

Robot de cocina, OptiMUM, 1500 W, Acero MUM9AE5S00



El robot de cocina OptiMUM cuenta con un diseño elegante y compacto. Sus 1.500W de potencia aseguran siempre resultados perfectos

- 1.500W de potencia y un sensor que aseguran un resultado perfecto en la preparación de masas. Una durabilidad extra por la construcción íntegra del cuerpo del robot en acero así como una alta versatilidad por sus accesorios profesionales.
- Bol de acero inoxidable pulido con 5,5l de capacidad (3,5 kg de masa ligera y 1,5 kg de masa densa)
- Un diseño elegante y duradero del robot de cocina con una construcción íntegra del cuerpo en acero.
- Resultados perfectos gracias al sistema 3D PlanetaryMixing que asegura una mezcla homogénea de todos los ingredientes
- **EasyArmLift:** sistema mecánico para elevar el brazo del robot

Datos técnicos

Dimensiones aparato (alto, ancho, fondo (sin incluir la puerta)) (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) :	10,426
Peso bruto (kg) :	12,3
Código EAN :	4242002957500
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 homologacion :	, CE

Accesorios incluidos

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

Accesorios opcionales

MUZ9ER1 , MUZ9FW1 Accesorio optiMUM: Picador de carne, MUZ9HA1 Accesorio: set Hunting Adventure OptiMUM, MUZ9KR1 Accesorio: Bol de plástico OptiMUM, MUZ9MX1 Accesorio: Jarra cristal ThermoSafe, MUZ9PP1 Accesorios: Set PastaPassion OptiMUM, MUZ9SV1 Accesorio OptiMUM especial para galletas, MUZ9TM1 Accesorios: Set TastyMoments, MUZ9VL1 Set VeggieLove para OptiMUM



4 242002 957500

Robot de cocina, OptiMUM, 1500 W, Acero MUM9AE5S00

El robot de cocina OptiMUM cuenta con un diseño elegante y compacto. Sus 1.500W de potencia aseguran siempre resultados perfectos

- Potente motor de 1.500W - incluso para masas densas
- 3D planetaryMixing: sistema de mezclado en 3 dimensiones que favorece la 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.
- Gran variedad de accesorios para dar rienda suelta a tu creatividad
- Personaliza tu robot a tus necesidades con la amplia variedad de accesorios
- Temporizador integrado: pre-selecciona el tiempo de preparación y el robot parará automáticamente.
- Identificación automática de accesorios: el robot identifica el accesorio de repostería que utiliza y ajusta su velocidad en función a este.
- Bol de acero inoxidable de gran capacidad de 5,5 l/3,5 kg (mezcla bizcochos). Incorpora asas
- 7 velocidades + función Pulse
- EasyArmLift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Fácil almacenaje: recogecables automático
- Construcción sólida y duradera en aluminio
- Tapas de acero inoxidable pulido que aportan calidad
- El engranaje está cubierto, preservando la seguridad del robot
- Apagado electrónico de seguridad
- Pies de goma para mayor estabilidad
- Siempre usarás los accesorios en el sitio adecuado gracias al código de colores en los accesorios y robot.
- Varilla mezcladora: una mezcla perfecta de todos los ingredientes del bol gracias a la espátula de silicona incorporada en el lateral
- Varilla levantaclaras totalmente metálica: ajustable en la altura para pequeñas o grandes cantidades de nata o claras de huevo, por ejemplo.
- Garfio amasador profesional: gracias a su diseño, la mezcla de los ingredientes es perfecta