



Wilfa Probaker NXT, Nero

256679



Trasforma le tue creazioni da forno casalinghe con una macchina potente, stabile e straordinariamente silenziosa, progettata per risultati perfetti senza sforzo. È dotata di un innovativo sistema di impasto Dual-Action™ che garantisce sempre un composto amalgamato alla perfezione, alimentato da un silenzioso motore DC brushless ad alta coppia. Progettata per gestire grandi quantitativi, la capiente ciotola da 7 litri può contenere fino a 5 kg di impasto in una sola volta. Con 20 precise impostazioni di velocità e un kit da pasticceria completo incluso nella confezione, avrai il controllo totale su ogni ricetta.

Colore



DETTAGLI DI PRODOTTO

Dopo anni di innovazione e successo con la macchina da cucina Probaker, stiamo compiendo il passo successivo e lanciando una nuova generazione. In collaborazione con la squadra nazionale norvegese di panificazione, Probaker NXT è stata creata per chi desidera solo il meglio: un'impastatrice planetaria che combina potenza pura e controllo di precisione. Con il nuovo motore DC brushless e il nostro sistema di impasto Dual Action™, abbiamo alzato l'asticella di ciò che una macchina da cucina può offrire - per impasti più omogenei, una struttura migliore e risultati sempre perfetti. È più silenziosa, più fluida e costruita per durare, con una garanzia di 10 anni previa registrazione*

Sistema di impasto Dual-Action™

Un impasto perfetto richiede un'ingegneria superiore. Ciò che conta davvero è come la ciotola, il gancio e il movimento lavorano insieme. È qui che il sistema Dual-Action™ di Probaker offre prestazioni di impasto davvero ineguagliabili.

Con l'esclusivo sistema di impasto Dual-Action™ di Probaker, sia la ciotola sia il gancio a spirale si muovono in perfetta armonia con una rotazione simultanea. L'impasto viene continuamente ripiegato su se stesso senza risalire lungo il gancio o lasciare "zone morte" nella ciotola. Il risultato è un impasto omogeneo ed uniforme con un basso attrito, garantendo una massa più forte, morbida ed elastica in meno tempo.

Mentre molte impastatrici si affidano a sistemi planetari tradizionali o a una barra di fermo (una barra extra all'interno della ciotola usata per spingere l'impasto verso il gancio), Probaker NXT utilizza un sistema a spirale tra ciotola e gancio. L'impasto viene mantenuto esattamente dove dovrebbe stare grazie alla forma a spirale del gancio e al movimento Dual-Action™. Questo riduce l'attrito, mantiene la temperatura dell'impasto più bassa e offre una lavorazione più fluida e controllata – una differenza che noterai in ogni preparazione.

Motore DC brushless

Il motore DC brushless è il cuore di Probaker NXT. Funziona con un profilo acustico fluido e piacevole e non ha parti meccaniche soggette a usura. Ciò significa avere un motore progettato per mantenere elevate prestazioni anno dopo anno.

La tecnologia BLDC assicura che il motore non perda potenza quando l'impasto diventa pesante. Supera la resistenza della massa con una rotazione uniforme e una velocità stabile, garantendo un'impastatura più efficiente. Al contempo, il livello sonoro rimane basso e costante. Il risultato è uno sviluppo eccellente del glutine e impasti con la stessa elevata qualità ogni volta.

Capacità e controllo

La capiente ciotola da 7 litri rende facile gestire sia piccole sia grandi dosi, da 500 g fino a 5 kg di impasto. L'angolazione ottimizzata della ciotola mantiene l'impasto nella posizione corretta ed evita che risalga lungo il gancio durante la lavorazione. La spaziosa apertura facilita l'aggiunta di ingredienti in corso d'opera.

20 velocità per ogni esigenza

Con 20 impostazioni di velocità individuali, Probaker NXT gestisce qualsiasi preparazione: dalla miscelazione delicata a bassa velocità all'impasto energico ad alta velocità. Che tu stia preparando biscotti, pizza o pane con lievito madre, ottieni un controllo preciso e una potenza costante dal motore DC brushless per risultati sempre uniformi.

