

Robot pâtissier, série spéciale *Brunch* B1EMUMS200



Robot pâtissier MUM2 : pâtissez maison ! Et bien plus encore.

700

W

1.7 kg*



2.4 kg**



3.8 l



* Pâte levée

** Pâte à gâteau



Série limitée
Magazine brunch
offert





Pâtissez maison ! Et bien plus encore.

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

**700
Watt**

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

Capacité pâte gâteau : 2 kg

Capacité pâte lourde : 750 g de farine + ingrédients

4 x brioches

+40 x muffins



Mouvement planétaire 3D pour un 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 vitesse : 4 vitesses 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.



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



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



Couvercle de protection avec cheminée d'insertion des ingrédients.



Bol inox (3,8 L) pour mélanger toutes vos préparations, même les plus volumineuses.



Série limitée
Magazine brunch
OFFERT

Données logistiques

- Poids net de l'appareil : 4,4 kg / Brut : 6,1 kg
- Dimensions de l'appareil (cm) : 26,6 x 26,6 x 27,7
- Dimensions appareil emballé (cm) : 40 x 40 x 35,2
- Colisage : 1 / palette : 30



4 242005 383092



BOSCH