

Keukenmachines

Compacte keukenrobot MUM9Y35S12



De nieuwe OptiMUM keukenrobot met een aantrekkelijk design. Perfecte resultaten elke keer weer, dankzij de 1500 W motor.

- Perfect deeg dankzij de krachtige 1500 W motor, Smart Dough Sensor en veelzijdigheid met alle professionele toebehoren.
- Gemaakt voor een lange levensduur. Elegante en volledig metalen behuizing met details van hoge kwaliteit.
- **3D PlanetaryMixing:** de ingrediënten worden snel en perfect gemengd.
- Extra grote inox kom met 5,5 L capaciteit. Geschikt voor 3,5 kg cakebeslag of 1,5 kg gistdeeg.
- Uit te breiden met vele toebehoren. Deze zijn eenvoudig op de machine te bevestigen dankzij de kleurcodering.

Technische gegevens

Afmetingen van het toestel (mm) :	317 x 222 x 395
Afmetingen inclusief verpakking hxbxd (mm) :	395 x 395 x 595
Palletafmetingen :	177 x 80 x 120
Standaard aantal units per pallet :	16
Nettogewicht (kg) :	11,5
Brutogewicht (kg) :	13,4
Aansluitwaarde (W) :	1500
Spanning (V) :	220-240
Frequentie (Hz) :	50/60
Type stekker :	Schuko-/Gardy. met aarding
Keurmerken :	CE, VDE

Toebehoren geïntegreerd

- 1 x Deksel
- 1 x Roestvrijstalen mengkom
- 1 x Metalen kneedhaak
- 1 x Glazen mixerbeker
- 1 x Eiwitklopper



Optionele toebehoren

MUZ9AD1 , MUZ9BS1 , MUZ9CC1 , MUZ9ER1 RVS mengkom, MUZ9FW1 , MUZ9HA1 HuntingAdventure pakket, MUZ9KR1 Kunststof mengkom, MUZ9MX1 Glazen blenderbeker, MUZ9PP1 PastaPassion pakket, MUZ9PP2 , MUZ9PS1 , MUZ9RV1 , MUZ9SC1 , MUZ9SV1 , MUZ9TM1 TastyMoments pakket, MUZ9VL1 VeggieLove pakket, MUZ9VLP1 VeggieLove Plus pakket

Keukenmachines

Compacte keukenrobot

MUM9Y35S12

De nieuwe OptiMUM keukenrobot met een aantrekkelijk design. Perfecte resultaten elke keer weer, dankzij de 1500 W motor.

elkaar. Hierdoor kan een bijzonder intensieve bewerking van het deeg worden bereikt

- ThermoSafe glazen blender met 2,3 L inhoud. Zowel hete soep als ijskoude drankjes kunnen veilig worden gemixt en zonder al te veel geluid dankzij de speciaal geluidsreducerende vorm.

Uitstekende resultaten

- Sterke en duurzame 1500 W motor - ook voor dik deeg.
- 3D PlanetaryMixing: alle ingrediënten worden snel en perfect gemengd, dankzij het verbeterde planetaire mengsysteem met een uniek roterende beweging in drie dimensies tegelijk
- Smart Dough Sensor: Constante meng snelheid op elk moment, zelfs met zwaar deeg en grote hoeveelheden, zorgt voor een snel en perfect resultaat

Flexibiliteit

- Grote verscheidenheid aan toebehoren
- Stel je keukenmachine samen naar jouw behoefte met alle mogelijke accessoires

Comfort

- Smart tool detection: welk toebehoren er ook wordt gebruikt, de optiMUM zorgt voor de optimale maximum snelheid.
- Extra grote inox kom met 5,5 L capaciteit. Geschikt voor 3,5 kg cakebeslag of 1,5 kg gistdeeg.
- 7 snelheden + pulse functie
- EasyArmLift : de arm wordt eenvoudig en moeiteloos verplaatst
- Praktische snoeropberging

Materiaal/Design

- Een stijlvol keuken accessoire om mee uit te pakken.
- Duurzame en solide inox behuizing

veiligheid

- Zeer veilig in gebruik dankzij de afdekkingsplaatjes voor de aandrijvingen
- Herinschakelingsbeveiliging
- Optimale stabiliteit dankzij de anti-slip zuigvoetjes

Meegeleverde toebehoren

- Vind door de kleurcodering altijd de juiste aandrijving voor de accessoires.
- Menger: perfecte meng prestaties dankzij de menger die perfect de contouren van de kom volgt; absoluut alle ingrediënten worden geroerd - vergelijkbaar met een zachte spatel
- Inox menger: In hoogte verstelbaar voor de perfecte verwerking van zowel kleine als grote hoeveelheden van bijvoorbeeld room of eiwit
- Hoog presterende kneedhaak: de speciale vorm zorgt ervoor dat de haak door het deeg kan "snijden" en kneed het weer in

Robots de cuisine

Robot de cuisine compacte MUM9Y35S12



Le nouveau robot de cuisine OptiMUM avec un design attrayant. De parfaits résultats grâce au moteur performant de 1500W.

