

# KitchenAid

## WYZNACZA NOWY STANDARD DLA MIKSERÓW STOJĄCYCH

### WYRÓŻNIAJĄCE CECHY MIKSERÓW KitchenAid 6,9 l i mocy 1,3 KM

#### Najlepsza wydajność oraz największa moc

Zastosowane modyfikacje: silnik prądu stałego, z zaawansowanym układem sterowania opartym na elektronicznej kontroli jego pracy; nowo zaprojektowana przekładnia zębata oraz narzędzia o optymalnych parametrach, zapewniają większą efektywność pracy (moment obrotowy).

#### Większe możliwości użytkowe

Dzieła o dużej pojemności wraz z dużymi narzędziami, dostosowanymi do silnika o dużej mocy.

#### Najcichsza praca

Skutek zastosowania silnika prądu stałego pracującego na niższych obrotach oraz zoptymalizowane przełożenia złożone wyłącznie z metalowych trybów o małych kątach natarcia zębów, co minimalizuje straty mocy.

#### Największa trwałość

Nowy silnik i metalowa konstrukcja przekładni, metalowe gałki oraz narzędzia ze stali nierdzewnej sprawiają, że ten mikser jest wielokrotnie solidniejszy od dotychczas istniejących.

**MIX**  
**WITH**  
**THE BEST**

# TRZY WAŻNE WŁAŚCIWOŚCI MIKSERA STOJĄCEGO KitchenAid 6,9l i 1,3 KM

## **1) Silnik prądu stałego**

Silnik prądu stałego jest najbardziej odpowiedni dla uzyskania dużego momentu obrotowego przy niskiej prędkości, dlatego jest to najlepszy silnik do miksera stojącego. Ma dużą wydajność, o czym świadczy stosunek znamionowej mocy wyjściowej do mocy wejściowej.

Silnik przy tym pracuje na niskich obrotach 8000 obr/min, przy maksymalnym nastawie prędkości „10” (dla porównania - silnik prądu przemiennego (zastosowany w mikserach 4,8 litra) pracuje przy tym nastawie prędkości na poziomie 13 000 obr/min). Dzięki temu silnik prądu stałego pracuje znacznie ciszej niż silnik prądu zmiennego.

## **2) Wyjątkowy mechanizm przekładni zębatej**

Wykonany w całości z metalu mechanizm przekładni zębatej został tak obliczony i skonstruowany, aby zminimalizować straty mocy i zapewnić przekazywanie maksymalnej mocy z silnika do narzędzi i przystawek. Osiągnięto to między innymi dzięki zastosowaniu małych kątów natarcia trybów, uzyskując optymalną wydajność i bardzo cichą pracę silnika.

To istotne, bo nawet silnik o dużej mocy można "zniszczyć" poprzez zastosowanie niewydajnego mechanizmu zmiany biegów lub długiej przekładni pasowej (jaką np. zastosowano w mikserach Ditosama).

## **3) Zaawansowany układ sterowania**

Układ sterowania prędkością jest całkowicie elektroniczny i komunikuje się z silnikiem 15 000 razy na sekundę. Do czego jest to potrzebne?

Przy określonym nastawie prędkości obroty narzędzi poruszających się ruchem planetarnym muszą być stałe, podobnie jak prędkość obrotowa silnika (mikser nie może zwalniać przy zwiększającym się obciążeniu).

Przy prędkości 2 silnik musi pracować ze stałą prędkością 3000 obr/min. W przypadku napotkania oporu obroty silnika zaczęłyby maleć, dlatego potrzebuje on zwiększenia mocy elektrycznej w celu przezwyciężenia oporu.

Układ sterowania bardzo szybko reaguje i reguluje prędkość pracy silnika, dzięki czemu nie dopuszcza do spowolnienia jego pracy. "Wartość szczytowa" potrzebnej mocy elektrycznej, która powoduje przegrzanie silnika, nigdy nie zostaje osiągnięta. Tak więc zaawansowany układ sterowania zapewnia optymalną prędkość obrotową przy mniejszym nagrzaniu silnika.

W rezultacie Mikser stojący z podnoszoną dzieżą 6,9L KitchenAid 1,3 KM zapewnia 50% wydajność (stosunek zmierzonej mocy wyjściowej do doprowadzonej mocy elektrycznej) w porównaniu do 27% wydajności miksera Artisan z uchylną głowicą.

## **NOWE NARZĘDZIA I AKCESORIA**

→ Wykonane ze stali nierdzewnej\*) mieszadło płaskie i spiralny hak Power Knead® do wyrabiania ciasta oraz dzieża o dużej pojemności 6,7 litra powodują, że ten mikser jest najbardziej wydajny spośród mikserów dostępnych na rynku. \*) Dotyczy wyłącznie modeli 6,7l Artisan i Professional.

→ Wykonana ze stali nierdzewnej 11-prętowa, maksymalnie wydajna różga do ubijania, ma eliptyczny kształt, który ułatwia wymianę narzędzia i przechowywanie w szufladzie. Można nią obrabiać zarówno małe jak i większe ilości produktów.

→ Metalowe pokrętki gwarantują wytrzymałość.

Zaślepka gniazda przystawek jest praktycznie umocowana na zawiasie.

→ Rączka dzieży w kształcie litery J \*) została zaprojektowana po konsultacjach z profesjonalistami. Ułatwia użytkowanie i przechowywanie dzież jedna w drugiej lub na wieszaku.

\*)Wyłącznie do modeli Heavy Duty i Professional

## **ZALETY MIKSERA Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ**

Zastosowanie podnoszonej dzieży zawieszanej w uchwytach amortyzujących drgania, ma uzasadnienie w przypadku mikserów osiągających dużą prędkość i przy obróbce dużych ilości składników.

W takich warunkach pracy ważne jest żeby dzieża nie opierała się o podstawę, bowiem mikser mógłby cały wpadać w drgania.

Dzieże wkręcane w podstawę są proste w użyciu i doskonale nadają się do mikserów z uchylną głowicą, dedykowanych do użytku domowego i wyrabiania standardowych ilości składników.