

Robot de cocina, OptiMUM, 1300 W, Acero MUM9Y43S00



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

- 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)
- Disfrute de la máquina a largo plazo. Elegante y duradero cuerpo de metal con detalles de alta calidad en Acero Inoxidable
- Resultados perfectos gracias al sistema 3D PlanetaryMixing, que asegura la mezcla homogénea de todos los ingredientes
- **OptiMUM accesorios de pastelería:** varilla batidora, espátula mezcladora y garfio amasador de alto rendimiento para obtener resultados de horneado perfectos.
- **SmartSensor para Masas:** velocidad constante en la mezcla durante todo el proceso, incluso con masas densas y grandes cantidades de ingredientes

Datos técnicos

Dimensiones aparato (alto, ancho, fondo) :

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

Potencia de conexión :

1300 W

Tensión :

220-240 V

Frecuencia :

50/60 Hz

Longitud del cable de alimentación eléctrica :

100,0 cm

Tipo de clavija :

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

MUZ9ER1 , MUZ9FW1 Accesorio optiMUM: Picador de carne,

MUZ9KR1 Accesorio: Bol de plástico OptiMUM, MUZ9PP1

Accesorios: Set PastaPassion OptiMUM, MUZ9VL1 Set VeggieLove para OptiMUM, MUZ9VLP1



4 242002 938219

Robot de cocina, OptiMUM, 1300 W, Acero MUM9Y43S00

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

Excelentes Resultados

- 1.300 W de potencia
- 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

Confort

- SmartSensor para Masas: velocidad constante en la mezcla durante todo el proceso, incluso con masas densas y grandes cantidades de ingredientes
- 7 velocidades + función Pulsador
- EasyArmLift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Fácil almacenaje del cable

Material/Diseño

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

Seguridad

- El cierre electrónico de seguridad previene el arranque inesperado del motor
- Pies de goma para mayor estabilidad

Accesorios incluidos

- Una gran variedad de accesorios para preparar cualquier tipo de alimentos. Por su coordinación de colores será muy fácil saber dónde se colocan
- Varilla mezcladora: una mezcla perfecta de todos los ingredientes del bowl gracias a la espátula de silicona incorporada en el lateral
- 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