

Küchenmaschinen

Universal-Küchenmaschine MUM58L20 MUM58L20



Die starke Küchenmaschine in mineral grey / silber für vielfältigen Einsatz beim Kochen und Backen.

- Die starke Küchenmaschine für häufiges Kochen und Backen. Besonders einfache Verarbeitung auch von großen Mengen von bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten dank kraftvollem Motor mit 1.000 Watt.
- Teige werden mit der große Edelstahl-Rührschüssel (3,9l Volumen) mit spezieller Innenform und Dank 3D PlanetaryMixing optimal vermengt - für bis zu 2,7 kg Rührteig / 1,9 kg Hefeteig.
- Schnelle und einfache Verstaulösung des Patisserie Sets in der Schüssel mittels praktischer Zubehörtasche.
- Komfortable Bedienung mit EasyArmLift und einfache Befüllung der Schüssel dank automatischer Parkposition der Rührwerkzeuge.
- Vielseitig einsetzbar mit hochwertigem Patisserie-Set (Schlagbesen, Rührbesen, Knethaken), Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben zum Raspeln, Reiben, Schneiden und Mix-Aufsatz

Technische Daten

Abmessungen des Gerätes (mm) :	282 x 280 x 271
Abmessungen des Umkartons (mm) :	365 x 400 x 600
Abmessung der Palette :	190 x 80 x 120
Verpackungsmenge pro Umkarton :	1
Anzahl Geräte pro Palette :	20
Geräte pro Lage der Palette :	5
Nettogewicht (kg) :	6,3
Bruttogewicht (kg) :	7,6
EAN-Nummer :	4242002879642
Anschlusswert (W) :	1000
Spannung (V) :	220-240
Frequenz (Hz) :	50/60
Steckerart :	Gardy-/K.stecker ohne Erdung

Zubehör

1 x Mixeraufsatz Kunststoff, 1 x Raspelwendescheibe, 1 x Reibscheibe mittelfein, 1 x Rühr-/Schlagbesen, 1 x Schneidwendescheibe, 1 x Deckel, 1 x Durchlaufschnitzler, 1 x Edelstahl-Rührschüssel, 1 x Knethaken Metall, 1 x Zubehörtasche dunkelgrau, 1 x Rezept-DVD



Sonderzubehör

MUZ45AG1 Asia-Gemüse-Scheibe, MUZ45FV1 Fruchtpressenvorsatz, MUZ45KP1 Kartoffelpuffer-Rösti-Scheibe, MUZ45LS1 Lochscheibensatz, MUZ45PS1 Pommes-Frites-Scheibe, MUZ45RS1 Reibscheibe, MUZ45RV1 Reibevorsatz, MUZ45SV1 Spritzgebäckvorsatz, MUZ45XCG1 3-in-1 Mühle / Zerkleinerer, MUZ45XTM1 TastyMoments, MUZ5BS1 BakingSensation, MUZ5CC2 Würfelschneider, MUZ5EB2 Speiseeisbereiter, MUZ5ER2 Rührschüssel, MUZ5FW1 Fleischwolf, MUZ5GM1 Getreidemühle, MUZ5KR1 Rührschüssel, MUZ5MM1 Multi-Mixer, MUZ5MX1 Mixeraufsatz, MUZ5NV1 Lasagne-Vorsatz, MUZ5NV2 Tagiatelle-Vorsatz, MUZ5NV3 Spaghetti-Vorsatz, MUZ5PP1 PastaPassion, MUZ5VL1

Küchenmaschinen

Universal-Küchenmaschine

MUM58L20

MUM58L20

- Hohe Sicherheit durch Überlastungsschutz
- Wiedereinschaltssicherung verhindert unbewußtes Anlaufen des Motors

Die starke Küchenmaschine in mineral grey / silber für vielfältigen Einsatz beim Kochen und Backen.

Exzellente Ergebnisse

- 1000-Watt-Motor
- 3D PlanetaryMixing: Schnelle und sehr gründliche Vermengung aller Zutaten dank weiterentwickeltem planetarischem Rührgetriebe mit einzigartiger Rührbewegung in drei Richtungen gleichzeitig
- 7 Schaltstufen plus Momentschalter zur individuellen Wahl der Arbeitsgeschwindigkeit
- Elektronische Drehzahl-Regelung für eine konstante Drehzahl während des Arbeitsvorgangs

Vielfalt

- Ausbaufähig mit individuellem Sonderzubeh.

Komfort

- Easy storage: Kabelstaufach zur einfachen und schnellen Verstauung des Kabels
- EasyArmLift: Einfache und kraftsparende Ein-Knopf-Bedienung des multifunktionalen Rührarms mit 3 Antriebsstellen
- Reinigungsfreundlich durch glatte Flächen und teilweise Spülmaschinen geeignetes Zubehör
- Sanftanlauf gegen Spritzer und Mehlwolken
- Automatische Parkstellung der Rührwerkzeuge zur einfacheren Befüllung der Schüssel

Material/Design

- Große Schüssel 3,9 l aus teilpoliertem Edelstahl - für bis zu 2,7 kg Rührteig oder 1,9 kg Hefeteig

Enthaltenes Zubehör

- Knethaken mit Teigabweiser, Schlag- und Rührbesen
- Durchlaufschneider inkl. 3 Edelstahlscheiben (Schneid-, Rasperwendescheibe, Reibscheibe mittelfein)
- Mixer-Aufsatz Kunststoff 1,25 l
- Mit der praktischen Zubehörtasche dunkelgrau kann das Patisserie-Set platzsparend in der Schüssel verstaut werden
- transparenter Deckel mit Einfüllöffnung
- interaktive Rezept DVD

Sicherheit

- Alle Plastikteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind BPA frei.
- Gummisaugfüße für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche