

Serie 8, Keukenmachine met weegschaal en timer, OptiMUM, 1600 W, Zilver, Zilver MUM9AX5S00



Toebehoren

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

Optionele accessoires

MMZBTK1B To-go-bottle met messenopzetstuk, MUZ9ER1 RVS mengkom, MUZ9GM1 Graanmolen, MUZ9HA1 HuntingAdventure pakket, MUZ9KR1 Kunststof mengkom, MUZ9MX2 Glazen blenderbeker, MUZ9PP1 PastaPassion pakket, MUZ9SV1 :, MUZ9VLP1 VeggieLove Plus pakket, MUZS68CC Groentesnijder, MUZS68CG 3-in-1 chopper, MUZS68TM TastyMoments pakket, MUZS68VL VeggieLove pakket, MUZS68ZP Citruspers

De MUM Serie 8 (voorheen optiMUM) keukenmachine met een aantrekkelijk design. Perfecte resultaten elke keer weer, dankzij de geïntegreerde timer, weegschaal, SensorControl Plus automatisch programma en 1600 W vermogen.

- **Perfect bereid deeg** dankzij de krachtige 1600 watt motor, Smart Dough Sensor en veelzijdigheid met alle professionele toebehoren.
- **Extra grote, geborsteld RVS kom** met 5,5 l capaciteit. Geschikt voor 3,5 kg cakebeslag of 1,5 kg gistdeeg.
- **Geïntegreerde weegschaal:** alle ingrediënten kunnen direct in de kom worden afgewogen.
- **Geïntegreerde timer:** bereik steeds de perfecte resultaten voor deeg, room of smoothies. Je hoeft enkel de mixtijd in te stellen.
- **Gemaakt voor een lange levensduur.** Elegante en volledig metalen behuizing met details in een hoge kwaliteit.

Technische Data

Afmetingen (hxbxd):337x222x433 mm
 Afmetingen inclusief verpakking (hxbxd):400x395x595 mm
 Palletafmetingen: 180.0 x 80.0 x 120.0
 Standaard aantal units per pallet: 16
 Nettogewicht: 10.9 kg
 Brutogewicht: 12.4 kg
 EAN-code: 4242002957494
 Aansluitvermogen: 1600 W
 Spanning: 220-240 V
 Frequentie: 50/60 Hz
 Lengte elektriciteitsnoer: 120 cm
 Type stekker: .Normale stekker, 2-polig (Schuko-/Gardy. met aarding stekker wordt standaard meegeleverd)
 Meegeleverde toebehoren: 1 x Deksel, 1 x kneedarm in roestvrij staal, 1 x Roestvrij stalen mengkom met twee handgr



Serie 8, Keukenmachine met weegschaal en timer, OptiMUM, 1600 W, Zilver, Zilver MUM9AX5S00

De MUM Serie 8 (voorheen optiMUM) keukenmachine met een aantrekkelijk design. Perfecte resultaten elke keer weer, dankzij de geïntegreerde timer, weegschaal, SensorControl Plus automatisch programma en 1600 W vermogen.

Uitstekende Resultaten

- SensorControl Plus: perfect bereid slagroom, gistdeeg en eiwitten met slechts één druk op de knop, de machine stopt automatisch wanneer het perfecte resultaat is bereikt
- Grote kracht en lange levensduur, elke keer snelle en perfecte resultaten met de krachtige motor van 1600 watt
- 3D PlanetaryMixing: Snel en perfect mengen van alle ingrediënten, dankzij het verbeterde planetaire mengsysteem met een uniek roterende beweging in drie dimensies tegelijk
- Smart Dough Sensor: Constante meng snelheid op elk moment, zelfs met zwaar deeg en grote hoeveelheden, zorgt voor een snel en perfect resultaat

Veelzijdig

- Grote verscheidenheid aan toebehoren
- Stel je keukenmachine samen naar jouw behoefte met alle mogelijke accessoires

Comfort

- Geïntegreerde weegschaal: ingrediënten kunnen direct in de kom worden afgewogen
- Geïntegreerde timer: stel de mixtijd in voor perfecte resultaten - de machine stopt automatisch
- Smart tool detection: welk toebehoren er ook wordt gebruikt, de MUM Serie 8 zorgt voor de optimale maximum snelheid
- Extra grote geborsteld RVS kom met 5,5 L capaciteit en 2 comfortabele handvatten. Geschikt voor 3,5 kg cakebeslag of 3 kg gistdeeg.
- 7 snelheidsstanden en een momentstand
- EasyArmLift : de arm wordt eenvoudig en moeiteloos verplaatst
- Automatische snoeroprolling

Materiaal/Design

- Duurzame en stevige behuizing van gegoten aluminium
- De afdekkingsplaatjes van de aandrijvingen zijn gemaakt van geborsteld RVS

Veiligheid

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

Meegeleverde accessoires

- Vind door de kleurcodering altijd de juiste aandrijving voor de accessoires.
- Roergarde: Perfecte meng prestaties door de roerspaan die perfect

de contouren van de kom volgt; absoluut alle ingrediënten worden geroerd - vergelijkbaar met een zachte spatel

- Volledig metalen klopgarde: In hoogte verstelbaar voor de perfecte verwerking van zowel kleine als grote hoeveelheden van bijvoorbeeld room of eiwit
- Hoog presterende kneedhaak: De speciale vorm zorgt ervoor dat de haak door het deeg kan "snijden" en kneed het weer in elkaar. Hierdoor kan een bijzonder intensieve bewerking van het deeg worden bereikt