

Serie 8, Köksmaskin med våg, OptiMUM, 1600 W, Silver, silver MUM9AX5S00



Medföljande tillbehör

1 x Lock, 1 x Degkrok i rostfritt stål

Extra tillbehör

MUZ9FW1 OptiMUM: Köttkvarn, MUZ9HA1 Tillbehör, MUZ9AD1 OptiMUM: Adapter för köttkvarn/pastatbh, MUZ9BS1 Tillbehör, MUZ9CC1 Tillbehör, MUZ9EB1 Glassberedare, MUZ9ER1 Tillbehör, MUZ9KR1 Tillbehör, MUZ9MX2 Tillbehör, MUZ9PP1 Tillbehör, MUZ9PP2 Tillbehör, MUZ9PS1 Tillbehör, MUZ9RV1 OptiMUM: Rivtillsats för köttkvarn, MUZ9SC1 Tillbehör, MUZ9SV1 OptiMUM: Kaksprits för köttkvarn, MUZ9TM1 Tillbehör, MUZ9VL1 Tillbehör, MUZ9VLP1 Tillbehör

Köksmaskinen OptiMUM med intelligent design. Hjälper dig att nå perfekt resultat varje gång med sin inbyggda våg, automatiska funktionerna i SensorControl och extra starka motor på 1600 watt.

- **Stor bunke på 5.5l i bortstat rostfritt stål:** Klarar stora och tunga degar
- **Helt i metall:** Tillverkad för att användas mycket och hålla länge
- **7 hastigheter:** Snabb och effektiv bearbetning med sju hastighetsval.
- **EasyArmLift:** Blandararmen lyft enkelt med ett vred för att enkelt byta verktyg
- **SensorControl Plus:** perfekt resultat tack vare automatiska program

Tekniska data

Produktmått (H x B x D):	337 x 222 x 433 mm
Emballagemått (H x B x D):	400 x 395 x 595 mm
Pallmått i cm (H x B x D):	180.0 x 80.0 x 120.0
Antal per pall:	16
Nettovikt:	10.9 kg
Bruttovikt:	12.4 kg
EAN kod:	4242002957494
Anslutningseffekt:	1600 W
Spänning:	220-240 V
Frekvens:	50/60 Hz
Anslutningskabelns längd:	120.0 cm
Elkontakt:	Jordad stickkontakt
Medföljande tillbehör:	1 x Lock, 1 x Degkrok i rostfritt stål



Serie 8, Köksmaskin med våg, OptiMUM, 1600 W, Silver, silver MUM9AX5S00

Köksmaskinen OptiMUM med intelligent design. Hjälper dig att nå perfekt resultat varje gång med sin inbyggda våg, automatiska funktionerna i SensorControl och extra starka motor på 1600 watt.

Utmärkt resultat

- Extra stark och uthållig motor på 1600 watt - klarar även mycket tunga degar.
- 3D PlanetaryMixing: Snabb och perfekt knådning tack vare den unikt utformade degkroksrörelsen som knådar både i sid och höjded.
- Smart Dough Sensor: Reglerar effekten automatiskt så att oavsett hur tung deg som knådas hålls inställd hastighet konstant.
- SensorControl: Alltid perfekt resultat för jäsdeg, vispad grädde och äggvita. Starta med ett knapptryck och maskinen stannar automatiskt när resultat uppnåtts.

Mångsidighet

- Få mer ut av din kreativitet i köket genom att komplettera med tillbehör för matlagning och bakning.

Bekvämlighet

- Inbyggd våg: Ingredienserna kan vägas direkt i bunken - enkelt och bekvämt.
- SensorControl: Förbered nästa steg i bakningen istället för att övervaka maskinen som stängs av automatiskt när resultatet är uppnått
- Inbyggd timer: Ställ in bearbetningstid och maskinen stannar automatiskt när tiden uppnåtts
- Smart tool detection: Oavsett vilket verktyg du använder så anpassar OptiMUM högsta inställbara hastighet automatiskt
- Rejäl bunke på 5.5 liter i borstat rostfritt stål, två handtag för bekväm hantering. Kapacitet upp till 3.5 kg kaksmet eller en stor jäsdeg med upp till 1.5 kg mjöl
- Pulsfunktion och inställbar hastigheten i 7 steg för olika användningsområden
- EasyArmLift: Blandararmen lyft enkelt med ett vred för att enkelt byta verktyg
- Sladdvinda: Sladden kan som på en dammsugare automatiskt dras in för smidig förvaring

Material och design

- En elegant maskin som pryder sin plats i köket
- Robust och hållbar, byggd i gjuten aluminium
- Kåporna över tillbehörsurtagen i borstat rostfritt stål för rätt kvalitetskänsla

Säkerhet

- Hög säkerhet tack vare täckta drivurtag för tillbehör
- Elektronisk säkerhetsavstängning förhindrar oavsiktlig start av maskinen
- Står stadig på bänken på sugfötter av gummi

Medföljande tillbehör

- Enkelt att montera tillbehören tack vare matchande färgkodning på drivurtag och tillbehör
- Grovvisp med silikonkant: Blandar likt en slickepott alla ingredienser ända ut i kanten på bunken
- Rostfri ballongvisp: Inställbar höjd för perfekt vispning av både små och stora mängder av t.ex. grädde och äggvita
- Högeffektiv degkrok: Utformad för att skära igenom degen och sedan knåda ihop den för bästa bearbetning av degen

