

Máquinas de cozinha**OptiMUM
MUM9YX5S12****Inovador e elegante robô de cozinha
OptiMum com balança integrada. Sensor
Control Plus e 1500 W de potência do
motor para resultados sempre perfeitos.**

- Extremamente prática! Graças à balança integrada, todos os ingredientes da sua receita podem ser precisamente pesados na taça.
- Consiga a consistência perfeita em massa de levedura, creme e claras de ovo - graças aos programas automáticos do inteligente SensorControl Plus. Também com temporizador integrado.
- Massa perfeitamente trabalhada graças ao potente motor de 1500 W e smarth dough sensor. Elevada durabilidade graças ao corpo totalmente em metal. Versátil com acessórios profissionais.
- Resultados perfeitos graças ao 3D PlanetaryMixing. Nenhum alimento ficará preso nas laterais da taça. A taça de grande dimensão em aço inoxidável com 5,5 litros de capacidade e duas asas garante uma fácil e prática utilização.
- Grande variedade de acessórios para um vasto número de ideias de culinária e panificação. Os acessórios são particularmente fáceis de anexar graças ao seu código cor.

Technical data

Dimensões do produto (mm) :	337 x 222 x 433
Dimensões da paleta :	180 x 80 x 120
Número standard de unidades por paleta :	16
Peso líquido (kg) :	12,8
Peso bruto (kg) :	14,6
Código EAN :	4242002938257
Potência (W) :	1500
Voltagem (V) :	220-240
Frequência (Hz) :	50/60
Tipo de ficha :	Ficha Schuko/Gardy c/ terra

Acessórios incluídos

- 1 x Tampa
- 1 x Taça de batidos em aço inox
- 1 x Pá em metal para massas grossas
- 1 x Capa de misturador em vidro
- 1 x Pá para bater claras



Máquinas de cozinha

OptiMUM

MUM9YX5S12

Inovador e elegante robô de cozinha OptiMum com balança integrada. Sensor Control Plus e 1500 W de potência do motor para resultados sempre perfeitos.

Excelentes Resultados

- SensorControl Plus: resultados perfeitos em massa de levedura, chantilly e claras em castelo. Simplesmente com o pressionar de um botão: a máquina para quando o resultado perfeito é obtido.
- Motor potente e duradouro com 1500 W - também para massas muito pesadas
- 3D PlanetaryMixing: mistura rápida e perfeita de todos os ingredientes; graças ao aperfeiçoado sistema de mistura planetária com um único movimento de mistura em três dimensões simultaneamente
- Smart Dough Sensor: Velocidade de mistura sempre constante, mesmo com massas mais pesadas e maiores quantidades. Garante resultados rápidos e perfeitos

Versatilidade

- Personalize o seu robô de cozinha para todas as suas necessidades através de extensa gama de acessórios opcionais

Conforto

- Balança integrada: os ingredientes podem ser pesados diretamente na taça - maior poupança de tempo durante a preparação
- SensorControl Plus: economize tempo, não é necessário supervisionar a máquina
- Temporizador integrado: pré-defina o tempo de execução para repetir os seus resultados perfeitos - a máquina para automaticamente
- Smart tool detection: independentemente do acessório utilizado, a OptiMum ajusta a velocidade máxima
- Taça espaçosa em aço inoxidável com 5,5 l de capacidade equipada com duas asas para maior conforto. Para até 3,5 kg de mistura para bolos ou 1,5 kg de farinha+ingredientes para massa de levedura
- 7 níveis de velocidades + função pulse, para uma seleção individual de velocidade
- EasyArmLift: movimento fácil e sem esforço do braço multifuncional, com o toque de um único botão
- Easy storage: recolha automática do cabo para um armazenamento simples e rápido

Material/Design

- Um aparelho que irá impressionar na sua cozinha
- Corpo sólido e duradouro em alumínio fundido

- Cobertura em aço inoxidável escovado

Segurança

- Elevados padrões de segurança devido a protecção sobre os eixos
- Desligar automático electrónico de segurança
- Pés de borracha para mais estabilidade

Acessórios incluídos

- Encontre sempre a unidade certa para os seus acessórios - cada encaixe e cada acessório tem uma cor código
- Absolute stirring whisk: Desempenho perfeito de mistura, uma vez que misturador encaixa-se perfeitamente no contorno da taça. Processa absolutamente todos os ingredientes
- Acessório para bater totalmente em metal: altura ajustável para um processar perfeito de pequenas ou grandes quantidades de por ex creme ou claras de ovo
- Acessório para amassar de elevada performance: o formato especial permite ao acessório "cortar" através da massa e juntá-lo novamente. Resulta num amassar mais intenso
- ThermoSafe Blender: Jarro em vidro resistente ao calor e ao frio, para ferver sopas, fazer batidos de frutas congeladas ou outros líquidos; capacidade 2,3 l (com alimentos: 1,5 l). Formato especial para uma operação mais silenciosa