

Robot da cucina, OptiMUM, 1400 W, silver MUM9D64S11



La nuova macchina da cucina OptiMUM dal design slanciato e raffinato. Con 1.400 watt di potenza motore e Smart Dough Sensor, nonché 3D PlanetaryMixing per ottenere sempre dei risultati perfetti.

- **Ciotola extra large in acciaio inox spazzolato:** ideale per preparare grandi quantità di impasto.
- **Alloggiamento in metallo pieno:** robusto alloggiamento in metallo pieno con dettagli di alta qualità per un piacere a lungo con l'apparecchio.
- 7 impostazioni di velocità e funzione Pulse per selezione manuale della velocità.
- **EasyArmLift:** Sollevamento del braccio semplice e senza sforzo
- Facile da pulire grazie alle sue superfici lisce e agli accessori lavabili in lavastoviglie

Dati tecnici

Dimensioni del prodotto (mm) :	317 x 222 x 395
Dimensioni del prodotto imballato (mm) :	400 x 395 x 595
Dimensioni pallet :	177.0 x 80.0 x 120.0
Numero standard di unità per pallet :	16
Peso netto (kg) :	10.366
Peso lordo (kg) :	12.2
Codice EAN :	4242002938097
Dati nominali collegamento elettrico (W) :	1400
Tensione (V) :	220-240
Frequenza (Hz) :	50/60
Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (cm) :	100.0
Tipo di spina :	Schuko
Certificati di omologazione :	CE, VDE

Accessori integrati

Accessori speciali

MUZ9BS1 , MUZ9CC1 , MUZ9ER1 Ciotola in acciaio inox per OptiMUM, MUZ9HA1 Tritacarne con insaccatrice per OptiMUM, MUZ9KR1 Ciotola in plastica per OptiMUM, MUZ9MX1 Frullatore per OptiMUM, MUZ9PP1 KIT PASTA PASSION MUM9, MUZ9PP2 , MUZ9PS1 , MUZ9RV1 , MUZ9SC1 , MUZ9SV1 , MUZ9TM1 Set tritatutto per OptiMUM, MUZ9VL1 Sminuzzatore continuo per OptiMUM, MUZ9VLP1 Multimixer con spremiagrumi per OptiMUM



Robot da cucina, OptiMUM, 1400 W, silver MUM9D64S11

La nuova macchina da cucina OptiMUM dal design slanciato e raffinato. Con 1.400 watt di potenza motore e Smart Dough Sensor, nonché 3D PlanetaryMixing per ottenere sempre dei risultati perfetti.

- Frusta per montare in metallo: regolabile in altezza per una lavorazione perfetta, per esempio per montare la panna o gli albumi a neve in piccole o grandi quantità

Risultati eccellenti

- Motore più forte e resistente da 1.400 watt
- 3D PlanetaryMixing: rapida e molto precisa nell'amalgamare tutti gli ingredienti grazie al meccanismo di miscelazione ulteriormente migliorato con movimento planetario esclusivo in tre direzioni

Flessibilità

- L'elevato numero di accessori opzionali lascia spazio alla creatività in cucina
- Ampliabile grazie ad accessori opzionali personalizzati

Comfort

- Ciotola extra grande, con un volume di 5.5 l, in acciaio inox spazzolato, con due pratici manici, per un massimo di 3,5 kg di pastella per dolci o 1,5 kg di farina più ingredienti nel caso di pasta lievitata
- 7 livelli di commutazione, più interruttore rapido, per una scelta personalizzata della velocità di lavorazione
- EasyArmLift: Sollevamento del braccio semplice e senza sforzo
- Vano per riporre il cavo in modo semplice

Materiale / Design

- Un accessorio da cucina elegante che deve semplicemente solo rimanere sulla superficie di lavoro
- Resistenza e solidità grazie a un alloggiamento in alluminio pressofuso
- Coperture degli azionamenti in acciaio inox spazzolato per un aspetto e una sensazione al tatto di elevata qualità

Sicurezza

- Elevata sicurezza grazie alla copertura degli azionamenti
- La sicurezza contro il riavvio impedisce l'avvio inconsapevole del motore

Accessori in dotazione

- Trovare sempre il giusto azionamento - ogni azionamento e anche gli accessori corrispondenti sono contrassegnati dagli stessi colori
- Frusta con silicone: assicura risultati eccellenti raggiungendo ogni angolo della ciotola grazie al suo rivestimento in silicone, adatta per lavorare perfettamente tutti gli ingredienti