

Série 6, Robot de cuisine avec balance, 1600 W, Noir, Inox brossé MUMS6ZS34



Accessoires intégrés

1 x adaptateur, 1 x couvercle, 1 x coupe-légumes, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x plateau de remplissage, 1 x hache-viande, 1 x bol mixeur en verre, 1 x râpe à double tranchant, 1 x râpe gros morceaux, 1 x râpe moyenne, 1 x disque à double tranchant, 1 x poussoir, 1 x bras pétrisseur en acier inox, 1 x disques à trous 8 mm, 1 x disques à trous 3 mm

Accessoires en option

MMZBTK1B GOURDE AVEC JEU DE LAMES, MUZ9AG1 BOSCH DISQUE JULIENNE DE LEGUMES, MUZ9FG1 BOSCH DISQUE POUR RAPER, MUZ9GM1 MOULIN A CEREALES POUR MUM9, MUZ9PP2 :, MUZ9PS1 BOSCH Disque coupe frite robot MUM9, MUZ9SC1 BOSCH DISQUE SUPERCUT, MUZ9SV1 ACCESSOIRES BISCUITS, MUZS68CC ACCESSOIRE DECOUPE, MUZS68CG ACCESSOIRE MINI HACHOIR POUR SERIE 6, MUZS68TM KIT TASTYMOMENTS POUR ROBOT SERIE 6, MUZS68VL KIT VEGGIELOVE POUR ROBOT SERIE 6, MUZS68ZP ACC PRESSE-AGRUMES POUR ROBOT SERIE 6, MUZS6ER BOL INOX POUR ROBOT PATISSIER Série 6, MUZS6HA PACK HUNTING ADVENTURE POUR SERIE 6, MUZS6KR BOL PLASTIQUE MUM SERIE 6, MUZS6MX BLENDER POUR ROBOT PATISSIER SERIE 6, MUZS6PP KIT PASTA PASSION POUR ROBOT SERIE 6

Conçu pour impressionner et équipé des meilleures technologies, le robot pâtissier Bosch Serie 6 exécute parfaitement vos recettes, même les plus exigeantes. Laissez libre cours à votre créativité et profitez de résultats parfaits grâce à ses performances haut de gamme et son intelligence embarquée.

- **Bol inox de grande capacité (5,5 litres) capable de travailler jusqu'à 3,5 kg de pâte à gâteau en une seule session.**
- **La précision en mode automatique :** des résultats parfaits grâce aux programmes automatiques pilotés par les capteurs et le savoir-faire culinaire de Bosch. Le programme s'arrête automatiquement lorsqu'il est prêt.
- **Balance intégrée :** mesurez et pesez vos ingrédients au gramme près en toute simplicité et obtenez des résultats parfaits.
- **Minuteur intégré :** compte, décompte et s'arrête automatiquement.
- **Comme s'il était fait à la main :** Le système de mélange planétaire 3D pétrit la pâte comme vous.

Données techniques

Dimensions du l'appareil (HxLxP): 330x320x380 mm
 Dimensions du produit emballé: 402 x 400 x 800 mm
 Dimensions de la palette (mm): 175.0 x 80.0 x 120.0
 Colisage par palette: 12
 Poids net: 13.6 kg
 Poids brut: 16.4 kg
 Code EAN: 4242005424719
 Puissance de raccordement: 1600 W
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50/60 Hz
 Longueur du cordon électrique: 110 cm
 Type de prise: Prise Gardy avec fil de terre
 Accessoires inclus: 1 x adaptateur, 1 x couvercle, 1 x coupe-légumes, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x plateau de remplissage, 1 x hache-viande, 1 x bol mixeur en verre, 1 x râpe à double tranchant, 1 x râpe gros morceaux, 1 x râpe moyenne, 1 x disque à double tranchant, 1 x poussoir, 1 x bras pétrisseur en acier inox, 1 x disques à trous 8 mm, 1 x disques à trous 3 mm



4 242005 424719

Série 6, Robot de cuisine avec balance, 1600 W, Noir, Inox brossé MUMS6ZS34

Conçu pour impressionner et équipé des meilleures technologies, le robot pâtissier Bosch Serie 6 exécute parfaitement vos recettes, même les plus exigeantes. Laissez libre cours à votre créativité et profitez de résultats parfaits grâce à ses performances haut de gamme et son intelligence embarquée.

- Robot pâtissier polyvalent avec bras EasyArmLift: bougez le bras facilement grâce au bouton au dessus.
- Code couleur pour placement facile des accessoires sur la bonne sortie moteur

-
- MUMS6ZS34
 - Robot pâtissier

Résultats excellents

- Mélange planétaire 3D : pétrissage à trois dimensions (haut, bas et côtés) de tous les ingrédients aussi efficace qu'à la main.
- Programmes automatiques : pâte levée, pâte à gâteau, pâte brisée, blancs en neige, crème fouettée, pâtes & strudel, smoothie
- Moteur refroidi par air : longue durée de fonctionnement du moteur pour un pétrissage intense des pâtes lourdes.

Confort d'utilisation

- Balance intégrée : précision à 1 g, indique aussi ml, ml de lait, ml d'huile, g, oz et lbs. Pesée sur le plateau du dessus ou directement dans le bol ou les accessoires.
- Minuterie intégrée: il suffit de régler le temps au cas par cas et le robot pâtissier s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.
- Bol en acier inoxydable brossé de 5,5 litres, équipée de deux poignées ergonomiques, pouvant contenir jusqu'à 3,5 kg de pâte à gâteau ou 2,5 kg de pâte à pain.
- Bouton d'éjection de l'accessoire pour un retrait facile
- 7 vitesses + 1 vitesse lente pour un mélange délicat et 1 vitesse turbo pour de la puissance supplémentaire.

Accessoires inclus

- Une grande variété d'accessoires de haute qualité pour donner libre cours à votre expérience culinaire et pâtissière
- Blender en verre ThermoSafe de 2,3 L. Aussi bien les soupes chaudes que les boissons glacées peuvent être mixées en toute sécurité sans faire trop de bruit grâce à la forme spéciale de réduction de bruit.
- Coupe-légumes avec 4 disques en inox
- Hachoir à viande: pour hacher de larges quantités de viande, jusqu'à 2 kg/min. Livré avec 3 disques en inox :3 mm, 5mm, 8mm. Parfait pour préparer des terrines de poisson ou légumes, des saucisses ou de la viande hachée.
- Mélangeur en acier inoxydable avec revêtement en silicone pour un mélange homogène et délicat. Peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- Fouet mélangeur professionnel en inox avec revêtement en silicone
- Crochet pétrisseur professionnel en inox
- Couvercle de protection du bol et large cheminée de remplissage
- Application Home Connect : recettes et conseils gratuits
- Une pâte à la levure parfaitement pétrie grâce au programme automatique piloté par un capteur spécial : le robot de cuisine prend en charge tout le processus de pétrissage, de repos et de malaxage.