

Kitchen machine, full metal housing, 1600 W, Gris MUMXL40G



Accessoires intégrés

1 x couvercle, 1 x coupe-légumes, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x assistance de remplissage, 1 x bras pétrisseur en métal, 1 x bol mixeur en verre, 1 x râpe à double tranchant, 1 x râpe moyenne, 1 x batteur

Accessoires en option

MUZXLPP1 : ACC PASTAPASSION POUR MUMXL

La Kitchen machine MaxxiMUM, toute l'essence de la technologie Bosch. 60 ans de qualité, de précision et de fiabilité. Carrosserie en métal.

- **Puissance record** : longévité, résultats rapides et parfaits à chaque utilisation, grâce au moteur de 1600 watt, le plus puissant sur le marché
- Mouvement planétaire 3D pour un mélange parfait et homogène
- Régulateur intelligent de malaxage de pâte pour une vitesse constante quelle que soit la densité de la pâte. Une fois la vitesse sélectionnée, l'appareil ne ralentit pas même quand il pétrit des pâtes lourdes ou des quantités importantes
- Un appareil pratique et facile à utiliser, conçu pour vous faciliter la vie en cuisine. Enroulement automatique du câble
- **Une large panoplie d'accessoires en option pour les besoins de chaque recette. Livré avec** : bol inox 5,4 L, kit pâtisserie inox de type professionnel (crochet pétrisseur, fouet batteur tout métal, fouet mélangeur avec revêtement silicone), mixeur en verre «Thermosafe» 1,75 l, râpeur/éminceur avec 4 disques

Données techniques

Dimensions du produit (mm) :	308 x 338 x 369
Dimensions du produit emballé (mm) :	420 x 400 x 600
Dimensions de la palette (mm) :	185 x 80 x 120
Colisage par palette :	16
Poids net (kg) :	12,879
Poids brut (kg) :	14,8
Puissance de raccordement (W) :	1600
Tension (V) :	220-240
Fréquence (Hz) :	50/60
Type de prise :	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.
Certificats de conformité :	CE, Eurasian, VDE



Kitchen machine, full metal housing, 1600 W, Gris MUMXL40G

La Kitchen machine MaxxiMUM, toute l'essence de la technologie Bosch. 60 ans de qualité, de précision et de fiabilité. Carrosserie en métal.

-
- Puissance: 1600 W.
 - 7 vitesses + fonction turbo.
 - Régulateur intelligent de malaxage de pâte pour une vitesse constante quelle que soit la densité de la pâte. Une fois la vitesse sélectionnée, l'appareil ne ralentit pas même quand il pétrit des pâtes lourdes ou des quantités importantes.
 - Mouvement planétaire 3D pour un mélange parfait et homogène.
 - Blender en verre «Thermosafe» 1,75 L. Il résiste aux chocs et aux grands écarts de température. Idéal pour les soupes, smoothies et même les fruits surgelés.
 - Bol mélangeur inox de 5.4 litres.
 - Crochet pétrisseur, fouet à battre et fouet à mélanger.
 - Fouet mélangeur professionnel avec revêtement en silicone.
 - Crochet pétrisseur pour pétrir sans effort toutes sortes de pâtes lourdes.
 - Fouet batteur professionnel tout en métal.
 - Facile à utiliser grâce à son couvercle anti-éclaboussures doté d'une large cheminée de remplissage amovible pour faciliter l'ajout d'ingrédients.
 - Râpeur/éminceur avec 4 disques: à râper (fin/épais), à émincer (fin/épais) « Supercut » avec lames dentelées et ultra tranchantes, à râper/concasser
 - Super pratique : bol mélangeur en inox brossé de très grande capacité 5,4 L avec 2 poignées et un bec verseur, jusqu'à 3,5 kg (1,5 kg de farine + autres ingrédients).
 - Trousse range-accessoires.
 - Stabilité accrue grâce aux pieds ventouses.
 - Maîtrise totale de la sécurité grâce aux couvercles de protection
 - Système de "Safety-Lock" du bol mélangeur
 - Eco Friendly: pas de consommation d'énergie en mode standby.