

**Macchina da cucina, OptiMUM, 1500 W, silver
MUM9AX5S00**



Accessori opzionali

MUZ9ER1 Ciotola in acciaio inox per OptiMUM, MUZ9FW1 Tritacarne per OptiMUM, MUZ9HA1 Tritacarne con insaccatrice per OptiMUM, MUZ9KR1 Ciotola in plastica per OptiMUM, MUZ9MX1 Frullatore per OptiMUM, MUZ9PP1 KIT PASTA PASSION MUM9, MUZ9TM1 Set tritatutto per OptiMUM, MUZ9VL1 Sminuzzatore continuo per OptiMUM, MUZ9VLP1 Multimixer con spremiagrumi per OptiMUM

La nuova OptiMUM dal design più snello e compatto. Bilancia integrata, SensorControl Plus e 1500 Watt di potenza per risultati sempre perfetti.

- **Risultati perfetti:** motore da 1.500 Watt estremamente potente e adatto anche per lavorare impasti difficili, grandi quantità di ingredienti o per frullare.
- **Ciotola extra large in acciaio inox spazzolato da 5.5 l:** ideale per preparare grandi quantità di impasto (fino a 3.5 kg di impasto per torte alla volta).
- **Bilancia integrata:** tutti gli ingredienti possono essere pesati direttamente nella ciotola.
- **7 impostazioni di velocità:** preparazione facile e veloce grazie alle 7 impostazioni di velocità e alla funzione Pulse.
- **Timer integrato:** impasti, creme e frullati saranno sempre perfetti. Basterà impostare la durata della lavorazione.

Dati tecnici

| | |
|--|----------------------|
| Dimensioni del prodotto (mm) : | 337 x 222 x 433 |
| Dimensioni del prodotto imballato (AxLxP) (mm) : | 400 x 395 x 595 |
| Dimensioni pallet : | 180.0 x 80.0 x 120.0 |
| Numero standard di unità per pallet : | 16 |
| Peso netto (kg) : | 11,407 |
| Peso lordo (kg) : | 12,4 |
| Codice EAN : | 4242002957494 |
| Dati nominali collegamento elettrico (W) : | 1500 |
| Tensione (V) : | 220-240 |
| Frequenza (Hz) : | 50/60 |
| Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (cm) : | 120,0 |
| Tipo di spina : | Schuko |
| Certificati di omologazione : | CE, VDE |



4 242002 957494

Macchina da cucina, OptiMUM, 1500 W, silver MUM9AX5S00

La nuova OptiMUM dal design più snello e compatto. Bilancia integrata, SensorControl Plus e 1500 Watt di potenza per risultati sempre perfetti.

PERFORMANCE

- SensorControl Plus: risultati sempre perfetti per lievitazione, panna e creme e albumi montati a neve, al semplice tocco di un pulsante. La macchina si ferma quando ha raggiunto il risultato desiderato.
- Motore potente da 1500 W - anche per impasti duri.
- Movimento planetario 3D: veloce ed efficace nel miscelare tutti gli ingredienti, grazie al movimento 3D migliorato con un'unica rotazione che permette un movimento in 3 dimensioni contemporaneamente.
- SmartDough Sensor: velocità costante dei ganci anche con impasti più duri e più voluminosi.

VERSATILITA'

- Grande varietà di accessori per una grande creatività in cucina.
- Personalizza la tua OptiMUM con la vasta gamma di accessori opzionali!

COMFORT

- Bilancia integrata: gli ingredienti possono essere pesati direttamente in ciotola, risparmiando tempo e spazio.
- SensoControl Plus: risparmia tempo per le cose che più ami senza controllare la OptiMUM.
- Timer integrato: Selezionando il timer, la macchina si ferma automaticamente.
- Smart Tool Detection: non importa quale accessorio usiate, la OptiMUM adeguerà la massima velocità per ogni accessorio e ogni ingrediente.
- Grande ciotola in acciaio inox da 5,5 L dotata di manici, per una capacità fino a 3,5 kg per impasti, 1,5 kg per farina e ingredienti da far lievitare.
- 7 impostazioni di velocità e funzione Pulse per selezione manuale della velocità.
- EasyArm Lift: il braccio si alza facilmente al tocco di un pulsante.
- EasyStorage: avvolgicavo automatico.

MATERIALI

- Una macchina da cucina dal design inconfondibile.
- Solido corpo in alluminio.
- Coperture in acciaio inox spazzolato per un'alta qualità.

SICUREZZA

- Alti standard di sicurezza grazie alle coperture sopra gli inserti degli accessori.
- Spegnimento automatico per prevenire partenze inaspettate del motore.
- Piedini in gomma per maggiore stabilità.

ACCESSORI INCLUSI

- Trovi sempre la posizione corretta per gli accessori grazie agli inserti colorati. Ogni accessorio ha un colore unico, come il suo inserto.
- Frusta: performance di miscelazione perfette grazie alla frusta che raggiunge tutte le parti della ciotola per risultati perfetti come utilizzando una spatola.
- Frusta per montare in metallo: altezza regolabile per risultati perfetti anche con piccole quantità di panna o albumi.
- Gancio per impastare: la sua speciale forma permette di "passare" attraverso l'impasto per lavorarlo al meglio.