Funzione timer per cucinare con facilità

Con la funzione timer integrata è facile tenere d'occhio il tempo. Puoi scegliere di usarlo come cronometro o impostare un conto alla rovescia, in modo che la macchina funzioni esattamente per il tempo desiderato. Questo rende la preparazione più fluida e ti dà la libertà di dedicarti al passaggio successivo.

Sistema di protezione da sovraccarico per prestazioni sicure e affidabili

Il sistema di protezione da sovraccarico arresta automaticamente la macchina se il carico diventa eccessivo. Questo previene il surriscaldamento, protegge il motore e assicura prestazioni affidabili nel tempo.

Stabilità su cui puoi contare

Anche quando aumenti la velocità, Probaker NXT rimane stabile. È progettata con i componenti più pesanti posizionati in basso, garantendo un baricentro basso e riducendo al minimo le vibrazioni. Anche con cinque chilogrammi di impasto, la macchina rimane salda sul piano di lavoro.

Questa stabilità ti consente di lasciar lavorare la macchina in totale serenità senza supervisionarla. A differenza di molte altre impastatrici che iniziano a "camminare" quando l'impasto è pesante, Probaker NXT ti dà la libertà di concentrarti su altri compiti mentre termina la lavorazione.

Kit da pasticceria completo

Probaker NXT è dotata di accessori accuratamente selezionati, progettati per aiutarti a ottenere risultati perfetti, che tu stia panificando, montando la panna o mescolando l'impasto per una torta.

Gancio per impastare

Il robusto gancio per impastare in acciaio inossidabile lavora ad appena 3 mm dal fondo della ciotola, raccogliendo ogni ingrediente. Solleva l'impasto con un movimento controllato, impasta in modo uniforme ed evita che il composto risalga il gancio. Il risultato sono impasti elastici e ben incordati, dai pani lievitati alla pasta sfoglia, fino alla pasta fresca.

Frusta gommata Flexi

Adatta per composti più leggeri. La frusta gommata segue i contorni della ciotola, mescolando e

raccogliendo dai bordi in un unico movimento. Perfetta per crema al burro, pastelle per torte, confetture e persino per preparare un purè di patate dalla consistenza liscia e vellutata.

Doppia frusta a filo

Le due fruste convogliano il composto verso il centro e incorporano aria a ogni giro. Otterrai panna montata soffice, albumi a neve ben fermi e pan di spagna voluminosi e ben strutturati, sempre con la stessa precisione. Utilizzare la doppia frusta a un massimo del 70% della velocità.

Coperchio paraspruzzi

Il coperchio paraspruzzi evita disordini e schizzi all'esterno della ciotola ed è dotato di una pratica apertura per aggiungere facilmente gli ingredienti mentre la macchina è in funzione.

Tarocco / Tarocco tagliapasta

Ideale per tagliare e formare l'impasto sul piano di lavoro e per mantenere la superficie di lavoro pulita e ordinata.

Tutti gli accessori sono facili da pulire e progettati per durare per molti anni, rendendo Probaker NXT un vero investimento in qualità e risultati.

Versatilità con l'adattatore

Con il nostro adattatore (venduto separatamente) LINK, puoi utilizzare la maggior parte degli accessori Kenwood Twist**, trasformando Probaker NXT in una macchina da cucina completa. È compatibile con un'ampia gamma di utensili, tra cui:

- Tritacarne KAX950ME
- Sfogliatrice KAX980ME, tra gli altri

*Estendi la garanzia Wilfa di 5 anni a 10 anni previa registrazione della tua Probaker NXT. Registrati e leggi di più sulle condizioni.

**Gli accessori Kenwood® sono progettati, sviluppati e prodotti esclusivamente dal Gruppo De'Longhi. Il Gruppo Wilfa non ha alcuna affiliazione con il Gruppo De'Longhi. Le verifiche di compatibilità sono state effettuate da Wilfa AS.

Nella confezione:

- Macchina da cucina
- Ciotola in acciaio inossidabile da 7 L
- Gancio per impastare in acciaio inossidabile
- Frusta gommata Flexi
- Doppia frusta a filo
- Tarocco per impasto
- Coperchio paraspruzzi

Caratteristiche

Caratteristiche prodotto

EAN: 7044876020390

Numero del produttore: 602039

Peso del prodotto:

15.7 kilograms