



Wilfa Probaker NXT, Szary

256680



Zmie swoje domowe wypieki dzięki wydajnemu, stabilnemu i wyjątkowo cichemu urządzeniu, stworzonemu z myślą o uzyskiwaniu doskonałych rezultatów bez wysiłku. Wyposażono je w innowacyjny system wyrabiania Dual-Action™, który za każdym razem bez problemu zapewnia idealnie wymieszane ciasto, zasilany cichym silnikiem bezszczotkowym DC o wysokim momencie obrotowym. Zaprojektowana do przygotowywania dużych porcji, pojemna 7-litrowa miska mieści do 5 kg ciasta za jednym razem. Dzięki 20 precyzyjnym ustawieniom prędkości i kompletnemu zestawowi akcesoriów w zestawie masz pełną kontrolę nad każdym przepisem.

Kolory



PRODUCT DETAILS

Po latach innowacji i sukcesów robota kuchennego Probaker z dumą robimy kolejny krok i wprowadzamy na rynek nową generację. Stworzony we współpracy z norweską reprezentacją narodową w piekarstwie, Probaker NXT powstał dla tych, którzy oczekują tego, co najlepsze: miksera stojącego, który ma surową moc z precyzyjną kontrolą. Dzięki nowemu silnikowi bezszczotkowemu DC oraz naszemu systemowi wyrabiania Dual-Action™ podnieśliśmy poprzeczkę dla tego, co może zaoferować robot kuchenny – dla gładkiego ciasta, lepszej struktury i niezawodnie doskonałych rezultatów. Jest cichszy, pracuje płynnie i został zbudowany z myślą o trwałości, co potwierdza 10-letnia gwarancja po rejestracji*

System wyrabiania ciasta Dual-Action™

Idealne ciasto to zasługa lepszej inżynierii. Kluczem jest to, jak miska, hak i ruch współpracują ze sobą. To właśnie tutaj system Dual-Action™ marki Probaker zapewnia naprawdę niezrównaną wydajność wyrabiania.

Dzięki unikalnemu systemowi wyrabiania Dual-Action™ w robocie Probaker zarówno miska, jak i spiralny hak do ciasta poruszają się w doskonałej harmonii z jednoczesnym obrotem. Ciasto jest stale zaginane do wewnątrz, nie wspinając się po haku i nie pozostawiając „martwych stref” w misie. Rezultatem jest płynne, równe wyrabianie z niskim tarciem, co daje silniejsze, bardziej miękkie i elastyczne ciasto w krótszym czasie.

Podczas gdy wiele mikserów stojących polega na tradycyjnych systemach planetarnych lub dodatkowym przelicznikiem (umieszczonym wewnątrz miski, aby spycha ciasto z powrotem na hak), Probaker NXT wykorzystuje spiralny system miski i haka. Ciasto jest utrzymywane dokładnie tam, gdzie powinno, dzięki spiralnemu kształtowi haka oraz ruchowi Dual-Action™. Zmniejsza to tarcie,

utrzymuje niską temperaturę ciasta i zapewnia gadsze, bardziej kontrolowane wyrabianie – różnic zauważysz przy każdym wypieku.

Silnik bezszczotkowy DC

Silnik bezszczotkowy DC jest sercem robota Probaker NXT. Pracuje z cichym, przyjemnym dla ucha dźwiękiem i nie posiada mechanicznych części zużywalnych. Oznacza to, że otrzymujesz silnik zaprojektowany tak, aby działał bez zarzutu rok po roku.

Technologia BLDC sprawia, że silnik nie traci mocy, gdy ciasto staje się gęste. Pokonuje opór ciasta ze stałą prędkością i równomiernym obrotem, co przekłada się na wydajniejsze wyrabianie. Jednocześnie poziom hałasu pozostaje niski i stabilny. Rezultatem jest doskonały rozwój glutenu i ciasta o tak samo wysokiej jakości za każdym razem.

Pojemność i kontrola

Pojemna 7-litrowa miska ułatwia przygotowanie zarówno małych, jak i dużych porcji – od 500 g do 5 kg ciasta. Zoptymalizowany kąt nachylenia miski utrzymuje ciasto w odpowiedniej pozycji i zapobiega jego wspinaniu się po boku podczas wyrabiania. Duży otwór ułatwia dodawanie składników w trakcie pracy.

20 prędkości na każdą potrzebę

Dzięki 20 indywidualnym ustawieniom prędkości Probaker NXT poradzi sobie ze wszystkim – od delikatnego mieszania na niskich obrotach po dynamiczne wyrabianie na wysokiej prędkości. Niezależnie od tego, czy pieczesz ciasteczka, pizzę czy chleb na zakwasie, zyskujesz precyzyjną kontrolę i stałą moc silnika bezszczotkowego DC, gwarantując powtarzalne rezultaty za każdym razem.

