

**Kitchen machine, OptiMUM, 1300 W,  
Серебристый  
MUM9Y43S00**



- Прибор легко чистить благодаря гладкой поверхности.  
Насадки можно мыть в п/м машине
- Отсек для кабеля для удобного хранения прибора

**Технические особенности**

Размеры прибора :	317 x 222 x 395 мм
Размеры прибора в упаковке :	405 x 395 x 595 мм
Размеры палеты :	175.0 x 80.0 x 120.0
Количество приборов на палете :	16
Вес нетто :	9,486 кг
Вес брутто :	11,3 кг
EAN-код :	4242002938219
Мощность подключения :	1300 Вт
Напряжение :	220-240 В
Частота :	50/60 Гц
Длина сетевого кабеля :	100,0 см
Тип штепсельной вилки :	Gardy plug w/ earthing
Сертификат соответствия :	CE, VDE



4 242002 938219

**Специальные принадлежности**

MUZ9BS1 , MUZ9CC1 Аксессуар: насадка для нарезки кубиками,  
MUZ9HA1 Комплект насадок HuntingAdventure, MUZ9PP1  
Комплект насадок (PastaPassion), MUZ9TM1 , MUZ9VL1  
Комплект насадок VeggieLove, MUZ9VLP1 Комплект насадок  
(VeggieLove Plus)

## **Kitchen machine, OptiMUM, 1300 W, Серебристый MUM9Y43S00**

- 3D планетарный принцип вращения: быстрое и качественное смешивание всех ингредиентов благодаря тому, что насадки вращаются сразу в трех направлениях по планетарному принципу
  - Smart dough sensor: постоянная скорость вращения крюка при замесе теста гарантирует быстрый и отличный результат, вне зависимости от плотности или количества теста
  - 7 скоростных режимов работы плюс импульсный режим
  - При изготовлении корпуса используется технология литья алюминия под давлением. Это гарантирует высокую прочность прибора и отличное качество поверхности
  - Универсальный венчик с силиконовым покрытием: форма венчика оптимально подобрана под контур чаши, что гарантирует тщательное перемешивание всех ингредиентов. Может использоваться вместо лопатки для удаления остатков теста из чаши.
  - Венчик для взбивания крема: регулируемая длина ножки позволяет адаптировать венчик для взбивания как очень малого так и очень большого количества сливок и яичных белков.
  - Крюк для замеса теста: особая форма крюка позволяет ему «разрезать» тесто, а затем снова собирать вместе; таким образом замес теста просходит быстро и качественно
  - Большая чаша объемом 5,5л изготовлена из нержавеющей стали и оснащена удобными ручками. Возможность замесить 3,5 кг не дрожжевого теста или 1,5 кг муки плюс ингредиенты для дрожжевого теста
  - Распознавание насадок (Smart tool detection): машина определяет установленную насадку и сама подбирает для нее максимальную скорость.
  - Высокие стандарты безопасности. Приводы оснащены защитными крышками
  - Блокировка повторного включения: мотор повторно не запускается, если прибор остановился в результате перебоев в электроснабжении и остался во включенном положении.
  - Маркировка цветом: привод машины и соответствующая ему насадка имеют одинаковую цветовую маркировку. Легко догадаться, на какой привод должна устанавливаться насадка
  - Резиновые ножки для стабильного положения на рабочем столе
  - Дополнительные аксессуары помогут воплотить в жизнь Ваши кулинарные идеи
  - В зависимости от личных вкусов и гастрономических предпочтений можно значительно расширить возможности кухонной машины с помощью дополнительных аксессуаров.
- Процесс смены насадок прост и не требует усилий. Поворотный рычаг поднимается вверх при нажатии на кнопку разблокирования (функция EasyArmLift)
  - Отсек для кабеля для удобного хранения прибора
  - Защитные крышки приводов из нержавеющей стали подчеркивают премиальный вид прибора

### **Аксессуары в комплекте**