

Série 8, Robot de cuisine avec balance, OptiMUM, 1500 W, Argent, Noir MUM9AV5S00



Accessoires intégrés

1 x couvercle, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x bras pétrisseur en acier inox

Accessoires en option

MUZ9AD1 Adaptateur robot pâtissier OptiMUM, MUZ9BS1 ACC BAKINGSENSATION POUR OPTIMUM, MUZ9CC1 DECOUPE DES MUM9, 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, MUZ9MX1 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

Nouvelle kitchen machine OptiMUM de 1500 W au design élégant. Des résultats parfaits grâce entre autres à la balance et au minuteur intégrés.

- Bol inox de grande capacité (5,5 litres) capable de travailler jusqu'à 3,5 kg de pâte à gâteau en une seule session.
- Tellement pratique ! Grâce à une balance intégrée, tout les ingrédients de vos recettes sont pesés de façon précise dans le bol.
- Conçu pour vous accompagner durant de nombreuses années grâce à sa carrosserie tout en métal et ses finitions de grande qualité.
- 7 vitesse + turbo
- EasyArmLift : mouvement du bras aisé et sans effort.

Données techniques

Dimensions du produit:	337 x 222 x 433 mm
Dimensions du produit emballé:	400 x 395 x 595 mm
Dimensions de la palette (mm):	180.0 x 80.0 x 120.0
Colisage par palette:	16
Poids net:	10.8 kg
Poids brut:	12.3 kg
Code EAN:	4242002969312
Puissance de raccordement:	1500 W
Tension:	220-240 V
Fréquence:	50/60 Hz
Longueur du cordon électrique:	120.0 cm
Type de prise:	Prise Gardy avec fil de terre
Accessoires inclus: .1 x couvercle, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x bras pétrisseur en acier inox	



Série 8, Robot de cuisine avec balance, OptiMUM, 1500 W, Argent, Noir MUM9AV5S00

Nouvelle kitchen machine OptiMUM de 1500 W au design élégant. Des résultats parfaits grâce entre autres à la balance et au minuteur intégrés.

Résultats excellents

- Moteur puissant et durable de 1500 W - convient également pour des pâtes très épaisses.
- 3D PlanetaryMixing : mélange parfaitement tous les ingrédients de façon rapide. Grâce au mouvement unique dans 3 directions différentes autour de l'axe central.
- Smart Dough Sensor: une vitesse constante pour de résultats rapides et parfaits, même avec de la pâte épaisse ou de grandes quantités.

Flexibilité

- Grande variété d'accessoires laissant libre cours à votre imagination culinaire.
- Customisez votre robot de cuisine en fonction de vos besoins grâce au large assortiment d'accessoires.

Confort d'utilisation

- Balance intégrée : les ingrédients peuvent être pesés directement dans le bol - gagner du temps dans la préparation.
- Minuteur intégré avec arrêt automatique
- Smart tool detection : Peu importe quel outil est utilisé, OptiMUM fournit la vitesse maximale pour chaque outil.
- Extra grand, bol en inox d'une capacité de 5,5 L équipé de 2 poignées confortables pour jusqu'à 3,5 kg de mélange à gâteau ou 1,5 kg de farine plus les ingrédients pour la pâte levée.
- 7 réglages de vitesse, plus pulse fonction, pour une sélection individuelle de vitesse.
- Ouverture tout en douceur du bras mobile par simple pression
- Easy storage : rebobinage automatique du câble pour un stockage simple et rapide

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.
- Trois couvercles en inox brossé assurent une haute qualité d'apparence.

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

- Code couleur commun machine/accessoire pour un positionnement facile.
- Fouet mélangeur avec revêtement en silicone pour épouser parfaitement le bol
- Fouet batteur professionnel tout en métal avec hauteur ajustable pour un traitement parfait de petite ou grande quantité de crème

ou blanc en neige.

- Crochet pétrisseur professionnel: la forme particulière permet au crochet de "couper" à travers la pâte et de pétrir à nouveau l'ensemble. Grâce à cela, il est possible de traiter la pâte intensément.