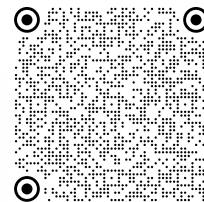


# MPM

My Perfect Moment



## ROBOT PLANETARNY

MRK-26

### Opis:

- Wyświetlacz LED
- 11-stopniowa regulacja obrotów
- Funkcja podgrzewania (fermentacji) 45°C
- Ruch planetarny przystawek (mieszanie wielokierunkowe) – idealne napowietrzenie mieszanych składników
- Wgrany przepis na chałkę
- Zabezpieczenie przed włączeniem przy nieprawidłowym montażu

### Wyposażenie:

- Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 6,5 L
- Maszynka do mielenia mięsa: popychacz ze schowkiem na 3 wymienne sitka o różnych średnicach
- Szatkownica z trzema wymiennymi tarkami
- Mieszadło do ubijania lekkich mas - produktów, które muszą być dobrze napowietrzone: śmietany, białek, całych jajek, ciast biszkoptowych, kremów maślanych i budyniowych, majonezu.
- Mieszadło do mieszania wieloskładnikowych mas: składników ciast, mielonego mięsa i ryb, pasztetów, ucierania sera na sernik, ubijania gotowanych ziemniaków na purée i gęstych kremów
- Mieszadło do wyrabiania ciasta drożdżowego, a także makaronowego i na faworki
- Osłona na misę - pozwalają łatwiej dozować produkty w czasie pracy urządzenia i ogranicza rozchlapywanie płynnych produktów
- Silikonowa łopatka

### Parametry techniczne:

- Moc znamionowa: 1900 W
- Moc maksymalna: 2600 W
- Zasilanie: 220-240 V 50-60 Hz



Wyświetlacz LED – 9 automatycznych programów



Maszynka do mielenia mięsa z 3 sitami



11-stopniowa regulacja obrotów + funkcja PULSE



Szatkownica z trzema wymiennymi tarkami



3 mieszadła: do wyrabiania ciasta, ubijania i mieszania, silikonowa łopatka, 6,5 L misa ze stali nierdzewnej – akcesoria przystosowane do mycia w zmywarce

EAN (opakowanie jednostkowe): 5903151053121  
Ilość w opakowaniu zbiorczym: 2 szt.