

Serie 8, Robot kuchenny z wbudowaną wagą, OptiMUM, 1600 W, Srebrny, Czarny MUM9BX5S61



Zintegrowane wyposażenie dodatkowe

1 x Adapter, 1 x Pokrywa ochronna, 1 x Rozdrabniacz do warzyw i owoców, 1 x Maszynka do mielenia mięsa, 1 x Dzbaneł miksera ze szkła, 1 x Tarcza do tarcia, gruba, 1 x Tarcza do ciecicia, dwustronna, 2 x Popychacz, 1 x Przystawka do krojenia w równą kostkę, 1 x Zestaw sitek do maszynki do miesa 8 mm, 1 x Zestaw sitek do maszynki do miesa 3 mm

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, MUZS68TM Zestaw TastyMoments do OptiMUM, 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 szcztokowanej 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.
- 7 stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja Pulse umożliwiają indywidualny wybór prędkości roboczej.
- Łatwość utrzymania w czystości.
- Automatyczne zwijanie kabla: za jednym pociągnięciem kabel jest zwijany automatycznie do środka urządzenia.

Dane techniczne

Wymiary urządzenia:337x222x433 mm
Wymiary zapakowanego urządzenia (WxSxG) (mm): .400 x 395 x 795 mm
Wymiary palety: 175.0 x 80.0 x 120.0
Standardowa ilość jednostek na palecie: 12
Masa netto: 17.0 kg
Masa brutto (kg): 19.1 kg
Kod EAN: 4242005036431
Moc przyłączeniowa: 1600 W
Napięcie (V): 220-240 V
Częstotliwość (Hz):50/60 Hz
Długość kabla przyłączeniowego: 120.0 cm
Rodzaj wtyczki: Wtyczka Schuko/Gardy z uziemieniem
Zawarte akcesoria: 1 x Adapter, 1 x Pokrywa ochronna, 1 x Rozdrabniacz do warzyw i owoców, 1 x Maszynka do mielenia mięsa, 1 x Dzbaneł miksera ze szkła, 1 x Tarcza do tarcia, dwustronna, 1 x Tarcza do tarcia, gruba, 1 x Tarcza do ciecicia, dwustronna, 2 x Popychacz, 1 x Przystawka do krojenia w równą kostkę, 1 x Zestaw sitek do maszynki do miesa 8 mm, 1 x Zestaw sitek do maszynki do miesa 3 mm



4 242005 036431

Serie 8, Robot kuchenny z wbudowaną wagą, OptiMUM, 1600 W, Srebrny, Czarny MUM9BX5S61

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

Doskonałe rezultaty

- 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.
- 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.
- 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 szczerkowanej 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 szczerkowanej 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.
- Metalowe mieszadło do ubijania: regulowana wysokość umożliwia przygotowanie bitej śmietany lub piany z białek zarówno 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 "ciągnięcie" 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.
- Maszynka do mielenia: idealna do mielenia surowego i gotowanego mięsa, ryb i warzyw. Doskonałe rezultaty nawet przy przerabianiu dużych ilości mięsa. Wydajność 2 kg/min. 3 sita o średnicy oczek: 3 mm, 5 mm i 8 mm.
- Praktyczny CubeCutter do krojenia warzyw i owoców w jednakową, równą kostkę (0,9 cm x 0,9 cm) - idealne rozwiązanie przy przygotowywaniu warzywnej sałatki, szczególnie przy dużych ilościach.