

кухненски работи**Универсален кухненски робот
MUM9BX5S22****Новата OptiMUM кухненска машина
със стойностен дизайн. С интегрирана
кухненска везна, автоматични програми
SensorControl Plus и 1500 W мощност за
винаги перфектни резултати.**

- Просто практично! Благодарение на интегрираната везна всички продукти по рецепта могат да бъдат сипвани директно в купата и да бъдат прецизно претегляни.
- Автоматично замесване на перфектното тесто с мая, биене на сметана и белтъчен сняг - благодарение на интелигентните автоматични програми SensorControl Plus. С интегрирания таймер можете да настройвате допълнително времето на бъркане.
- Превъзходно приготвени теста чрез екстра мощният 1500 ватов мотор и сензор Smart dough, устойчивост чрез метален корпус и гъвкавост чрез перфектно адаптирани профи-аксесоари.
- Перфектни резултати благодарение на 3D планетарен механизъм, тъй като нищо не остава полепнало по купата. Комфортна работа предлага голямата купа с 5,5 л обем и две дръжки за лесна работа.
- Голям избор на аксесоари за много кулинарни идеи. Аксесоарите се слагат особено лесно чрез цветова индикация.

Техническа информация

размери на уреда (mm) :	337 x 222 x 433
размери на опакован уред (В x Ш x Д) (mm) :	400 x 395 x 795
размери на палета :	175 x 80 x 120
стандартен брой единици за палет :	12
Нето тегло (kg) :	13,1
бруто тегло (kg) :	15,6
EAN код :	4242005036424
макс. натоварване на хранващ кабел (W) :	1500
напрежение :	220-240
честота (Hz) :	50/60
Вид щепсел :	Gardy щепсел със заземяване
сертификати за одобрение :	CE, VDE

**Допълнителни аксесоари**

MUZ9VL1 : Комплект VeggieLove

MUZ9VLP1 : Комплект VeggieLove Plus

кухненски работи

Универсален кухненски робот

MUM9BX5S22

Новата OptiMUM кухненска машина със стойностен дизайн. С интегрирана кухненска везна, автоматични програми SensorControl Plus и 1500 W мощност за винаги перфектни резултати.

Отлични резултати

- SensorControl Plus: винаги перфектни резултати при приготвяне на маено тесто, сметана, белтъчена пяна. Просто с натискане на бутон - машината спира автоматично, когато се достигне перфектната смес.
- Мощен и издържлив мотор с 1500 вата - и за тежки теста
- 3D PlanetaryMixing: бързо и оптимално разбъркване на всички продукти чрез оптимизиран планетарен механизъм с уникално движение на бъркане в три посоки едновременно
- Smart Dough Sensor: перфектни, бързи резултати и при тежко тесто или голямо количество, тъй като скоростта на бъркане или месене се поддържа постоянно висока

Многообразие

- Голям брой аксесоари дава възможност за креативност в кухнята
- Опция за допълнителни специални аксесоари

Комфорт

- Интегрирана везна: продуктите могат да бъдат претегляни директно в купата - пести време
- SensorControl Plus: пести време, не е необходимо наблюдаване на работата на уреда
- Интегриран таймер: настройка на времето на бъркане - уредът спира след изтичане на времето
- Smart tool detection: уредът разпознава поставеният аксесоар и настройва автоматично скоростта
- Екстра голяма купа с обем 5,5 л от неръждаема стомана с две практични дръжки за до 3,5 кг тесто или 1,5 кг брашно плюс добавки при маено тесто
- 7 степени и импулсно включване за индивидуален избор на работна скорост
- EasyArmLift: лесно и безпроблемно вдигане на рамото
- Easy storage: автоматично навиване на кабела за бързо прибиране

Материал / Дизайн

- Стилен кухненски уред, който ще впечатлява на кухненския плот
- Устойчивост и солидност благодарение на алуминиев корпус
- Покритие на мотора от неръждаема стомана за качествена визия

Сигурност

- Голяма сигурност чрез покритие на предавките
- Електронно изключване за безопасност
- Гумени крачета за по-голяма стабилност

Включени аксесоари

- Винаги намирате правилната предавка - всяка предавка и подходящ аксесоар са с еднакъв цвят
- Absolut бъркалка: перфектни резултати тъй като бъркалките се движат по контура на купата. Така се разбъркват абсолютно всички продукти
- Метална бъркалка: регулируема по височина за перфектна обработка на напр. сметана или белтъчена пяна в съответно малки или големи количества
- High Performance куки: формата на куата позволява "разрязване" и отново събиране на тестото; по този начин се постига особено интензивна обработка
- Включен дебелостенен ThermoSafe блендер с обем 2,3 л (с храна: 1,5 л) - за удобно и сигурно миксиране на горещи супи или леденостудени напитки - и особено тих благодарение на специална форма
- Включена пластмасова купа с обем 5,5 л. Особено подходяща за маено тесто чрез топлинните свойства на пластмасата