

**Robot pâtissier
MUM5 Série 4
MUM58200E**



**Une expertise de grand chef à domicile !
Régalez-vous.**



**1000
Watt**

3D
PlanetaryMixing

FlexibleVolume

Flour 1kg

3.9l

EasyArm Lift

BOSCH

Robot pâtissier MUM58200E

Une expertise de grand chef à domicile !



Votre meilleur allié pour des résultats parfaits, sans effort, en toute sécurité !

**1000
Watt**

Moteur très puissant pour mélanger et pétrir sans effort toutes sortes de pâtes, même les pâtes lourdes.

Capacité pâte gâteau : 2,7 kg

Capacité pâte lourde : 1,9 kg

Monter des œufs : 8 unités



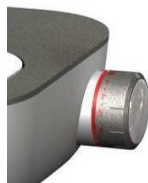
Mouvement planétaire 3D pour mélange rapide et homogène de tous les ingrédients comme s'il était réalisé à la main !

Démarrage en douceur pour éviter les éclaboussures et **repositionnement automatique des accessoires** en position « parking » pour faciliter le remplissage du bol.



Bras multifonction mobile à 3 positions pour un usage facile.

Sécurité : arrêt automatique en cas de retrait du bol ou des accessoires, couvercle de protection, 4 pieds ventouses, indicateur LED d'erreur.



Variateur de vitesses : 7 vitesses + turbo pour un contrôle précis de votre préparation. Rotation jusqu'à 14.000 tours/min pour mixer à la perfection.

Des accessoires pour réussir avec brio toutes vos préparations.

Crochet pétrisseur inox pour pétrir les pâtes lourdes: pâtes à pain et à pizza.



Bol inox (3,9 L) pour mélanger toutes vos préparations, même les plus volumineuses.



Fouet inox pour mélanger les pâtes feuilletées, brisées ou sablées.



Trousse range-accessoires Pratique elle s'insère dans le bol pour un gain de place.



Fouet inox pour battre les blancs en neige, la crème fouettée.



Couvercle de protection avec cheminée d'insertion des ingrédients.



Données logistiques.

- Poids net de l'appareil : 6,9 kg / Brut : 8,2 kg
- Dimensions (H x L x P cm) : 28,2 x 28 x 27,1
- Dimensions appareil emballé (cm) : 35,2 x 39,3 x 59,4
- Colisage : 1 / palette : 20

