

Küchenmaschine, OptiMUM, 1500 W, Silber MUM9AX5S00



Zubehör

- 1 x Deckel
- 1 x Edelstahl-Rührschüssel
- 1 x Professional Knethaken
- 1 x Professional Schlagbesen
- 1 x Professional Flexi- Rührbesen

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 Zubehör: Trommelschneider, 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 integrierter Waage, Automatik-Programmen SensorControl Plus und 1500 Watt Motor-Power für stets perfekte Ergebnisse.

- **Perfekte Ergebnisse:** extrem starker 1.500 Watt Motor – auch für sehr schwere Teige und große Mengen geeignet.
- **Extra große, gebürstete 5,5l Edelstahlschüssel:** ideal für die Zubereitung großer Teigmengen, wie 3,5kg Kuchenteig, auf einmal.
- Dank der integrierten Waage können alle Rezept-Zutaten direkt in der Schüssel und im Mixer in 5 Gramm-Schritten abgewogen werden.
- **Integrierter Timer:** Rührzeit einfach individuell einstellen. So gelingen Teige und Cremes auf den Punkt genau.
- **SensorControl Plus:** Automatikprogramme für Teig, Sahne und geschlagenes Eiweiß.

Technische Daten

Abmessungen des Gerätes (mm) :	337 x 222 x 433
Abmessungen des verpackten Gerätes (mm) :	400 x 395 x 595
Abmessung der Palette :	180.0 x 80.0 x 120.0
Anzahl Geräte pro Palette :	16
Nettogewicht (kg) :	11,407
Bruttogewicht (kg) :	12,4
Anschlusswert (W) :	1500
Spannung (V) :	220-240
Frequenz (Hz) :	50/60
Länge Anschlusskabel (cm) :	120,0
Steckerart :	Schuko-/Gardy.m.Erdung
Approbationszertifikate :	CE, VDE



Küchenmaschine, OptiMUM, 1500 W, Silber MUM9AX5S00

Die neue OptiMUM Küchenmaschine im schlanken, edlen Design. Mit integrierter Waage, Automatik-Programmen SensorControl Plus und 1500 Watt Motor-Power für stets perfekte Ergebnisse.

Exzellente Ergebnisse

- SensorControl Plus: Immer perfekte Ergebnisse bei der Zubereitung von Hefeteig, perfekt geschlagene Sahne, Eischnee. Einfach auf Knopfdruck - die Maschine stoppt sobald das perfekte Ergebnis erreicht ist
- 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

- Integrierte Waage: die Zutaten können direkt in die Schüssel gewogen werden - spart Zeit bei der Zubereitung
- SensorControl Plus: Spart Zeit - eine Überwachung der Maschine ist nicht nötig
- Integrierter Timer: Einstellbare Dauer um die perfekten Ergebnisse zu wiederholen - die Maschine stoppt nach Ablauf der Zeit
- Farbcodierung: einfache Montage des Zubehörs durch Farbcodierung am Gerät und den Aufsätzen.
- Extra große Schüssel mit 5.5 l Fassungsvermögen aus gebürstetem Edelstahl mit zwei praktischen Griffen 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.
- Auto CableRewind: automatische Kabelaufwicklung zur einfachen, schnellen Aufbewahrung des Kabels im Gerät.

Material / Design

- Ausgezeichnetes Design: ein echter, preisgekrönter Blickfang in Ihrer Küche.

- Beständigkeit und Solidität dank eines Gehäuses aus Aluminium Druckguss
- Abdeckungen der Antriebe aus gebürstetem Edelstahl für ein hochwertiges Erscheinungsbild und Anfassqualität

Sicherheit

- Hohe Sicherheit durch die Abdeckung der Antriebe
- Wiedereinschaltssicherung 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 Zubehör 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.