde un mezclado suave a baja velocidad hasta un amasado potente a alta velocidad. Ya sea que estés horneando galletas, pizza o pan de masa madre, obtienes un control preciso y potencia constante del motor DC sin escobillas para obtener resultados consistentes cada vez.

Función de temporizador para hornear más fácilmente

Con la función de temporizador integrada, es fácil llevar la cuenta del tiempo. Puedes optar por usarlo como cronómetro o configurar una cuenta atrás, para que la máquina funcione exactamente el tiempo que desees. Esto facilita el horneado y te da la libertad de prepararte para el siguiente paso.

Sistema de protección contra sobrecarga para un rendimiento seguro y fiable

El sistema de protección contra sobrecarga detiene automáticamente la máquina si la carga se vuelve demasiado pesada. Esto evita el sobrecalentamiento, protege el motor y garantiza un rendimiento fiable a lo largo del tiempo.

Estabilidad en la que puedes confiar

Incluso cuando aumentas la velocidad, Probaker NXT se mantiene estable. Está diseñado con los componentes más pesados ubicados en la parte inferior de la máquina, lo que proporciona un centro de gravedad bajo y minimiza las vibraciones. Incluso con hasta cinco kilos de masa, la máquina permanece firme en la encimera.

Esta estabilidad significa que puedes dejar trabajar a la máquina con total confianza y sin supervisión. A diferencia de muchos otros robots que empiezan a "caminar" cuando la masa es pesada, Probaker NXT te da la libertad de concentrarte en otras tareas mientras termina de amasar.

Kit completo de repostería

Probaker NXT viene con accesorios cuidadosamente seleccionados y diseñados para ayudarte a lograr resultados perfectos, ya sea que estés haciendo pan, montando nata o mezclando masa para pasteles.

Gancho para masa

El robusto gancho para masa de acero inoxidable trabaja a tan solo 3 mm del fondo del tazón, recogiendo cada ingrediente. Eleva la masa con un movimiento controlado, amasa de manera uniforme y evita que la masa suba por el gancho. El resultado son masas elásticas y bien desarrolladas, desde panes leudados y hojaldres hasta masa para pasta.

Batidor flexible (Flexi-beater)

Adecuado para mezclas más ligeras. El batidor flexible sigue el contorno del tazón, mezclando y rebañando en un solo movimiento. Perfecto para crema de mantequilla, masa para pasteles,

mermeladas e incluso para hacer puré de patatas con una consistencia suave y fina.

Batidor doble de varillas

Las dos varillas dirigen la mezcla hacia el centro e incorporan aire con cada vuelta. Obtienes nata montada esponjosa, claras a punto de nieve firmes y bizcochos con volumen y estructura, una y otra vez, con la misma precisión. Utiliza el batidor doble a un máximo del 70 % de velocidad.

Tapa antisalpicaduras

La tapa antisalpicaduras evita manchas y salpicaduras fuera del tazón y cuenta con una práctica abertura para que puedas añadir ingredientes fácilmente mientras la máquina está en funcionamiento.

Raspador de masa / Tarocco

Ideal para cortar y dar forma a la masa en la encimera, y para mantener tu superficie de trabajo limpia y ordenada.

Todos los accesorios son fáciles de limpiar y están fabricados para durar muchos años, convirtiendo a Probaker NXT en una verdadera inversión en calidad y resultados.

Versatilidad con adaptador

Con nuestro adaptador (se vende por separado) LINK, puedes utilizar la mayoría de los accesorios Kenwood Twist**, convirtiendo a Probaker NXT en un robot de cocina completo. Es compatible con una amplia gama de herramientas, incluyendo:

- Picadora de carne KAX950ME
- Rodillo para pasta KAX980ME, entre otros

*Amplía la garantía de 5 años de Wilfa a 10 años al registrar tu Probaker NXT. Regístrate y lee más sobre las condiciones.

**Los accesorios Kenwood® son diseñados, desarrollados y fabricados exclusivamente por el Grupo De'Longhi. El Grupo Wilfa no tiene ninguna afiliación con el Grupo De'Longhi. Las comprobaciones de compatibilidad han sido realizadas por Wilfa AS.

En la caja:

- Robot de cocina
- Tazón de acero inoxidable de 7 L
- Gancho para masa de acero inoxidable
- Batidor flexible
- Batidor doble de varillas
- Raspador de masa
- Tapa antisalpicaduras

Especificaciones

Product Attributes

EAN:	7044876020406
Manufacturer number:	602040

Product weight:

15.7 kilograms