Funkcja timera dla łatwiejszego pieczenia

Wbudowana funkcja timera ułatwia kontrolowanie czasu. Możesz używać jej jako stopera lub ustawić odliczanie, aby urządzenie pracowało dokładnie tak długo, jak chcesz. To sprawia, że pieczenie przebiega sprawniej, a Ty masz swobodę przygotowywania kolejnych kroków.

System ochrony przed przecieniem dla bezpiecznej i niezawodnej pracy

System ochrony przed przecieniem automatycznie zatrzymuje urządzenie, jeśli obciążenie stanie się zbyt duże. Zapobiega to przegrzaniu, chroni silnik i zapewnia niezawodne działanie przez lata.

Stabilność, na której możesz polegać

Nawet po zwiększeniu prędkości Probaker NXT pozostaje niezwykle stabilny. Został zaprojektowany tak, aby najcisze komponenty znajdowały się nisko w obudowie, co zapewnia niski poziom drgań i minimalizuje wibracje. Nawet przy piciu kilogramów ciasta urządzenie stoi pewnie na blacie.

Ta stabilność oznacza, że możesz bez obaw zostawić pracujące urządzenie bez nadzoru. W przeciwieństwie do wielu innych mikserów, które zaczynają „przesuwać się” po blacie przy każdym cieknięciu, Probaker NXT daje Ci swobodę skupienia się na innych zadaniach, podczas gdy on kończy wyrabianie.

Kompletny zestaw akcesoriów do pieczenia

Probaker NXT wyposażono w starannie dobrane akcesoria, które pomogą Ci osiągnąć doskonałe rezultaty, niezależnie od tego, czy pieczesz chleb, ubijasz mietanę, czy mieszasz ciasto na biszkopty.

Hak do ciasta

Solidny hak do ciasta ze stali nierdzewnej pracuje zaledwie 3 mm od dna miski, zbierając każdy składnik. Unosi ciasto w kontrolowanym ruchu, wyrabia równomiernie i zapobiega jego wspinaniu się w górę. Rezultatem są elastyczne, dobrze wyrobione ciasta – od chlebów drożdżowych i ciast francuskich po ciasto na makaron.

Mieszadło elastyczne (Flexi-beater)

Idelne do lejszych mas. Mieszadło elastyczne idelnie przylega do cianek miski, mieszając i zbierając

skadniki w jednym ruchu. Doskonae do kremów malanych, mas ciastowych, demów, a nawet do przygotowania tuczonych ziemniaków o gadkiej, aksamitnej konsystencji.

Podwójna trzepaczka

Dwie trzepaczki kieruj mas do rodka i napowietrzaj j przy kadym obrocie. Otrzymujesz puszyst bit mietan, sztywn pian z biaek i puszyste biszkopty o wspaniaej strukturze – raz za razem, z t sam precyzj. Uywj podwójnej trzepaczki na maksymalnie 70% prdkoci.

Osona przeciw rozchlapywaniu

Osona chroni przed baaganem i zachlapaniem wokó misy, a take posiada praktyczny otwór, dziki któremu atwo dodasz skadniki podczas pracy urzdzenia.

Skrobak do ciasta

Idealny do dzielenia i formowania ciasta na blacie oraz do utrzymania miejsca pracy w czystoci i porzdku.

Wszystkie akcesoria s atwe do czyszczenia i stworzone z myl o wieloletnim uytkowaniu, co czyni Probaker NXT prawdziw inwestycj w jako i doskonae rezultaty.

Wszechstronno dziki adapterowi

Dziki naszemu adapterowi (sprzedawanemu oddzielnie) LINK moesz uywa wikszoci akcesoriów Kenwood Twist**, zmieniajc Probaker NXT w kompletny robot kuchenny. Urzdzenie jest kompatybilne z wieloma przystawkami, w tym:

- Maszynk do mielenia misa KAX950ME
- Wykrawaczem do makaronu KAX980ME i innymi

*Przedu 5-letni gwarancj Wilfa do 10 lat po zarejestrowaniu robota Probaker NXT. Zarejestruj si i przeczytaj wiecej o warunkach.

**Akcesoria Kenwood® s projektowane, opracowywane i produkowane wycznie przez De'Longhi Group. Wilfa Group nie jest powizana z De'Longhi Group. Testy kompatybilnoci zostay przeprowadzone przez Wilfa AS.

W opakowaniu:

- Robot kuchenny
- 7-litrowa misa ze stali nierdzewnej
- Hak do ciasta ze stali nierdzewnej
- Mieszado elastyczne
- Podwójna trzepaczka
- Skrobak do ciasta
- Osona przeciw rozchlapywaniu

Specs

Product Attributes

EAN: 7044876020406

Manufacturer number: 602040

Product weight:

15.7 kilograms