

Robot de cuisine, OptiMUM, 1400 W, Argent MUM9D64S11



La nouvelle kitchen machine OptiMUM au design fin et élégant. Des résultats parfaits grâce au moteur 1400 watts, au Smart dough sensor ainsi qu'au système de mixage tridimensionnel 3D PlanetaryMixing.

- 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.
- **Boîtier entièrement métallique** : boîtier robuste entièrement métallique avec des détails de haute qualité pour un plaisir de longue durée avec l'appareil.
- **7 vitesses et bouton pulse** : à vous de choisir
- **EasyArmLift** : mouvement montant du bras facile et pratique
- Nettoyage facile

Données techniques

Dimensions du produit (mm) :	317 x 222 x 395
Dimensions du produit emballé (mm) :	400 x 395 x 595
Dimensions de la palette (mm) :	177.0 x 80.0 x 120.0
Colisage par palette :	16
Poids net (kg) :	10.366
Poids brut (kg) :	12.2
Code EAN :	4242002938097
Puissance de raccordement (W) :	1400
Tension (V) :	220-240
Fréquence (Hz) :	50/60
Longueur du cordon électrique (cm) :	100.0
Type de prise :	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
Certificats de conformité :	CE, VDE

Accessoires intégrés

Accessoires en option

MUZ9BS1 ACC BAKINGSSENSATION POUR OPTIMUM, MUZ9CC1 , MUZ9ER1 BOL INOX POUR KITCHEN MACHINE 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 , MUZ9RV1 , MUZ9SC1 BOSCH DISQUE SUPERCUT, MUZ9SV1 ACCESSOIRES BISCUITS, MUZ9TM1 KIT TASTYMOMENTS POUR OPTIMUM, MUZ9VL1 KIT VEGGIELOVE POUR OPTIMUM, MUZ9VLP1 KIT VEGGIELOVE PLUS POUR OPTIMUM



4 242002 938097

Robot de cuisine, OptiMUM, 1400 W, Argent MUM9D64S11

La nouvelle kitchen machine OptiMUM au design fin et élégant. Des résultats parfaits grâce au moteur 1400 watts, au Smart dough sensor ainsi qu'au système de mixage tridimensionnel 3D PlanetaryMixing.

Excellents résultats

- Moteur puissant et endurant de 1400 watts
- PlanetaryMixing 3D : incorporation rapide et poussée de tous les ingrédients grâce à un entraînement planétaire sophistiqué du pétrisseur qui induit un mouvement simultané dans trois directions.

Flexibilité

- La large panoplie d'accessoires vous permet de faire parler votre créativité culinaire
- Possibilité d'ajout d'accessoires individuels en option

Confort

- Bol très grande capacité d'un volume de 5,5 l en acier inox brossé avec deux poignées pratiques ; jusqu'à 3,5 kg de pâte ou 1,5 kg de farine plus les ingrédients pour la pâte à base de levure
- 7 vitesses et bouton pulse : à vous de choisir
- EasyArmLift : mouvement montant du bras facile et pratique
- Compartiment pour ranger facilement le cordon d'alimentation

Matériau / Design

- Un accessoire de cuisine stylé qui doit rester sur le plan de travail
- Solidité et résistance grâce au boîtier en aluminium moulé sous pression
- Cache des entraînements en acier inox brossé pour un design esthétique et de qualité

Sécurité

- Le cache des entraînements assure une grande sécurité
- La sécurité anti-réenclenchement empêche le démarrage inopiné du moteur

Accessoires inclus

- Chaque entraînement et l'accessoire correspondant portent tous deux le même marquage de couleur, pour vous permettre de toujours utiliser le bon entraînement
- Fouet en silicone : résultats parfaits du mélange grâce au fouet guidé le long de la paroi du bol par son revêtement en silicone ; aucun ingrédient n'est laissé pour compte
- Batteur entièrement métallique : réglable en hauteur pour traiter parfaitement une crème fouettée ou des blancs en neige par exemple, en petites ou très grandes quantités