

**Série 8, Robot compact, OptiMUM,
1300 W, Argent
MUM9Y43S00**



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

**Le nouveau robot de cuisine OptiMUM
avec un design fin et élégant. Des
résultats parfaits à chaque fois grâce aux
1300 W de puissance.**

- 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.
- Code couleur : montage facile des accessoires grâce au code couleur sur l'appareil et les accessoires.

Données techniques

Dimensions du produit:317 x 222 x 395 mm
Dimensions du produit emballé:405 x 395 x 595 mm
Dimensions de la palette (mm):175.0 x 80.0 x 120.0
Colisage par palette:16
Poids net:9.8 kg
Poids brut:11.3 kg
Code EAN:4242002938219
Puissance de raccordement:1300 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 cuve à pétrir en acier inox, 1 x bras pétrisseur en acier inox



Série 8, Robot compact, OptiMUM, 1300 W, Argent MUM9Y43S00

Le nouveau robot de cuisine OptiMUM avec un design fin et élégant. Des résultats parfaits à chaque fois grâce aux 1300 W de puissance.

Résultats excellents

- Moteur puissant de 1300 watt.
- 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

- 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.
- 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.