

**Serie 6, Robot kuchenny z
wbudowaną wagą, 1600 W, Czarny,
Szczotkowana stal
MUMS6ZS17**



Najlepszy przepis? Miłość i doskonała technologia. Nowy robot kuchenny z Serii 6 pomoże przygotować doskonałe dania dzięki silnikowi o mocy 1600 W wspieranemu przez technologię inteligentnych sensorów i precyzyjną wagę. Intuicyjna obsługa i planetarny system mieszania 3D ułatwią przygotowanie wyśmienitych ciast.

- **Idealna precyzja:** doskonałe rezultaty dzięki 7 automatycznym programom sterowanym sensorami.
- **Dzięki wbudowanej wadze** odmierzysz wszystkie składniki co do grama. Z łatwością zważysz wszystkie składniki sypkie oraz odmierzysz składniki płynne.
- **Ciasto idealnie zagniecione:** dzięki systemowi mieszania planetarnego 3D robot wyrabia ciasto tak dokładnie jak Ty.
- **Silnik chłodzony powietrzem** umożliwia długi czas pracy urządzenia i intensywne wyrabianie nawet bardzo ciężkiego ciasta.
- **Bardzo duża miska ze szczotkowanej stali szlachetnej o pojemności 5,5 l.** Szczególnie przydatna przy przygotowywaniu dużych ilości ciasta, max do 3,5 kg lekkiego ciasta lub 2,5 kg ciężkiego ciasta drożdżowego w jednym cyklu.

Wymiary urządzenia:330 x 320 x 380 mm
Wymiary zapakowanego urządzenia (WxSxG) (mm): .415 x 400 x 600 mm
Wymiary palety: 181.0 x 80.0 x 120.0
Standardowa ilość jednostek na palecie: 16
Masa netto: 11.7 kg
Masa brutto (kg): 12.9 kg
Kod EAN: 4242005424696
Moc przyłączeniowa: 1600 W
Napięcie (V): 220-240 V
Częstotliwość (Hz):50/60 Hz
Długość kabla przyłączeniowego: 110.0 cm
Rodzaj wtyczki: Wtyczka Schuko/Gardy z uziemieniem
Zawarte akcesoria: 1 x Pokrywa ochronna, 1 x Misa ze stali szlachetnej, 1 x Dzbaneł miksera ze szkła, 1 x Popychacz



4 242005 424696

Serie 6, Robot kuchenny z wbudowaną wagą, 1600 W, Czarny, Szczotkowana stal MUMS6ZS17

Najlepszy przepis? Miłość i doskonała technologia. Nowy robot kuchenny z Serii 6 pomoże przygotować doskonałe dania dzięki silnikowi o mocy 1600 W wspieranemu przez technologie inteligentnych sensorów i precyzyjną wagę. Intuicyjna obsługa i planetarny system mieszania 3D ułatwią przygotowanie wyśmienitych ciast.

- MUMS6ZS17
- Robot kuchenny
- jet black matt

Doskonałe rezultaty

- Pefekcyjne rezultaty: dzięki automatycznym programom sterowanym sensorami. Technologia inteligentnych sensorów pomaga rozpoznać, kiedy rezultat jest idealny i automatycznie zatrzymuje urządzenie. Możesz w pełni skoncentrować się w tym czasie na innych zadaniach i po prostu nie przejmować się tym, czy na przykład bita śmietana będzie napewno miała idealną konsystencję a nie zrobi z niej się masło.
- Idealne ciasta drożdżowe dzięki specjalnemu programowi automatycznemu dedykowanemu dla entuzjastów wypieków. Robot kuchenny Serii 6 automatycznie dba o proces zagniatania i rośnięcia ciasta. Inteligentne sensory bezbłędnie rozpoznają konsystencję ciasta drożdżowego, a gdy jest ona już idealna automatycznie kończą pracę.
- Silnik chłodzony powietrzem: umożliwia długi czas pracy urządzenia i intensywne wyrabianie ciężkiego ciasta.
- Planetarny ruch mieszadeł 3D: ruch mieszadeł w trzech kierunkach jednocześnie w celu uzyskania jak najlepszego połączenia wszystkich składników. Imituje naturalny ruch, który wykonujemy podczas zagniatania ciasta ręcznie.

Komfort

- Zintegrowana waga: dzięki wbudowanej wadze odmierzysz wszystkie składniki co do grama. Z łatwością zważysz składniki sypkie oraz odmierzysz składniki płynne. Jednostki miary: g, ml, oz oraz lbs. Składniki odmierzysz bezpośrednio w misie lub akcesoriach (np. w blenderze kielichowym), a także na górze urządzenia.
- Zintegrowany timer typu switch off: wystarczy ustawić żądany czas pracy, a urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
- Dzięki 7 indywidualnym ustawieniom prędkości Twoje dania będą przygotowane bardzo szybko, łatwo i precyzyjnie. Potrzebujesz większej prędkości? Włącz funkcję PULSE i zwiększ prędkość urządzenia do maksymalnych obrotów. Potrzebujesz niższej prędkości? Włącz bardzo niską prędkość do delikatnego w mieszania składników w końcowej fazie wyrabiania masy.
- EasyArmLift: proste i łatwe podnoszenie ramienia urządzenia. Obsługa urządzenia jest niezwykle wygodna. Wystarczy nacisnąć przycisk a ramię robota podniesie się do góry robiąc miejsce na komfortową wymianę akcesoriów.

- Łatwe wysuwanie mieszadeł: mieszadła można łatwo wymienić, naciskając przycisk z przodu urządzenia

Wyposażenie

- Bardzo duża miska ze szczotkowanej stali szlachetnej o pojemności 5,5 l, z dwoma wygodnymi uchwytami. Szczególnie przydatna przy przygotowywaniu dużych ilości ciasta, max do 3,5 kg lekkiego ciasta lub 2,5 kg ciężkiego ciasta chlebowego w jednym cyklu.
- Wysokiej jakości, stabilne mieszadło do ubijania: doskonała wydajność i idealne dopasowanie do kształtu miski.
- Mieszadło elastyczne z silikonową krawędzią. Dzięki idealnemu dopasowaniu silikonu do miski - absolutnie wszystkie składniki są przetwarzane równomiernie i nic nie przykleja się do miski.
- Solidny hak do zagniatania wykonany ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości, aby uzyskać jak najlepsze efekty.
- Pokrywa miski chroniąca przed rozchłapywaniem: wykonana z trwałego materiału (tritanu) wolnego od bisfenoli. Pokrywa jest wyposażona w otwór ułatwiający dodawanie składników do miski.
- Intuicyjne podłączanie akcesoriów. Koniec z zastanawianiem się, jak podłączyć akcesoria. Kolorowe oznaczenia na urządzeniu i akcesoriach zapewniają łatwy montaż.
- Aplikacja Home Connect: dostęp do smacznych przepisów i wskazówek opracowanych specjalnie dla Serii 6, aby z powodzeniem osiągać doskonałe rezultaty.
- Blender kielichowy Thermosafe o pojemności 2,3 l (z zawartością 1,5 l) o grubych szklanych ściankach umożliwia przetwarzanie zarówno bardzo gorących zup jak i zimnych koktajli. Dzięki specjalnemu kształtowi blender jest wyjątkowo cichy.
- Ogromna różnorodność wysokiej jakości dodatkowych akcesoriów otwiera przestrzeń do kreatywnego przygotowywania posiłków.