

Robot de cocina, OptiMUM, 1500 W, Acero MUM9AV5S00



El nuevo OptiMUM con un diseño premium, asegura resultados perfectos en todo momento gracias a su balanza integrada, temporizador y potente motor de 1500 W.

- **7 velocidades + función pulsador:** preparación fácil y rápida con 7 configuraciones de velocidad y una función de pulso para tareas importantes.
- Fácil de limpiar gracias a las superficies planas y piezas aptas para lavavajillas
- **Uso seguro:** pies de goma para mayor estabilidad y alto estándar de seguridad debido a que los engranajes están cubiertos.
- **Auto CableRewind:** rebobinado automático del cable para un almacenamiento simple y rápido del cable.

Datos técnicos

| | |
|---|------------------------------|
| Dimensiones aparato (alto, ancho, fondo) (mm) : | 337 x 222 x 433 |
| Medidas del producto embalado (mm) : | 400 x 395 x 595 |
| Dimensiones del palet : | 180.0 x 80.0 x 120.0 |
| Numero estandar de unidades por palet : | 16 |
| Peso neto (kg) : | 10,496 |
| Peso bruto (kg) : | 12,3 |
| Potencia de conexión (W) : | 1500 |
| Tensión (V) : | 220-240 |
| Frecuencia (Hz) : | 50/60 |
| Longitud del cable de alimentación eléctrica (cm) : | 120,0 |
| Tipo de clavija : | Schuko con conexión a tierra |
| Certificaciones de homologación : | CE, VDE |

Accesorios incluidos

- 1 x Tapa
- 1 x Recipiente mezclador de acero inoxidable
- 1 x Varilla amasadora acero inoxidable



Robot de cocina, OptiMUM, 1500 W, Acero MUM9AV5S00

El nuevo OptiMUM con un diseño premium, asegura resultados perfectos en todo momento gracias a su balanza integrada, temporizador y potente motor de 1500 W.

- Varilla batidora: ajustable en la altura para pequeñas o grandes cantidades de leche o claras de huevo, por ejemplo
- Garfio amasador profesional: la forma especial del gancho permite "cortar" a través de la masa y amasarla de nuevo. Resultando en un amasado más intensivo

Excelentes Resultados

- Potente motor de 1.500W - incluso para masas densas.
- 3D planetaryMixing: sistema de mezclado en 3 dimensiones. Favorece una mezcla de todos los ingredientes.
- SmartSensor para Masas: velocidad constante en la mezcla durante todo el proceso, incluso con masas densas y grandes cantidades de ingredientes

Versatilidad

- Gran variedad de accesorios para dar rienda suelta a tu creatividad
- Personaliza el robot a tus necesidades con la amplia variedad de accesorios.

Confort

- Báscula integrada: los ingredientes pueden ser pesados y añadidos directamente al bowl, mientras se están mezclando.
- Temporizador integrado: pre-selecciona el tiempo de preparación y el robot parará automáticamente.
- SmartSensor para Masas: velocidad constante en la mezcla durante todo el proceso, incluso con masas densas y grandes cantidades de ingredientes
- Bowl de acero inoxidable de gran capacidad de 5,5 l/3,5 kg (mezcla bizcochos). Asas incorporadas.
- 7 velocidades + función Pulsador
- EasyArmLift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Fácil almacenaje: recogecables automático.

Material/Diseño

- Un elegante producto de cocina que debe permanecer en la parte superior de la cocina para impresionar
- Construcción sólida y duradera en aluminio
- El engranaje está cubierto, preservando la seguridad del robot

Seguridad

- Estándar de alta seguridad debido a la cubierta sobre los engranajes
- El cierre electrónico de seguridad previene el arranque inesperado del motor
- Pies de goma para mayor estabilidad

Accesorios incluidos

- Varilla mezcladora: una mezcla perfecta de todos los ingredientes del bowl gracias a la espátula de silicona incorporada en el lateral