

**Σειρά 8, Κουζινομηχανή, OptiMUM,
1600 W, Κόκκινο, ασημί
MUM9A66R00**



Προαιρετικά εξαρτήματα

MUZ9FW1 ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ MUZ9FW1, MUZ9HA1 ΣΕΤ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ Hunting Adventure MUZ9HA1, MUZ9KR1 ΠΛΑΣΤΙΚΟ ΜΠΩΛ MUZ9KR1, MUZ9MX2 ΓΥΑΛΙΝΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ MUZ9MX1, MUZ9PP1 ΣΕΤ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PASTA PASSION MUZ9PP1, MUZ9PP2 ΣΕΤ ΔΙΑΤΡΗΤΩΝ ΔΙΣΚΩΝ MUZ9PP2, MUZ9PS1 ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΤΗΓΑΝ ΠΑΤΑΤΕΣ MUZ9PS1, MUZ9RV1 :, MUZ9SC1 ΔΙΣΚΟΣ MUZ9SC1, MUZ9SV1 ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ MUZ9SV1, MUZ9TM1 ΣΕΤ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ TastyMoments MUZ9TM1, MUZ9VL1 ΣΕΤ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ VeggieLove MUZ9VL1, MUZ9VLP1 ΣΕΤ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ VeggieLove Plus MUZ9VLP1, MUZ9AD1 ΑΝΤΑΠΤΟΡΑΣ MUZ9AD1, MUZ9BS1 ΣΕΤ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ BakingSensation MUZ9BS1, MUZ9CC1 ΠΡΟΣΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΚΥΒΟΥΣ MUZ9CC1, MUZ9EB1 ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ MUZ 5EB2, MUZ9ER1 ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΜΠΩΛ MUZ9ER1

Η πιο ισχυρή OptiMUM σε χρώμα cherry red για απίστευτα αποτελέσματα.

- Τέλεια ζύμη χάρη στα 1600W και στο Smart dough sensor. Απεριόριστες δυνατότητες χάρη στη μεγάλη ποικιλία διαθέσιμων εξαρτημάτων.
- Μεγάλος κάδος 5,5lt ιδανικός για μεγάλες ποσότητες - έως 3,5kg ζύμης για κέικ.
- Πλήρως μεταλλικό σώμα συσκευής με προσοχή στη λεπτομέρεια.
- 3D PlanetaryMixing για τέλεια ανάμειξη όλων των υλικών. Εξομοιώνει την κίνηση χεριών επαγγελματία αρτοποιού.
- Διαθέτει ολοκληρωμένο σετ επεξεργασίας υλικών: αυγοδάρτη, άγκιστρο ζυμώματος και χτυπητήρι με σιλικόνη.

Τεχνικά στοιχεία

Διαστάσεις Εσωτερικής μονάδας: (ΥxΠxΒ): 317 x 222 x 395 mm
Διαστάσεις συσκευασμένου προϊόντος (ΥxΠxΒ): ... 400 x 395 x 595 mm
Διαστάσεις παλέτας: 175.0 x 80.0 x 120.0
Τυποποιημένος αριθμός μονάδων ανά παλέτα: 16
Καθαρό βάρος: 9.6 kg
Μεικτό βάρος: 11.1 kg
Κωδικός EAN: 4242005198009
Ισχύς: 1600 W
Τάση: 220-240 V
Συχνότητα: 50/60 Hz
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής παροχής: 100.0 cm
Τύπος πρίζας: Πρίζα Gardy με γείωση



Σειρά 8, Κουζινομηχανή, OptiMUM, 1600 W, Κόκκινο, ασημί MUM9A66R00

Η πιο ισχυρή OptiMUM σε χρώμα cherry red για απίστευτα αποτελέσματα.

Εξαιρετικά αποτελέσματα

- Πανίσχυρος κινητήρας 1.600 watt: ιδανικός για τις πιο σκληρές ζύμες, για μεγάλες ποσότητες και τέλεια ανάδευση.
- Smart Dough Sensor: σταθερή ταχύτητα ανάμιξης ακόμα και σε σκληρές ζύμες, ή για υλικά σε μεγάλη ποσότητα
- 3D PlanetaryMixing: Γρήγορη και τέλεια ανάμιξη όλων των υλικών χάρη στη μοναδική κίνηση ζυμώματος προς τρεις κατευθύνσεις ταυτόχρονα.

Ευελιξία

- Επιλέξτε το κατάλληλο για εσάς εξάρτημα και προσαρμόστε την κουζινομηχανή στις ανάγκες σας.

Άνεση

- Smart tool detection: Αυτόματη προσαρμογή της μέγιστης ταχύτητας ανάλογα με το εξάρτημα που χρησιμοποιείτε
- Μεγάλος πλήρως ανοξείδωτος κάδος 5,5lt για έως 3,5kg ζύμης κέικ ή 1,5kg αλεύρι και υλικά
- Διακόπτης με 7 ρυθμίσεις ταχύτητας
- EasyArmLift: εύκολη και άνετη μετακίνηση του βραχίονα
- Αποθήκευση καλωδίου

Υλικό / Σχεδιασμός

- Μοντέρνος σχεδιασμός που εντυπωσιάζει
- Στιβαρή κατασκευή

Ασφάλεια

- Μηχανισμοί ασφαλείας υψηλού επιπέδου
- Ηλεκτρονική απενεργοποίηση για αποφυγή κατά λάθος ενεργοποίησης της συσκευής
- Λαστιχένια ποδαράκια για σταθερότητα κατά τη χρήση

Εξαρτήματα που περιλαμβάνονται

- Επαγγελματικό σετ ζαχαροπλαστικής, για τέλεια αποτελέσματα: Επαγγελματικό εργαλείο ανάδευσης "Profi flexi" με ειδική επικάλυψη, επαγγελματικό εργαλείο χτυπήματος "Profi" (ρυθμιζόμενο στο ύψος & πλήρως μεταλλικό) και εργαλείο ζυμώματος