

Serie 8, Robot kuchenny z wbudowaną wagą, OptiMUM, 1600 W, Srebrny, Srebrny MUM9BX5S22



Zintegrowane wyposażenie dodatkowe

1 x Pokrywa ochronna, 1 x Miska do mieszania z tworzywa sztucznego, 1 x Dzbaneł miksera ze szkła

Wyposażenie dodatkowe

MMZBTK1B Butelka ToGo, MUZ9AD1 Adapter do robotów kuchennych OptiMUM, MUZ9AG1 Tarcza do krojenia warzyw w słupki, MUZ9BS1 Zestaw BakingSensation do OptiMUM, MUZ9EB1 Przystawka do lodów, MUZ9ER1 Misa ze stali szlachetnej do OptiMUM, MUZ9FG1 Tarcza do tarcia ziemniaków, MUZ9GM1 Młynek do mielenia ziaren zbóż, MUZ9HA1 Zestaw HuntingAdventure do OptiMUM, MUZ9KR1 Misa z tworzywa sztucznego do OptiMUM, MUZ9MX2 ThermoSafe mikser do OptiMUM, MUZ9PP1 Zestaw PastaPassion do OptiMUM, MUZ9PP2 Nakładki do makaronu do robotów OptiMUM, MUZ9PS1 Tarcza do frytek, MUZ9SC1 Tarcza SuperCut do OptiMUM, MUZ9SV1 Kształtka do ciastek, MUZ9VLP1 Zestaw VeggieLove Plus do OptiMUM, MUZS68CC Przystawka do krojenia w kostkę, MUZS68CG Zestaw 3w1 multi mill, MUZS68VL Zestaw VeggieLove, MUZS68ZP Wyciskarka do cytrusów

Robot kuchenny OptiMUM: elegancki design, zintegrowana waga kuchenna, automatyczne programy Sensor Control Plus oraz silnik o mocy 1600 W gwarantują doskonałe rezultaty.

- Bardzo duża misa ze szrotkowanej stali szlachetnej o pojemności 5,5 l. Szczególnie przydatna przy przygotowywaniu dużych ilości ciasta, max do 3,5 kg lekkiego ciasta lub 2,5 kg ciężkiego ciasta drożdżowego w jednym cyklu.
- Zintegrowana waga - niezwykle praktyczne rozwiązanie! Dzięki wbudowanej wadze wszystkie składniki można zważyć bezpośrednio nie tylko w misie, ale także innych akcesoriach np. blenderze kielichowym służącym do przygotowywania koktajli. Ciężar poszczególnych produktów odczytasz na elektronicznym wyświetlaczu.
- Perfekcyjne rezultaty dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł w trzech kierunkach jednocześnie (3D) w celu uzyskania jak najlepszego połączenia wszystkich składników.
- 7 stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja Pulse umożliwiają indywidualny wybór prędkości roboczej.
- Łatwość utrzymania w czystości.

Dane techniczne

Wymiary urządzenia:337x222x433 mm
Wymiary zapakowanego urządzenia (WxSxG) (mm):400x395x795 mm
Wymiary palety:175.0 x 80.0 x 120.0
Standardowa ilość jednostek na palecie:12
Masa netto:13.5 kg
Masa brutto (kg):15.6 kg
Kod EAN:4242005036424
Moc przyłączeniowa:1600 W
Napięcie (V):220-240 V
Częstotliwość (Hz):50/60 Hz
Długość kabla przyłączeniowego:120 cm
Rodzaj wtyczki:Wtyczka Schuko/Gardy z uziemieniem
Zawarte akcesoria: ..1 x Pokrywa ochronna, 1 x Miska do mieszania z tworzywa sztucznego, 1 x Dzbaneł miksera ze szkła



4 242005 036424

Serie 8, Robot kuchenny z wbudowaną wagą, OptiMUM, 1600 W, Srebrny, Srebrny MUM9BX5S22

Robot kuchenny OptiMUM: elegancki design, zintegrowana waga kuchenna, automatyczne programy Sensor Control Plus oraz silnik o mocy 1600 W gwarantują doskonałe rezultaty.

Doskonałe rezultaty

- Trwały silnik o mocy 1600 W idealny do wyrabiania nawet bardzo ciężkich ciast.
- Planetaryny ruch mieszadeł 3D: szybkie i bardzo dokładne mieszanie składników w misie jednocześnie w trzech kierunkach.
- Sensor Control Plus: zawsze doskonałe rezultaty w przygotowaniu ciasta drożdżowego, bitej śmietany oraz piany z białek. Dzięki automatycznym programom urządzenie zatrzymuje się, gdy tylko zostanie osiągnięty perfekcyjny rezultat.
- 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

- Zintegrowana waga kuchenna: składniki można ważyć bezpośrednio w misie - oszczędność czasu oraz miejsca podczas pracy.
- Sensor Control Plus: 3 automatyczne programy (do ciasta drożdżowego, bitej śmietany i piany z białek) pozwolą zaoszczędzić czas oraz gwarantują perfekcyjny efekt - monitorowanie urządzenia podczas pracy nie jest konieczne.
- Wbudowany timer: możliwość ustawienia czasu pracy - urządzenie zatrzymuje się po upływie wcześniej ustawionego przez użytkownika czasu.
- 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 szczerpkowanej stali nierdzewnej z dwoma praktycznymi uchwytami. 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.
- Łatwe przechowywanie: automatyczne zwijanie kabla za jednym pociągnięciem.

Materiał/Design

- Perfekcyjny design, robot prezentuje się elegancko na blacie każdej kuchni.
- Solidność i trwałość dzięki metalowej obudowie.
- Pokrywa napędów wykonana ze szczerpkowanej stali szlachetnej nadaje urządzeniu wysokiej jakości wygląd.

Bezpieczeństwo

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

Wyposażenie

- Kolorowe kody: każdy napęd a także elementy wyposażenia posiadają unikalny kod kolorystyczny ułatwiający montaż akcesoriów.
- 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.
- Metalowe mieszadło do ubijania: regulowana wysokość umożliwia przygotowanie bitej śmietany lub piany z białek zarówno z bardzo małej lub bardzo dużej ilości składników.
- 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.
- Druga miska z tworzywa sztucznego o pojemności 5,5 l. Sukces udanego ciasta drożdżowego zapewniony dzięki doskonałym właściwościom izolacyjnym misy.