

Konyhai robotgép, OptiMUM, 1500 W, Ezüst MUM9AX5S00



Különleges (megvásárolható) tartozék

MUZ9CC1 Kockázófeltét OptiMUMhoz, MUZ9ER1 Nemesacél keverőtál OptiMUMhoz, MUZ9FW1 Húsdaráló feltét OptiMUMhoz, MUZ9KR1 Műanyag keverőtál OptiMUMhoz, MUZ9MX1 Turmix feltét OptiMUMhoz, MUZ9PP1 PastaPassion tésztakészítő OptiMUMhoz, MUZ9PP2 Tésztakészítő korongok OptiMUMhoz, MUZ9PS1 Hasábburgonya szeletelő OptiMUMhoz, MUZ9RV1 Daráló feltét OptiMUMhoz, MUZ9SC1 Zöldségszeletelő hullámos késsel OptiMUMhoz, MUZ9SV1 Kinyomós sütemény előtét OptiMUMhoz, MUZ9TM1 TastyMoments tartozék OptiMUMhoz, MUZ9VL1 VeggieLove szeletelő készlet OptiMUMhoz, MUZ9VLP1 VeggieLove Plus csomag OptiMUMhoz

Új, OptiMUM konyhai robotgép vékony, elegáns designnal. Mindig tökéletes eredményt nyújt, hála a beépített mérlegnek, a SensorControl Plus automata funkcióinak és az 1500 W teljesítménynek.

- **Extra nagy, 5,5 literes nemesacél keverőtál:** tökéletes nagy mennyiségű tésztához. (Akár 3,5 kg kevert tésztához)
- **Beépített mérleg:** minden összetevő megmérhető közvetlenül a tálban vagy a tartozékokban.
- **Fém készülékház:** tartós, erős fém készülékház kiváló minőségű részletekkel
- **SensorControl Plus:** automatikus programok kelt tésztához, tejszín és tojásfehérje felveréséhez.
- **EasyArmLift:** a kar könnyű és erőfeszítés nélküli mozgatása.

Műszaki adatok

A készülék méretei (mm) :	337 x 222 x 433
A becsomagolt készülék méretei (ma x szé x mé) (mm) :	400 x 395 x 595
A paletta méretei :	180.0 x 80.0 x 120.0
Készülékek száma palettánként :	16
Nettó súly (kg) :	11,407
Bruttó súly (kg) :	12,4
EAN-kód :	4242002957494
Teljesítményigény (W) :	1500
Feszültség (V) :	220-240
Frekvencia (Hz) :	50/60
Csatlakozókábel hossza (cm) :	120,0
Dugós csatlakozó típusa :	EU-csatlakozó, földelt
Engedélyező okirat :	CE, VDE



4 242002 957494

Konyhai robotgép, OptiMUM, 1500 W, Ezüst MUM9AX5S00

Új, OptiMUM konyhai robotgép vékony, elegáns designnal. Mindig tökéletes eredményt nyújt, hála a beépített mérlegnek, a SensorControl Plus automata funkcióinak és az 1500 W teljesítménynek.

Kiváló eredmények

- Erős és tartós, 1500 W-os motor - sűrű tésztákhoz is ideális
- 3D bolygómozgás: gyors és tökéletes keverés a háromdimenziós bolygómozgást végző keverőszáraknak köszönhetően.
- SensorControl Plus: mindig kiváló eredmény kelt tészta, tejszínhab és tojás hab esetén. Egyszerűen, gombnyomásra - a gép automatikusan leáll pontosan akkor, amikor az eredmény tökéletes!
- SmartDough szenzor: állandó keverési sebesség mindig, még nehéz tésztáknál és nagy mennyiségek esetén is. Mindig tökéletes és gyors eredménnyel.

Rugalmasság

- A nagy tartozékválaszték szabad teret enged az Ön főzési kreativitásának
- Válassza fel készülékét az Önnek legmegfelelőbb opcionális tartozékokkal

Kényelem

- Beépített mérleg: a hozzávalók közvetlenül a keverőtálban és egyéb tartozékokban mérhetők, ezzel időt spórol az előkészítés során
- SensorControl Plus: nyerjen időt azzal, hogy nem kell a gépet felügyelnie!
- Beépített időzítő: állítsa be a működési időt, hogy mindig pontosan megismételhesse az eredményt. A gép automatikusan leáll.
- Okos eszközérzékelés: mindegy, melyik tartozékot használja, az OptiMUM mindig az adott tartozéknak megfelelő legnagyobb sebességet fogja csak engedni.
- Extra nagy, szálciszolt nemesacél keverőtál, 5,5 literes kapacitással és kényelmes fogókkal akár 3,5 kg süteménymasszához vagy 1,5 kg liszt+további összetevőkből készült kelt tésztához
- 7 sebességfokozat plusz pillanatfokozat a tetszés szerinti sebességválasztásért.
- EasyArm Lift: könnyen mozgatható kar
- Könnyű tárolhatóság: automatikus kábelvisszacsévézés a praktikus és gyors kábel tárolásért

Anyag/Dizájn

- Stílusos konyhai kiegészítő, amelyet szívesen tart a konyhapulton.

- Tartós és szilárd, alumíniumöntvény készülékház
- A meghajtófedelek nemesacélból készültek, a magas minőségű megjelenésért és tapintásért

Biztonság

- Magas szintű biztonság, hiszen minden mozgó fogaskerék takarva van
- Az elektronikus biztonsági kikapcsoló megakadályozza a motor véletlen elindítását.
- Gumilábak az extra stabilitásért

Beépített tartozékok

- Találja meg egyszerűen, melyik meghajtóra kell felhelyezni a tartozékot - minden meghajtó és tartozék külön színnel jelölt
- Professzionális krémkeverő: tökéletes keverés, mert a keverőszár tökéletesen illeszkedik a keverőtál kontúrjához. Így valóban minden összetevőt elkever - hasonlóan egy puha spatulához
- Teljesen fém habverőszár: állítható magasság kis vagy nagy adag krém vagy tojás hab készítéséhez