

Series 8, Robot kuchenny, OptiMUM, 1300 W, Srebrny MUM9B33S12



Zintegrowane wyposażenie dodatkowe

1 x Pokrywa ochronna, 1 x Misa ze stali szlachetnej, 1 x Dzbanek miksera ze szkła

Wyposażenie dodatkowe

MUZ9AD1 Adapter do robotów kuchennych OptiMUM, MUZ9BS1 Zestaw BakingSensation do OptiMUM, MUZ9CC1 Przystawka CubeCutter do robotów OptiMUM, MUZ9ER1 Misa ze stali szlachetnej do OptiMUM, MUZ9FW1 Maszynka do mielenia, MUZ9HA1 Zestaw HuntingAdventure do OptiMUM, MUZ9KR1 Misa z tworzywa sztucznego do OptiMUM, MUZ9MX1 ThermoSafe mikser do OptiMUM, MUZ9PP1 Zestaw PastaPassion do OptiMUM, MUZ9PP2 Nakładki do makaronu do robotów OptiMUM, MUZ9PS1 Tarcza do frytek, MUZ9RV1 Szatkownica bębnowa do warzyw, MUZ9SC1 Tarcza SuperCut do OptiMUM, MUZ9SV1 Kształtka do ciastek, MUZ9TM1 Zestaw TastyMoments do OptiMUM, MUZ9VL1 Zestaw VeggieLove do OptiMUM, MUZ9VLP1 Zestaw VeggieLove Plus do OptiMUM

Robot kuchenny OptiMUM: elegancki design, silnik o mocy 1300 W, inteligentny czujnik ciasta (Smart dough sensor) oraz planetarny ruch mieszadeł 3D gwarantują doskonałe rezultaty.

- 7 stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja Pulse umożliwiają indywidualny wybór prędkości roboczej.
- Łatwość utrzymania w czystości.
- Praktyczny schowek na kabel.

Dane techniczne

Wymiary urządzenia: 317 x 222 x 395 mm
Wymiary zapakowanego urządzenia (WxSxG) (mm): .400 x 395 x 595 mm
Wymiary palety: 175.0 x 80.0 x 120.0
Standardowa ilość jednostek na palecie: 16
Masa netto: 11.8 kg
Masa brutto (kg): 13.3 kg
Kod EAN: 4242002957968
Moc przyłączeniowa: 1300 W
Napięcie (V): 220-240 V
Częstotliwość (Hz):50/60 Hz
Długość kabla przyłączeniowego: 100.0 cm
Rodzaj wtyczki: Wtyczka Schuko/Gardy z uziemieniem
Zawarte akcesoria: 1 x Pokrywa ochronna, 1 x Misa ze stali szlachetnej, 1 x Dzbanek miksera ze szkła



4 242002 957968

Series 8, Robot kuchenny, OptiMUM, 1300 W, Srebrny MUM9B33S12

Robot kuchenny OptiMUM: elegancki design, silnik o mocy 1300 W, inteligentny czujnik ciasta (Smart dough sensor) oraz planetarny ruch mieszadeł 3D gwarantują doskonałe rezultaty.

Doskonałe rezultaty

- Trwały silnik o mocy 1300 W idealny do wyrabiania ciężkich ciast.
- Planetarny ruch mieszadeł 3D: szybkie i bardzo dokładne mieszanie składników w misie jednocześnie w trzech kierunkach.
- Inteligentny czujnik ciasta (Smart dough sensor): perfekcyjne, szybkie rezultaty nawet przy wyrabianiu ciężkich ciast lub dużych ilościach. Praca mieszadeł jest zawsze utrzymywana na stałym, wysokim poziomie prędkości.

Wszechstronność

- Duża liczba akcesoriów opcjonalnych otwiera przestrzeń dla kreatywności w kuchni.
- Możliwość indywidualnej rozbudowy urządzenia o wyposażenie opcjonalne.

Komfort

- Automatyczne rozpoznawanie wyposażenia (Smart tool detection): niezależnie od tego jakie wyposażenie jest używane OptiMUM reguluje idealną prędkość maksymalną dla każdego z nich.
- Bardzo duża miska o pojemności 5,5 l ze szczerkowanej stali nierdzewnej. Możliwość wyrobienia w jednym cyklu do 3,5 kg lekkiego ciasta lub 1,5 kg mąki + dodatki w przypadku ciężkiego ciasta drożdżowego.
- 7 stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja Pulse umożliwiają indywidualny wybór prędkości roboczej.
- EasyArmLift: proste i łatwe podnoszenie ramienia urządzenia.
- Praktyczny schowek na kabel.

Materiał/Design

- Perfekcyjny design, robot prezentuje się elegancko na blacie każdej kuchni.
- Solidność i trwałość dzięki metalowej obudowie.

Bezpieczeństwo

- Wysokie bezpieczeństwo dzięki pokrywie napędów.
- Zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem silnika.
- Gumowe nóżki w podstawie urządzenia zabezpieczające przed przesuwaniem podczas pracy.

Wyposażenie

- Kolorowe kody: każdy napęd a także elementy wyposażenia posiadają unikalny kod kolorystyczny ułatwiający montaż akcesoriów
- Metalowe mieszadło do ubijania: regulowana wysokość umożliwia przygotowanie bitej śmietany lub piany z białek nawet z bardzo małej lub bardzo dużej ilości składników.
- Mieszadło elastyczne z silikonową nakładką: doskonałe rezultaty dzięki idealnemu dopasowaniu silikonu do misy - absolutnie wszystkie składniki są przetwarzane równomiernie i nic nie przykleja się do misy.
- Hak do zagniatania ciasta: specjalny kształt haka umożliwia "cięcie"

a następnie ponowne zagniatanie ciasta. Dzięki temu zagniatanie ciasta jest szczególnie intensywne i wydajne.

- Blender kielichowy Thermosafe o pojemności 2,3 l (z zawartością 1,5 l) o grubych szklanych ściankach umożliwia przetwarzanie zarówno bardzo gorących zup jak i zimnych koktajli. Dzięki specjalnemu kształtowi blender jest wyjątkowo cichy.