

**Serie 8, Robot de cocina con  
báscula, OptiMUM, 1600 W, Acero,  
Negro  
MUM9YX5S12**



1 x Tapa, 1 x Jarra mezcladora de cristal, 1 x Varilla amasadora acero inoxidable

MUZ9AD1 :, MUZ9BS1 :, MUZ9CC1 :, MUZ9EB1 Heladora, MUZ9ER1 :, MUZ9FW1 Accesorio optiMUM: Picador de carne, MUZ9HA1 Accesorio: set Hunting Adventure OptiMUM, MUZ9KR1 Accesorio: Bol de plástico OptiMUM, MUZ9MX2 Accesorio: Jarra cristal ThermoSafe, MUZ9PP1 Accesorios: Set PastaPassion OptiMUM, MUZ9PP2 :, MUZ9PS1 :, MUZ9RV1 :, MUZ9SC1 Súper disco de corte, MUZ9SV1 Accesorio OptiMUM especial para galletas, MUZ9TM1 Accesorios: Set TastyMoments, MUZ9VL1 Set VeggieLove para OptiMUM, MUZ9VLP1 :

**El robot de cocina OptiMUM cuenta con un elegante y compacto diseño. Asegura unos resultados perfectos gracias a la báscula integrada, a la función automática SensorControl Plus y a sus 1.500 W**

- ¡Muy fácil de usar! Gracias a la báscula integrada, todos los ingredientes podrán pesarse directamente en el bol.
- 7 velocidades + función Pulse
- Un diseño elegante y duradero del robot de cocina con una construcción íntegra del cuerpo en acero.
- EasyArmLift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Bol de acero inoxidable pulido con 5,5l de capacidad (3,5 kg de masa ligera y 1,5 kg de masa densa)

Dimensiones (Alt x Ancho x Fondo): ..... 337x222x433 mm  
 Medidas del producto embalado: .....400 x 395 x 595 mm  
 Dimensiones del palet: ..... 180.0 x 80.0 x 120.0  
 Numero estandar de unidades por palet: ..... 16  
 Peso neto: ..... 13.1 kg  
 Peso bruto: .....14.6 kg  
 Código EAN: ..... 4242002938257  
 Potencia: ..... 1600 W  
 Tensión: ..... 220-240 V  
 Frecuencia: ..... 50/60 Hz  
 Longitud del cable de alimentación eléctrica: ..... 120.0 cm  
 Tipo de enchufe: ..... Schuko a tierra  
 Accesorios incluidos: ... 1 x Tapa, 1 x Jarra mezcladora de cristal, 1 x Varilla amasadora acero inoxidable



## **Serie 8, Robot de cocina con báscula, OptiMUM, 1600 W, Acero, Negro MUM9YX5S12**

**El robot de cocina OptiMUM cuenta con un elegante y compacto diseño. Asegura unos resultados perfectos gracias a la báscula integrada, a la función automática SensorControl Plus y a sus 1.500 W**

### **Resultados excelentes**

- SensorControl Plus: resultados perfectos para masas, nata y claras de huevo. Con solo pulsar un botón, el robot se para automáticamente cuando la preparación está lista!
- Potente motor de 1.500W - incluso para masas densas
- 3D planetaryMixing: sistema de mezclado en 3 dimensiones que favorece la mezcla de todos los ingredientes.
- SmartSensor para masas: velocidad constante en la mezcla durante todo el proceso, incluso con masas densas y grandes cantidades de ingredientes.
- Gran variedad de accesorios para dar rienda suelta a tu creatividad
- Personaliza tu robot a tus necesidades con la amplia variedad de accesorios
- Báscula integrada: los ingredientes pueden ser pesados y añadidos directamente al bol, mientras se están mezclando
- SensorControl Plus: ahorra tiempo cocinando sin supervisión
- Temporizador integrado: pre-selecciona el tiempo de preparación y el robot parará automáticamente.
- Identificación automática de accesorios: el robot identifica el accesorio de repostería que utiliza y ajusta su velocidad en función a este.
- Bol de acero inoxidable de gran capacidad de 5,5 l/3,5 kg (mezcla bizcochos). Incorpora asas
- 7 velocidades + función Pulse
- EasyArmlift: sistema mecánico para elevar el brazo del robot
- Fácil almacenaje: recogecables automático
- Construcción sólida y duradera en aluminio
- Tapas de acero inoxidable pulido que aportan calidad
- El engranaje está cubierto, preservando la seguridad del robot
- Apagado electrónico de seguridad
- Pies de goma para mayor estabilidad
- Siempre usarás los accesorios en el sitio adecuado gracias al código de colores en los accesorios y robot.
- Varilla mezcladora: una mezcla perfecta de todos los ingredientes del bol gracias a la espátula de silicona incorporada en el lateral
- Varilla levantaclaras totalmente metálica: ajustable en la altura para pequeñas o grandes cantidades de nata o claras de huevo, por ejemplo.
- Garfio amasador profesional: gracias a su diseño, la mezcla de los ingredientes es perfecta
- Jarra de cristal con tratamiento ThermoSafe de 2,3 l de capacidad (1,5l con alimentos): idónea para sopas, cremas, batidos... Todo tipo de mezcla sin apenas ruido gracias a su diseño