- Une pâte parfaite grâce au moteur puissant de 1500 W, le Smart Dough Sensor et tous les accessoires professionnels.
- Les ingrédients sont parfaitement mélangés en peu de temps.
- Bol inox de grande capacité (5.5 L). Idéal pour 3,5 kg de pâte à gâteau ou 1,5 kg de pâte à levure.
- Une grande quantité d'accessoire pour un grand nombre d'idées de recettes. Les accessoires sont particulièrement facile à attacher à l'appareil grâce au code de couleur.

Technische gegevens

Dimensions du produit (mm) :	317 x 222 x 395
Dimensions du produit emballé (mm) :	395 x 395 x 595
Dimensions de la palette (mm) :	177 x 80 x 120
Colisage par palette :	16
Poids net (kg) :	11,5
Poids brut (kg) :	13,4
Puissance de raccordement (W) :	1500
Tension (V) :	220-240
Fréquence (Hz) :	50/60
Type de prise :	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
Certificats de conformité :	CE, VDE

Toebehoren geïntegreerd

- 1 x couvercle
- 1 x cuve à pétrir en acier inox
- 1 x bras pétrisseur en métal
- 1 x bol mixeur en verre
- 1 x batteur



Optionele toebehoren

MUZ9AD1 , MUZ9BS1 Acc. BakingSensation pour OptiMUM, MUZ9CC1 , MUZ9ER1 Accessoire bol inox pour OptiMUM, MUZ9FW1 Acc. hachoir à viande pour OptiMUM, MUZ9HA1 Access : pack HuntingAdventure pour MUM9, MUZ9KR1 Accessoire bol plastique pour OptiMUM, MUZ9MX1 Accessoire blender ThermoSafe MUM9, MUZ9PP1 Accessoires PastaPassion pour OptiMUM, MUZ9PP2 , MUZ9PS1 , MUZ9RV1 , MUZ9SC1 , MUZ9SV1 , MUZ9TM1 Accessoires TastyMoments pour OptiMUM, MUZ9VL1 Acc. VeggieLove pour OptiMUM, MUZ9VLP1 Accessoires VeggieLove Plus pour OptiMUM

Robots de cuisine

Robot de cuisine compacte

MUM9Y35S12

Le nouveau robot de cuisine OptiMUM avec un design attrayant. De parfaits résultats grâce au moteur performant de 1500W.

Résultats excellents

- Moteur puissant et durable de 1500 W - convient également pour des pâtes très épaisses.
- 3D PlanetaryMixing : Mélange rapide et parfait de tout les ingrédients; grâce au système perfectionné planetary mixing avec un mouvement unique de brassage en trois dimensions en même temps.
- Smart Dough Sensor : Vitesse constante d'agitation, même avec de la pâte épaisse et des grandes quantités, garantit des résultats rapides et parfaits.

Flexibilité

- Grande variété d'accessoires laissant libre cours à votre imagination culinaire.
- Customisez votre robot ménager en fonction de vos besoins grâce à un large assortiment d'accessoires.

Confort

- Smart tool detection : Peu importe quel outil est utilisé, OptiMUM fournit la vitesse maximale pour chaque outil.
- Bol inox de grande capacité (5.5 L). Idéal pour 3,5 kg de pâte à gâteau ou 1,5 kg de pâte à levure.
- 7 réglages de vitesse, plus pulse fonction, pour une sélection individuelle de vitesse.
- EasyArmLift : Mouvement du bras aisé et sans effort.
- Le câble peut être rangé facilement

Matériau/Design

- Un accessoire de cuisine stylé qui doit resté sur le plan de travail pour impressionner.
- Durable et solide, fait d'aluminium en fonte.

Sécurité

- Travailler en toute sécurité grâce au protections de mécanismes.
- La sécurité électronique d'arrêt empêche le démarrage inattendu du moteur.
- Pied en caoutchouc pour plus de stabilité.

Accessoires inclus

-
-
-
-
-