Serie 8, Robot de cocina con báscula, OptiMUM, 1600 W, Plata, Negro
MUM9YX5S12



El robot de cocina OptiMUM cuenta con un elegante y compacto diseño. Asegura unos resultados perfectos gracias a la báscula integrada, a la función automática SensorControl Plus y a sus 1.500 W

- **¡Muy fácil de usar! Gracias a la báscula integrada, todos los ingredientes podrán pesarse directamente en el bol.**
- **7 velocidades + función Pulse**
- **Un diseño elegante y duradero del robot de cocina con una construcción íntegra del cuerpo en acero.**
- **EasyArmLift**: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- **Bol de acero inoxidable pulido con 5,5l de capacidad (3,5 kg de masa ligera y 1,5 kg de masa densa)**

Accesorios incluidos

1 x Tapa, 1 x Jarra mezcladora de cristal, 1 x Varilla amasadora acero inoxidable

Accesorios opcionales

MMZBTK1B Botella ToGo con cuchillas, MUZ9AD1 :, MUZ9AG1 Disco para wok de verduras, MUZ9BS1 :, MUZ9EB1 Heladora, MUZ9ER1 :, MUZ9FG1 Disco rallador, MUZ9GM1 Molino para cereales, MUZ9HA1 Accesorio: set Hunting Adventure OptiMUM, MUZ9KR1 Accesorio: Bol de plástico OptiMUM, MUZ9MX2 Accesorio: Jarra cristal ThermoSafe, MUZ9PP1 Accesorios: Set PastaPassion OptiMUM, MUZ9PP2 :, MUZ9PS1 :, MUZ9SC1 Súper disco de corte, MUZ9SV1 Accesorio OptiMUM especial para galletas, MUZ9VLP1 :, MUZS68CC Cortador para dados, MUZS68CG :, MUZS68TM Accesorios: Set TastyMoments, MUZS68VL Set VeggieLove para OptiMUM, MUZS68ZP Exprimidor de cítricos

Datos técnicos

Dimensiones (AltoxAnchoxFondo): ..... 337x222x433 mm
Medidas del producto embalado: .....400x395x595 mm
Dimensiones del palet: ..... 180.0 x 80.0 x 120.0
Numero estandar de unidades por palet: 16
Peso neto: ..... 13.1 kg
Peso bruto: .....14.6 kg
Código EAN: 4242002938257
Potencia: .....1600 W
Tensión: ..... 220-240 V
Frecuencia: ..... 50/60 Hz
Longitud del cable de alimentación eléctrica: .....120 cm
Tipo de enchufe: ..... Schuko a tierra
Accesorios incluidos: ...1 x Tapa, 1 x Jarra mezcladora de cristal, 1 x Varilla amasadora acero inoxidable

4 242002 938257

Serie 8, Robot de cocina con báscula, OptiMUM, 1600 W, Plata, Negro
MUM9YX5S12

El robot de cocina OptiMUM cuenta con un elegante y compacto diseño. Asegura unos resultados perfectos gracias a la báscula integrada, a la función automática SensorControl Plus y a sus 1.500 W

Resultados excelentes

- SensorControl Plus: resultados perfectos para masas, nata y claras de huevo. Con solo pulsar un botón, el robot se para automáticamente cuando la preparación está lista!
- Potente motor de 1.500W - incluso para masas densas
- 3D planetaryMixing: sistema de mezclado en 3 dimensiones que favorece la mezcla de todos los ingredientes.
- SmartSensor para masas: velocidad constante en la mezcla durante todo el proceso, incluso con masas densas y grandes cantidades de ingredientes.
- Gran variedad de accesorios para dar rienda suelta a tu creatividad
- Personaliza tu robot a tus necesidades con la amplia variedad de accesorios
- Báscula integrada: los ingredientes pueden ser pesados y añadidos directamente al bol, mientras se están mezclando
- SensorControl Plus: ahorra tiempo cocinando sin supervisión
- Temporizador integrado: pre-selecciona el tiempo de preparación y el robot parará automáticamente.
- Identificación automática de accesorios: el robot identifica el accesorio de repostería que utiliza y ajusta su velocidad en función a este.
- Bol de acero inoxidable de gran capacidad de 5,5 l/3,5 kg (mezcla bizcochos). Incorpora asas
- 7 velocidades + función Pulse
- EasyArmLift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Fácil almacenaje: recogecables automático
- Construcción sólida y duradera en aluminio
- Tapas de acero inoxidable pulido que aportan calidad
- El engranaje está cubierto, preservando la seguridad del robot
- Apagado electrónico de seguridad
- Pies de goma para mayor estabilidad
- Siempre usarás los accesorios en el sitio adecuado gracias al código de colores en los accesorios y robot.
- Varilla mezcladora: una mezcla perfecta de todos los ingredientes del bol gracias a la espátula de silicona incorporada en el lateral
- Varilla levantaclaras totalmente metálica: ajustable en la altura para pequeñas o grandes cantidades de nata o claras de huevo, por ejemplo.
- Garfio amasador profesional: gracias a su diseño, la mezcla de los ingredientes es perfecta
- Jarra de cristal con tratamiento ThermoSafe de 2,3 l de capacidad (1,5l con alimentos): idónea para sopas, cremas, batidos... Todo tipo de mezcla sin apenas ruido gracias a su diseño