

Robot compact, OptiMUM, 1500 W, Argent MUM9YX5S12



Accessoires intégrés

- 1 x couvercle
- 1 x cuve à pétrir en acier inox
- 1 x bol mixeur en verre
- 1 x bras pétrisseur en acier inox

Accessoires en option

MUZ9AD1 , MUZ9BS1 ACC BAKINGSSENSATION POUR OPTIMUM, MUZ9CC1 , MUZ9ER1 BOL INOX POUR KITCHEN MACHINE OPTIMUM, MUZ9FW1 HACHOIR À VIANDE POUR ROBOT OPTIMUM, MUZ9HA1 PACK HUNTINGADVENTURE POUR MUM9, MUZ9KR1 BOL POUR KITCHEN MACHINE OPTIMUM, MUZ9MX1 BLENDER POUR KITCHEN MACHINE OPTIMUM, MUZ9PP1 KIT PASTAPASSION POUR OPTIMUM, MUZ9PP2 , MUZ9PS1 , MUZ9SC1 BOSCH DISQUE SUPERCUT, MUZ9SV1 ACCESSOIRES BISCUITS, MUZ9TM1 KIT TASTYMOMENTS POUR OPTIMUM, MUZ9VL1 KIT VEGGIELOVE POUR OPTIMUM, MUZ9VLP1 KIT VEGGIELOVE PLUS POUR OPTIMUM

Le nouveau robot de cuisine OptiMUM au design élégant. Avec des échelles intégrées, les programmes automatiques SensorControl Plus et 1500W pour des résultats toujours parfaits.

- Bol inox de grande capacité (5.5 L). Idéal pour 3,5 kg de pâte à gâteau ou 1,5 kg de pâte à levure.
- Conçu pour vous accompagner durant de nombreuses années grâce à sa carrosserie tout en métal et ses finitions de grande qualité.
- 7 vitesses plus fonction pulse
- **EasyArmLift** : mouvement du bras aisé et sans effort.
- Nettoyage facile.

Données techniques

Dimensions du produit (mm) :	337 x 222 x 433
Dimensions du produit emballé (mm) :	400 x 395 x 595
Dimensions de la palette (mm) :	180.0 x 80.0 x 120.0
Colisage par palette :	16
Poids net (kg) :	12,764
Poids brut (kg) :	14,6
Code EAN :	4242002938257
Puissance de raccordement (W) :	1500
Tension (V) :	220-240
Fréquence (Hz) :	50/60
Longueur du cordon électrique (cm) :	120,0
Type de prise :	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
Certificats de conformité :	Morocco



Robot compact, OptiMUM, 1500 W, Argent MUM9YX5S12

Le nouveau robot de cuisine OptiMUM au design élégant. Avec des échelles intégrées, les programmes automatiques SensorControl Plus et 1500W pour des résultats toujours parfaits.

Résultats excellents

- SensorControl Plus : toujours de parfaits résultats pour la pâte levée, la crème fouettée et les blancs d'oeuf. Par une simple touche sur un bouton - la machine s'arrête lorsque le résultat est parfait.
- Moteur puissant et durable de 1500 W - convient également pour des pâtes très épaisses.
- 3D PlanetaryMixing : mélange parfaitement tous les ingrédients de façon rapide. Grâce au mouvement unique dans 3 directions différentes autour de l'axe central.
- Smart Dough Sensor: une vitesse constante pour de résultats rapides et parfaits, même avec de la pâte épaisse ou de grandes quantités.

Flexibilité

- Grande variété d'accessoires laissant libre cours à votre imagination culinaire.
- Customisez votre robot de cuisine en fonction de vos besoins grâce au large assortiment d'accessoires.

Confort

- Balance intégrée : les ingrédients peuvent être pesés directement dans le bol - gagner du temps dans la préparation.
- SensorControl Plus : gagnez du temps en faisant autre chose que superviser l'appareil.
- Minuteur intégré avec arrêt automatique
- Smart tool detection : Peu importe quel outil est utilisé, OptiMUM fournit la vitesse maximale pour chaque outil.
- Extra grand, bol en inox d'une capacité de 5,5 l équipé de 2 poignées confortables pour jusqu'à 3,5 kg de mélange à gâteau ou 1,5 kg de farine plus les ingrédients pour la pâte levée.
- 7 réglages de vitesse, plus pulse fonction, pour une sélection individuelle de vitesse.
- EasyArmLift : Mouvement du bras aisé et sans effort.
- Easy storage : rebobinage automatique du câble pour un stockage simple et rapide

Matériau/Design

- Un accessoire de cuisine stylé qui doit rester sur le plan de travail pour impressionner.
- Durable et solide, fait d'aluminium en fonte.

- Trois couvercles en inox brossé assurent une haute qualité d'apparence.

Sécurité

- Travailler en toute sécurité grâce aux protections de mécanismes.
- La sécurité électronique d'arrêt empêche le démarrage inattendu du moteur.
- Pied en caoutchouc pour plus de stabilité.

Accessoires inclus

- Fouet batteur professionnel tout en métal avec hauteur ajustable pour un traitement parfait de petite ou grande quantité de crème ou blanc en neige.
- Crochet pétrisseur professionnel: la forme particulière permet au crochet de "couper" à travers la pâte et de pétrir à nouveau l'ensemble. Grâce à cela, il est possible de traiter la pâte intensément.
- Blender en verre ThermoSafe de 2,3 L. Aussi bien les soupes chaudes que les boissons glacées peuvent être mixées en toute sécurité sans faire trop de bruit grâce à la forme spéciale de réduction de bruit.