

## Robot de cocina, OptiMUM, 1300 W, Acero MUM9Y43S00



**El nuevo robot de cocina OptiMUM cuenta con un diseño elegante y compacto. Asegura unos resultados perfectos gracias a los 1.300W de potencia, el sensor de masas y al sistema 3D PlanetaryMixing**

- 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
- 7 velocidades + función Pulse
- **EasyArmLift:** sistema mecánico para elevar el brazo del robot

### Datos técnicos

Dimensiones de instalación necesarias (H x W x D) :

317 x 222 x 395 mm

Medidas del producto embalado : 405 x 395 x 595 mm

Dimensiones del palet : 175.0 x 80.0 x 120.0

Numero estandar de unidades por palet : 16

Peso neto : 9,486 kg

Peso bruto : 11,3 kg

Código EAN : 4242002938219

Potencia de conexión : 1300 W

Tensión : 220-240 v

Frecuencia : 50/60 Hz

Longitud del cable de alimentación eléctrica : 100,0 cm

Tipo de enchufe : Schuko con conexión a tierra

Certificaciones de homologacion : CE, VDE

### Accesorios incluidos

1 x Tapa

1 x Recipiente mezclador de acero inoxidable

1 x Varilla amasadora acero inoxidable

### Accesorios opcionales

MUZ9KR1 : Accesorio: Bol de plástico OptiMUM

MUZ9PP1 : Accesorios: Set PastaPassion OptiMUM

MUZ9TM1 : Accesorios: Set TastyMoments

MUZ9VL1 : Set VeggieLove para OptiMUM



## **Robot de cocina, OptiMUM, 1300 W, Acero MUM9Y43S00**

**El nuevo robot de cocina OptiMUM cuenta con un diseño elegante y compacto. Asegura unos resultados perfectos gracias a los 1.300W de potencia, el sensor de masas y al sistema 3D PlanetaryMixing**

---

- 1.300 W de potencia
- 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
- Identificación automática de accesorios: el robot identifica el accesorio de repostería que utiliza y ajusta su velocidad en función a este.
- Bol extra grande de acero pulido con 5,5 litros de capacidad (3,5 kg de mezcla de bizcocho y 1,5 kg de masas densas)
- 7 velocidades + función Pulse
- EasyArmLift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Fácil almacenaje del cable
- 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