

Keukenmachines

Compacte keukenrobot MUM9AX5S00



De nieuwe OptiMUM food processor in een slanke design. Met geïntegreerd weegschaal, de automatische programma SensorControl Plus en 1500 W voor perfecte resultaten.

- Zo praktisch ! Dankzij een geïntegreerde weegschaal, alle ingrediënten van uw recept kunnen nauwkeurig afgewogen worden in de bol.
- Krijg automatisch de perfecte consistentie voor gistdeeg, room en ei - dankzij intelligente automatische programma SensorControl Plus. De geïntegreerde timer maakt het ook mogelijk om individueel roeren tijd aan te passen.
- Perfecte bewerkt deeg dankzij een super machtige 1500 W motor en een slimme deeg detector, duurzaamheid dankzij een volle metaal body en multifunctioneel dankzij de perfecte aangepaste professionele accessoires.
- Perfecte resultaten dankzij 3D PlanetaryMixing want niets sticks aan de wanden van de bol. De grote roestvrij bol met een inhoud van 5,5 liters laat een eenvoudige preparatie toe en zijn twee handgrepen een makkelijk gebruik.
- Uit te breiden met vele toebehoren. Deze zijn eenvoudig op de machine te bevestigen dankzij de kleurcodering.

Technische gegevens

Afmetingen van het toestel (mm) :	337 x 222 x 433
Afmetingen inclusief verpakking hxbxd (mm) :	400 x 395 x 595
Palletafmetingen :	180 x 80 x 120
Standaard aantal units per pallet :	16
Nettogewicht (kg) :	10,5
Brutogewicht (kg) :	12,4
EAN-code :	4242002957494
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 Eiwitklopper



Optionele toebehoren

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

Keukenmachines

Compacte keukenrobot

MUM9AX5S00

De nieuwe OptiMUM food processor in een slanke design. Met geïntegreerd weegschaal, de automatische programma SensorControl Plus en 1500 W voor perfecte resultaten.

Uitstekende resultaten

- SensorControl Plus : Altijd perfecte resultaten voor gistdeeg, slagroom en eiwit. Simpelweg door een druk op de knop - het toestel stopt wanneer de perfecte resultaat wordt gedaan.
- 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

- Geïntegreerde weegschaal : De ingrediënten kunnen direct worden gewogen in de bol - bespaar tijd tijdens de voorbereiding.
- SensorControl Plus : Win tijd om iets anders te doen in plaats van een toezich op het toestel hebben.
-
- Smart tool detection: welk toebehoren er ook wordt gebruikt, de optiMUM zorgt voor de optimale maximum snelheid.
- Extra groot, roestvrij staal kom met 5,5 l inhoud uitgerust met comfortable handgrepen voor maximaal 3,5 cakebeslag of 1,5 kg bloem plus ingrediënten voor gistdeeg.
- 7 snelheden + pulse functie
- EasyArmLift : de arm wordt eenvoudig en moeiteloos verplaatst
- Easy storage : Automatische kabel terugspoelen voor een eenvoudige en snelle opslag van de kabel.

Materiaal/Design

- Een stijlvol keuken accessoire om mee uit te pakken.
- Duurzame en solide inox behuizing
- Drie deksels gemaakt van geborsteld roestvrij staal zorgen voor een hoge kwalitatieve uitstraling en touch en feel.

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