

Küchenmaschine, OptiMUM, 1500 W, Silber MUM9Y35S12



Zubehör

Sonderzubehör

MUZ9AD1 Zubehör: Adapter, MUZ9BS1 Set: BakingSensation, MUZ9CC1 Zubehör: Würfelschneider, MUZ9ER1 Zubehör Edelstahl-Rührschüssel, MUZ9FW1 Zubehör: Fleischwolf, MUZ9HA1 Set: Hunting Adventure, MUZ9KR1 Zubehör: Kunststoff-Rührschüssel, MUZ9MX1 Zubehör: ThermoSafe Glasmixer, MUZ9PP1 Set: PastaPassion, MUZ9PP2 Zubehör: Pasta Scheiben, MUZ9PS1 Zubehör:Pommes frites Scheibe, MUZ9RV1, MUZ9SC1 Zubehör: SuperCut Scheibe, MUZ9SV1 Zubehör: Spritzgebäckvorsatz, MUZ9TM1 Set: TastyMoments, MUZ9VL1 Set: VeggieLove, MUZ9VLP1 Set: VeggieLove Plus

Die neue OptiMUM Küchenmaschine im schlanken, edlen Design. Mit 1.500 Watt Motor-Power und Smart dough sensor sowie 3D PlanetaryMixing für stets perfekte Ergebnisse.

- Extra große, gebürstete 5,5l Edelstahlschüssel: ideal für die Zubereitung großer Teigmengen, wie 3,5kg Kuchenteig, auf einmal.
- Vollmetallgehäuse: robustes Vollmetallgehäuse mit hochwertigen Details für lange Freude am Gerät.
- 7 Geschwindigkeitstufen: einfache und schnelle Verarbeitung dank sieben Stufen und Moment-Stufe.
- EasyArmLift: einfaches und müheloses Bewegen des Mischarms.
- Einfache Reinigung: alle Rührwerkzeuge und die Schüssel sind spülmaschinenfest

Technische Daten

Abmessungen des Gerätes (mm) : 317 x 222 x 395 Abmessungen des verpackten Gerätes (mm) : 395 x 395 x 595 Abmessung der Palette : 177.0 x 80.0 x 120.0 Anzahl Geräte pro Palette: 16 Nettogewicht (kg): 11,520 Bruttogewicht (kg): 13,3 Anschlusswert (W): 1500 220-240 Spannung (V): Frequenz (Hz): 50/60 Länge Netzkabel (cm): 100,0 Steckerart: Schuko-/Gardy.m.Erdung Approbationszertifikate: CE, VDE





Küchenmaschine, OptiMUM, 1500 W, Silber MUM9Y35S12

Die neue OptiMUM Küchenmaschine im schlanken, edlen Design. Mit 1.500 Watt Motor-Power und Smart dough sensor sowie 3D PlanetaryMixing für stets perfekte Ergebnisse.

Exzellente Ergebnisse

- Starker und ausdauernder Motor mit 1.500 Watt auch für sehr schwere Teige
- 3D PlanetaryMixing: Schnelle und sehr gründliche Vermengung aller Zutaten dank weiterentwickeltem planetarischem Rührgetriebe mit einzigartiger Rührbewegung in drei Richtungen gleichzeitig
- Smart dough sensor: konstante Geschwindigkeit für einheitliche Vermischung auch von schweren Teigen.

Vielfalt

- Die große Anzahl an Sonderzubehör lässt Raum für Kreativität in der Küche
- Vielseitig einsetzbar: dank der Vielfalt von hochwertigem und individuellem Zubehör.

Komfort

- Farbcodierung: einfache Montage des Zubehörs durch Farbcodierung am Gerät und den Aufsätzen.
- Extra große Schüssel mit 5.5 I Fassungsvermögen aus gebürstetem Edelstahl für bis zu 3,5 kg Rührteig oder 1,5 kg Mehl plus Zutaten bei Hefeteig
- 7 Geschwindigkeitsstufen: schnelle Zubereitung mit 7 Geschwindigkeiten und Momentstufe für extra Power.
- EasyArmLift: einfaches und müheloses Bewegen des Mischarms.
- Kabelstaufach für eine einfache Verstauung des Kabels

Material / Design

- Ausgezeichnetes Design: ein echter, preisgekrönter Blickfang in Ihrer Küche.
- Beständigkeit und Solidität dank eines Gehäuses aus Aluminium Druckguss

Sicherheit

- Hohe Sicherheit durch die Abdeckung der Antriebe
- Wiedereinschaltsicherung verhindert unbewußtes Anlaufen des Motors
- Sichere Nutzung: Gummifüße für Stabilität. Hoher Sicherheitsstandard durch Abdeckung der Zahnräder.

Enthaltenes Zubehör

- Immer den richtigen Antrieb finden - jeder Antrieb und auch das passende Zubhör haben die gleiche Farbmarkierung

- Rührbesen mit Silikon: Perfekte Rührergebnisse da der Rührbesen dank seiner Silikon-Ummantelung an der Kontur der Schüssel entlang geführt wird; absolut alle Zutaten werden verarbeitet
- Vollmetall Schlagbesen: Höhenverstellbar zur perfekten
 Verarbeitung von z.B.: Sahne oder Eischnee in entsprechend kleinerer oder sehr großer Menge
- OptiMUM Patisserie-Set: Rührbesen, Vollmetall-Schlagbesen, High Performance Knethaken für perfekte Ergebnisse.
- Inklusive dickwandigem ThermoSafe Glasblender mit 2.3 I Fassungsvermögen (Mit Speisen: 1.5 I) – für bequemes und sicheres Mixen von heißen Suppen oder eiskalten Getränken dank der speziellen Form auch noch besonders leise