

**Série 8, Robot compact, OptiMUM,
1600 W, Rouge, argent
MUM9A66R00**



1 x couvercle, 1 x bras pétrisseur en acier inox

MUZ9AD1 Adaptateur robot pâtissier OptiMUM, MUZ9BS1 ACC BAKINGSENSATION POUR OPTIMUM, MUZ9CC1 DECOUPE DES MUM9, MUZ9EB1 ACCESSOIRE SORBETIERE, 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, MUZ9MX2 BLENDER POUR KITCHEN MACHINE OPTIMUM, MUZ9PP1 KIT PASTAPASSION POUR OPTIMUM, MUZ9PP2 :, MUZ9PS1 BOSCH Disque coupe frite robot MUM9, MUZ9RV1 RAPE ET DECOUPE LEGUMES MUM9, MUZ9SC1 BOSCH DISQUE SUPERCUT, MUZ9SV1 ACCESSOIRES BISCUITS, MUZ9TM1 KIT TASTYMOMENTS POUR OPTIMUM, MUZ9VL1 KIT VEGGIELOVE POUR OPTIMUM, MUZ9VLP1 KIT VEGGIELOVE PLUS POUR OPTIMUM

L'OptiMUM puissant, en rouge cerise, pour les meilleurs résultats.

- Une pâte parfaite grâce au moteur puissant de 1600 Watts, le Smart Dough Sensor et les accessoires professionnels.
- Bol inox de grande capacité (5,5 litres) capable de travailler jusqu'à 3,5 kg de pâte à gâteau en une seule session.
- Conçu pour vous accompagner durant de nombreuses années grâce à sa carrosserie tout en métal et ses finitions de grande qualité.
- Les ingrédients sont parfaitement mélangés grâce au mouvement planétaire 3D.
- Set pâtisserie de haute qualité : fouet mélangeur avec revêtement en silicone, fouet ballon multibrin et crochet pétrisseur.

Dimensions du l'appareil (HxLxP): 317x222x395 mm
 Dimensions du produit emballé: 400 x 395 x 595 mm
 Dimensions de la palette (mm): 175.0 x 80.0 x 120.0
 Colisage par palette: 16
 Poids net: 9.5 kg
 Poids brut: 11.1 kg
 Code EAN: 4242005198009
 Puissance de raccordement: 1600 W
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50/60 Hz
 Longueur du cordon électrique: 100.0 cm
 Type de prise: Prise Gardy avec fil de terre
 Accessoires inclus: 1 x couvercle, 1 x bras pétrisseur en acier inox



Série 8, Robot compact, OptiMUM, 1600 W, Rouge, argent MUM9A66R00

L'OptiMUM puissant, en rouge cerise, pour les meilleurs résultats.

Résultats excellents

- Puissant moteur de 1600 Watts : convient même aux pâtes très lourdes, aux grandes quantités et au mixage.
- Smart Dough Sensor: une vitesse constante pour de résultats rapides et parfaits, même avec de la pâte épaisse ou de grandes quantités.
- 3D PlanetaryMixing : mélange parfaitement tous les ingrédients de façon rapide. Grâce au mouvement unique dans 3 directions différentes autour de l'axe central.

Flexibilité

- Customisez votre robot de cuisine en fonction de vos besoins grâce au large assortiment d'accessoires.

Confort d'utilisation

- Smart tool detection : Peu importe quel outil est utilisé, OptiMUM fournit la vitesse maximale pour chaque outil.
- 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.
- 7 réglages de vitesse, plus pulse fonction, pour une sélection individuelle de vitesse.
- Ouverture tout en douceur du bras mobile par simple pression
- Compartiment range-cordon

Matériau/Design

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

Sécurité

- Travailler en toute sécurité grâce au protections de mécanismes.
- Système de blocage du bol "safety-lock" avec arrêt automatique du moteur
- Pied en caoutchouc pour plus de stabilité.

Accessoires inclus

- Kit pâtisserie de type professionnel: fouet mélangeur en inox avec revêtement silicone, fouet batteur tout métal avec hauteur ajustable, cochet pétrisseur en inox