Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 05:55

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/robot-planetarny-mrk-19-p-407446.html



Robot planetarny MRK-19

Cena brutto	**559,99 zł**
Cena netto	**455,28 zł**
Numer katalogowy	**HKMPMRK000MRK19**
Kod producenta	**MRK-19**
Kod EAN	**5903151018458**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Zabezpieczenia (roboty kuchenne)	**Ochrona przed włączeniem z niedopasowanym elementem**
Pojemność misy/pojemnika	**6.5**
Funkcje (roboty kuchenne)	**Nóżki antypoślizgowe**
Turbo / Praca pulsacyjna	**Tak**
Liczba prędkości (AGD)	**6**
Moc	**2200**
Akcesoria w zestawie	**Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas: składników ciast, mielonego mięsa i ryb, pasztetów, ucierania sera na sernik, ubijania gotowanych ziemniaków na puree i gęstych kremów Mieszadło do ubijania lekkich mas produktów, które muszą być dobrze napow**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

Robot planetarny MRK-19

Kiedy technologia wyręcza mnie w kuchni
Robot planetarny MRK19 sprawi, że przygotujesz zachwycające wypieki i dania bez większego wysiłku. Dla najlepszych efektów do wyboru masz 3 końcówki o różnorodnych zastosowaniach, regulację prędkości mieszania oraz funkcję pulsacyjną do zadań specjalnych. System planetarny zapewnia ruch przystawek nie tylko naokoło misy, ale także wokół własnej osi, dzięki czemu masz pewność, że wszystkie składniki są dokładnie wymieszane bez grudek mąki czy masła. Z robotem planetarnym z łatwością miksujesz, mieszasz, rozdrabniasz, ubijasz masy na ciasta czy sosy, a to wszystko za jednym kliknięciem i ustawieniem pokrętła. Dodatkowo nowoczesny i uniwersalny design urządzenia wpasuje się w wystrój Twojej kuchni niezależnie od jej stylu.

Funkcja Pulse i 6-stopniowa regulacja prędkości
Ustaw według potrzeb
Dzięki regulowaniu prędkości miksowania i mieszaniu pulsacyjnemu z łatwością przygotujesz masę na ciasto. Opcja Pulse stopniowo rozdrabnia i miesza twarde składniki, np. zimne masło, które bez problemu połączy się z pozostałymi produktami. Ustawienia szybkości obrotów końcówki przydadzą się natomiast przy mieszaniu sypkich składników, przy których na początku ważne jest powolne mieszanie. Dzięki temu Twoja kuchnia nie pokryje się warstwą mąki czy cukru, a Ty znacznie ograniczysz

czas i energię potrzebną na sprzątanie po gotowaniu.

Planetarny ruch przystawek
Wielokierunkowe mieszanie
Za dokładnie wymieszane i odpowiednio połączone składniki ciasta odpowiada specjalny system planetarny. Z nim końcówka miksera porusza się nie tylko w koło, po ściankach misy, ale także wokół własnej osi, wprowadzając dodatkowy ruch, który podnosi skuteczność łączenia produktów i świetnie napowietrza ciasto. Oszczędzaj swój czas i siły, wybierając robota kuchennego, który wyrobi ciasto za Ciebie, gdy Ty będziesz popijać ulubioną kawę, bawić się z dziećmi lub odpoczywać.

Duża misa z rączką
Wygodna pojemność i uchwyt
Chcesz przygotować dużą liczbę ciastek, wielowarstwowy tort lub ciasto na świąteczne pierogi dla całej rodziny? Dzięki misie o pojemności wynoszącej aż 6,5 l możesz bez przeszkód wyrobić większą ilość masy bez rozkładania tego zadania na etapy. Po prostu umieść odmierzone składniki w naczyniu miksera i włącz odpowiednią prędkość mieszania, a resztą zajmie się Twój robot planetarny. A gdy przyjdzie czas na przekładanie masy do formy, wygodna rączka pozwoli Ci pewnie chwycić i przechylić misę. Z tym sprzętem kuchennym przygotowania do świąt i przyjęć będą samą przyjemnością.

3 wymienne mieszadła
Końcówki do różnych zadań
W zestawie z robotem planetarnym otrzymujesz aż 3 końcówki, które możesz wymieniać wedle aktualnych potrzeb. Mieszadło z silikonowym wykończeniem idealnie wyrabia ciasto drożdżowe, na faworki i makaron specjalny kształt i silikonowe ściągacze sprawiają, że ciasto jest dokładnie zbierane z brzegów misy. Mieszadło składające się z gęsto osadzonych pręcików sprawdza się przy ubijaniu śmietany, białek, ciast biszkoptowych czy kremów maślanych, które będą aksamitne dzięki odpowiedniemu napowietrzeniu. Trzecie mieszadło ma kształt haka, który świetnie połączy wieloskładnikowe ciasta na chleb lub pizzę, a także wymiesza mielone mięso czy gęste kremy.