

www.salente.eu

Prémium teljesen fém kialakítás
Szabadalmaztatott 3D bolygóműves
keverőrendszer
6 literes rozsdamentes acél keverőtál
2,7 kg tésztakapacitás
Erős 1200 W-os motor
Digitális kijelző



Salente DigiChef+

Amikor a főzés örömmé válik

Képzelden el egy helyet, ahol pillanatok alatt elkészítheti a friss házi kenyér tésztáját, felferheti a tojásfehérjét egy könnyű tortakrémhez, ledarálhatja a húst szaftos hamburgerekhez, és még házi tésztát is készíthet, akárcsak egy igazi olasz trattoriában. Nem, ez nem egy luxushotel professzionális konyhájának leírása – ez csak egy kis ízelítő abból, amit a Salente DigiChef+ konyhai robotgép képes elvégezni otthonában. A 1200W-os erős motor, a nagy rozsdamentes acél keverőtál, a digitális kijelző és a gazdag tartozékkészlet segítségével ezzel a robotgéppel könnyedén elkészíthet mindent a finom desszertektől a sűrű tésztákig, sőt még házi kolbászt is – mindezt erőfeszítés nélkül és tökéletes eredménnyel. Ezzel a géppel konyhája a korlátlan kulináris lehetőségek szentélyévé válik.

Egy gép, hat kulináris csoda

A Salente DigiChef+ nem csupán egy konyhai eszköz. Ez a robotgép hat különböző funkciót egyesít magában (dagasztás, keverés, habverés, húsdarálás, kolbászkészítés és tésztakészítés). Kezdve a habkőnyű krémek felverésétől, a sűrű kenyér- vagy pizzatészta dagasztásán át, egészen a hús tartárhoz való ledarálásáig – mindent megold. És ez még nem minden!

Ismeri a tökéletesen összekevert tészta titkát

A Salente DigiChef+ titka a szabadalmaztatott 3D bolygóműves keverőrendszerben rejlik. Ez a rendszer kettős forgást alkalmaz – a keverőfej nemcsak a saját tengelye körül forog, hanem a tál teljes belső kerülete mentén is, ráadásul ellentétes irányban. Az eredmény egy tökéletesen elkevert alapanyag-struktúra, maradék nélkül, egyenletesen feldolgozva és gyorsabban elkészítve.

Teljes specifikáció:

- **Állókeverő 6in1:** Dagasztás, Keverés, Habverés, Húsdarálás
 - Kolbáskészítés, Tésztakészítés
 - Extra nagy, 6 literes keverőtál ergonomikus fogantyúval
 - Kapacitás: 2,7 kg tészta (1,5 kg liszt)
 - Erős 1200 W-os motor
 - Szabadalmaztatott 3D bolygódműves keverőrendszer – a keverőfej a tál belső körülete mentén és egyidejűleg saját tengelye körül, ellentétes irányban forog.
 - Robusztus teljes alumínium készülékház
 - Robusztus teljes alumínium húsdaráló
- A húsdaráló hasznos átmérője: 5 mm, alkalmas például
- A tál anyaga: magas minőségű és tartós SUS304 rozsdamentes acél
 - 12 sebességfokozat
- I. a dőzítő 0,5 és 15 perc között, 30 másodperces lépésekben
- Digitális LED kijelző idő- és sebességjelzéssel
 - 3 keverőtartozék
 - 3 tésztakészítő tartozék: Bucatini, Tagliatelle, Spagetti
 - 3 méretű húsdaráló tárcsa: (3, 5, 7 mm-es lyukátmérő)
 - Átlátszó műanyag öntőfedél
 - Automatikus biztonsági kikapcsolás a robotgép fejének felemelése esetén
 - 6 szívókorongos rezgéscsillapító láb a maximális stabilitásért
 - Kettős biztonsági védelem
 - Öndiagnosztika hibajelzéssel a kijelzőn
 - Teljesítmény: 1200 W
 - Zajszint: 70 dB(A)
 - Tápkábel hossza: 1 m
 - LFGB tanúsítvány az élelmiszerekkel való biztonságos érintkezéshez
 - Európai tanúsítványok: LVD, EMC, RoHS
 - Méretek tartozékok nélkül (sz x mé x ma): 36,7 x 35 x 23,2 cm
 - Méretek húsdarálóval (sz x mé x ma): 42,1 x 35 x 47,8 cm
 - Súly tartozékok nélkül: 5,7 kg

A csomag tartalma:

- Állókeverő
- Rozsdamentes acéltál
- Keverőhabverő
- Dagasztóhorog
- Lufihabverő
- Átlátszó műanyag öntőfedél
- Húsdaráló 3 daráló tárcsával
- Tálalótál nyomóval
- Kolbásztöltő tartozék
- Tésztakészítő tartozék
- Használati útmutató (EN/DE/CZ/SK/HU/RO/IT/SLO)