

Série 8, Robot de cuisine, OptiMUM, 1600 W, Argent, noir MUM9DT5S41



Accessoires intégrés

1 x couvercle, 1 x coupe-légumes, 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 bras pétrisseur en acier inox

Accessoires en option

MMZBTK1B GOURDE AVEC JEU DE LAMES, MUZ9AG1 BOSCH DISQUE JULIENNE DE LEGUMES, MUZ9BS1 ACC BAKINGSENSATION POUR OPTIMUM, MUZ9EB1 ACCESSOIRE SORBETIERE, MUZ9ER1 BOL INOX POUR KITCHEN MACHINE OPTIMUM, MUZ9FG1 BOSCH DISQUE POUR RAPER, MUZ9GM1 MOULIN A CEREALES POUR MUM9, 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, MUZ9SC1 BOSCH DISQUE SUPERCUT, MUZ9SV1 ACCESSOIRES BISCUITS, MUZ9VLP1 KIT VEGGIELOVE PLUS POUR OPTIMUM, 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

La robot de cuisine Série 8 OptiMUM au design fin et élégant. Des résultats parfaits grâce au programme automatique SensorControl et au moteur 1600 watts.

- **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 métal et ses finitions de grande qualité.**
- **Les ingrédients sont parfaitement mélangés grâce au mouvement planétaire 3D.**
- **7 vitesses + turbo**
- **Set pâtisserie de haute qualité** : fouet mélangeur avec revêtement en sillicone, fouet ballon multibrin et crochet pétrisseur.

Données techniques

Dimensions du produit: 337x222x433 mm
 Dimensions du produit emballé: 400x395x795 mm
 Dimensions de la palette (mm): 180.0 x 80.0 x 120.0
 Colisage par palette: 12
 Poids net: 13.7 kg
 Poids brut: 15.9 kg
 Code EAN: 4242002938103
 Puissance de raccordement: 1600 W
 Tension: 220-240 V
 Fréquence: 50/60 Hz
 Longueur du cordon électrique: 120 cm
 Type de prise: Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
 Accessoires inclus: 1 x couvercle, 1 x coupe-légumes, 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 bras pétrisseur en acier inox



Série 8, Robot de cuisine, OptiMUM, 1600 W, Argent, noir MUM9DT5S41

La robot de cuisine Série 8 OptiMUM au design fin et élégant. Des résultats parfaits grâce au programme automatique SensorControl et au moteur 1600 watts.

Excellents résultats

- Moteur forte et persistante, avec 1 500 Watts - même pour la pâte très lourde
- 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.
- SensorControl : vous garantit toujours des résultats parfaits lors de la préparation d'une pâte à base de levure, d'une crème chantilly ou d'œufs à la neige. Il suffit d'appuyer sur un bouton, et la machine s'arrête quand la préparation est prête
- Smart Dough Sensor : Vitesse constante d'agitation, même avec de la pâte épaisse et des grandes quantités, garantit des résultats rapides et parfaits.

Flexibilité

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

Confort

- SensorControl : vous fait gagner du temps - plus besoin de surveiller la machine
- Minuterie intégrée : durée réglable pour un résultat parfait - la machine s'arrête une fois le temps écoulé
- Smart tool detection : Peu importe quel outil est utilisé, OptiMUM fournit la vitesse maximale pour chaque outil.
- 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
- Easy storage : enrouleur automatique pour ranger facilement et rapidement 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
- Pied en caoutchouc pour plus de stabilité.

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
- 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.
- Éminceur-râpeur avec 5 lames en acier inoxydable (lame réversible pour découpe en rondelles/râpage, râpage intermédiaire, râpage grossier et râpage à la mode asiatique)
- Comprend le bol en verre ultrarésistant ThermoSafe d'un volume de 2,3 l (avec des aliments solides : 1,5 l) - pratique et sûr pour mixer aussi bien les soupes chaudes que les boissons froides - particulièrement silencieux grâce à sa forme spéciale