

Serie 8, Compacte keukenrobot, OptiMUM, 1600 W, Rood, zilver MUM9A66R00



1 x Deksel, 1 x kneedarm in roestvrij staal, 1 x Roestvrij stalen mengkom met twee handgr

MMZBK1B To-go-bottle met messenopzetstuk, MUZ9AD1 :, MUZ9AG1 Oosterse-groenten-schijf, MUZ9BS1 :, MUZ9CC1 :, MUZ9EB1 Ijsbereider, MUZ9ER1 RVS mengkom, MUZ9FG1 Raspschijf, MUZ9FW1 :, MUZ9GM1 Graanmolen, MUZ9HA1 HuntingAdventure pakket, MUZ9KR1 Kunststof mengkom, MUZ9MX2 Glazen blenderbeker, MUZ9PP1 PastaPassion pakket, MUZ9PP2 :, MUZ9PS1 :, MUZ9RV1 :, MUZ9SC1 :, MUZ9SV1 :, MUZ9TM1 TastyMoments pakket, MUZ9VL1 VeggieLove pakket, MUZ9VLP1 VeggieLove Plus pakket, MUZS68CC Groentesnijder, MUZS68CG 3-in-1 chopper, MUZS68TM TastyMoments pakket, MUZS68VL VeggieLove pakket, MUZS68ZP Citruspers

Het perfecte resultaat dankzij de meest krachtige OptiMUM, in het kersenrood.

- Perfect deeg dankzij de krachtige 1600 Watt motor en de Smart Dough Sensor
- Extra grote inox kom van 5,5 l. Geschikt voor 3,5 kg cakebeslag of 1,5 kg gistdeeg.
- Gemaakt voor een lange levensduur. Elegante en volledig metalen behuizing met details in een hoge kwaliteit.
- 3D PlanetaryMixing: de ingrediënten worden snel en perfect gemengd.
- De MUM Serie 8 (voorheen OptiMUM) patisserie-set: een roergarde, volledig metalen klopper en kneedhaak voor perfecte resultaten.

Afmetingen van het toestel (hxbxd): 317x222x395 mm
 Afmetingen inclusief verpakking h x b x d: 400 x 395 x 595 mm
 Palletafmetingen: 175.0 x 80.0 x 120.0
 Standaard aantal units per pallet: 16
 Nettogewicht: 9.6 kg
 Brutowicht: 11.1 kg
 EAN-code: 4242005198009
 Aansluitvermogen: 1600 W
 Spanning: 220-240 V
 Frequentie: 50/60 Hz
 Lengte elektriciteitsnoer: 100.0 cm
 Type stekker: Schuko/Gardy-stekker met aarding
 Meegeleverde toebehoren: 1 x Deksel, 1 x kneedarm in roestvrij staal, 1 x Roestvrij stalen mengkom met twee handgr



Serie 8, Compacte keukenrobot, OptiMUM, 1600 W, Rood, zilver MUM9A66R00

Het perfecte resultaat dankzij de meest krachtige OptiMUM, in het kersenrood.

Uitstekende resultaten

- Smart Dough Sensor: een constante mengsnelheid voor een snel perfect resultaat, zelfs met zwaar deeg of voor grote hoeveelheden.
- 3D PlanetaryMixing: alle ingrediënten worden snel en perfect gemengd, dankzij het unieke mengsysteem met een beweging in 3 verschillende richtingen rond een centrale as.

Flexibiliteit

- Stel je keukenrobot samen naar jouw behoefte met alle mogelijke accessoires.

Comfort

- Smart tool detection: welk toebehoren er ook wordt gebruikt, de optiMUM zorgt voor de optimale maximum snelheid.
- Extra grote inox kom met 5,5 L capaciteit. Geschikt voor 3,5 kg cakebeslag of 1,5 kg gistdeeg.
- 7 snelheden + pulse functie
- EasyArmLift : de arm wordt eenvoudig en moeiteloos verplaatst
- Praktische snoeropberging

Materiaal/Design

- Een stijlvol keuken accessoire om mee uit te pakken.
- Duurzame en solide inox behuizing

Veiligheid

- Zeer veilig in gebruik dankzij de afdekkingsplaatjes voor de aandrijvingen.
- Herinschakelingsbeveiliging
- Optimale stabiliteit dankzij de anti-slip zuigvoetjes

Meegeleverde toebehoren

- Professionele patisserie set: flexibele menger met sciliconencoating, professionele inox klopper en kneedhaak met overbelastingsbeveiliging