Série 6, Appareil de cuisine avec balance, 1600 W, Noir, Inox brossé MUMS6ZS17



Le nouveau robot pâtissier de la Série 6 traite les aliments avec précision pour des résultats parfaits, grâce à sa technologie de capteurs et à sa sensibilité de 1 g. Préparez tout ce que vous voulez, grâce à un design extrêmement intuitif et à un mélange planétaire 3D alimenté par un nouveau moteur de 1600 W.

- **La précision devient automatique**: des résultats parfaits grâce aux programmes automatiques commandés par capteur.
- **Comme fait main**: le système de mélange planétaire 3D pétrit la pâte aussi bien que vous.
- **Bol inox de grande capacité (5.5 L). Idéal pour 3,5 kg de pâte à gâteau ou 1,5 kg de pâte à levure.**
- **Profitez des performances puissantes, fiables et durables des appareils de cuisine Bosch.**
- **Laissez-vous inspirer par nos recettes sur mesure pour le robot pâtissier de la Série 6, disponibles sur Home Connect.**

1 x couvercle, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x bol mixeur en verre, 1 x poussoir, 1 x bras pétrisseur en acier inox

MMZBTK1B GOURDE AVEC JEU DE LAMES, MUZ9AG1 BOSCH DISQUE JULIENNE DE LEGUMES, MUZ9FG1 BOSCH DISQUE POUR RAPER, MUZ9GM1 MOULIN A CEREALES POUR MUM9, MUZ9PP2 :, MUZ9PS1 BOSCH Disque coupe frite robot MUM9, MUZ9SC1 BOSCH DISQUE SUPERCUT, MUZ9SV1 ACCESSOIRES BISCUITS, MUZS68CC ACCESSOIRE DECOUPE, MUZS68CG ACCESSOIRE MINI HACHOIR POUR SERIE 6, MUZS68TM KIT TASTYMOMENTS POUR ROBOT SERIE 6, MUZS68VL KIT VEGGIELOVE POUR ROBOT SERIE 6, MUZS68ZP ACC PRESSE-AGRUMES POUR ROBOT SERIE 6, MUZS6ER BOL INOX POUR ROBOT PATISSIER Série 6, MUZS6HA PACK HUNTING ADVENTURE POUR SERIE 6, MUZS6KR BOL POUR KITCHEN MACHINE OPTIMUM, MUZS6MX BLENDER POUR ROBOT PATISSIER SERIE 6, MUZS6PP KIT PASTA PASSION POUR ROBOT SERIE 6

Dimensions du produit:	330x320x380 mm
Dimensions du produit emballé:	415 x 400 x 600 mm
Dimensions de la palette (mm):	181.0 x 80.0 x 120.0
Colisage par palette:	16
Poids net:	11.7 kg
Poids brut:	12.9 kg
Code EAN:	4242005424696
Puissance:	1600 W
Tension:	220-240 V
Fréquence:	50/60 Hz
Longueur du cordon électrique:	110.0 cm
Type de prise:	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

Accessoires inclus: .1 x couvercle, 1 x cuve à pétrir en acier inox, 1 x bol mixeur en verre, 1 x poussoir, 1 x bras pétrisseur en acier inox

4 242005 424696

Série 6, Appareil de cuisine avec balance, 1600 W, Noir, Inox brossé MUMS6ZS17

Le nouveau robot pâtissier de la Série 6 traite les aliments avec précision pour des résultats parfaits, grâce à sa technologie de capteurs et à sa sensibilité de 1 g. Préparez tout ce que vous voulez, grâce à un design extrêmement intuitif et à un mélange planétaire 3D alimenté par un nouveau moteur de 1600 W.

- MUMS6ZS17

Excellents résultats

- Moteur puissant et durable de 1600 W, qui permet de traiter les pâtes même les plus lourdes.
- Mélange planétaire 3D : pétrissage à trois dimensions (haut, bas et côtés) de tous les ingrédients aussi efficace qu'à la main.
- Smart Dough Sensor : Vitesse constante d'agitation, même avec de la pâte épaisse et des grandes quantités, garantit des résultats rapides et parfaits.
- Des résultats parfaits grâce aux programmes automatiques commandés par capteur. La technologie de capteur intelligent reconnaît automatiquement le moment où le résultat est parfait et le programme s'arrête de lui-même. Vous pouvez vous concentrer pleinement sur la tâche suivante, sans vous soucier de votre crème ou pâte qui s'élabore en toute autonomie et à la perfection. Le capteur est optimisé pour une grande variété de cas, de la crème fouettée à la pâte au levain.
- Moteur refroidi par air : Longue durée de fonctionnement du moteur pour un pétrissage intense des pâtes lourdes afin d'obtenir, par exemple, une pâte à pizza parfaite sans surchauffe.
- Position parking : remplissage facile grâce au repositionnement automatique des accessoires à l'arrière du bol.

Confort

- Balance intégrée : précision à 1 g, indique aussi ml, ml de lait, ml d'huile, g, oz et lbs. Pesée sur le plateau du dessus ou directement dans le bol ou les accessoires.
- Minuteur intégré : paramétrage et décompte du temps d'éxecution et démarrage du minuteur dés utilisation.
- Minuterie d'arrêt intégrée: il suffit de régler le temps au cas par cas et le robot pâtissier s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé.
- Bol en acier inoxydable brossé de 5,5 litres, équipée de deux poignées ergonomiques, pouvant contenir jusqu'à 3,5 kg de pâte à gâteau ou 2,5 kg de pâte à pain.
- Manipulation aisée du bol grâce à ses bords arrondis (pas d'arêtes vives) et à sa surface plane pour faciliter le nettoyage et éviter l'accumulation d'eau dans le lave-vaisselle.
- 7 vitesses et bouton pulse : à vous de choisir
- EasyArmLift : mouvement montant du bras facile et pratique
- Nettoyage facile: pas de souci de nettoyage après la préparation. Le robot pâtissier a un design optimisé sans rebords, recoins ni ouvertures: tout se nettoie facilement à l'aide d'un chiffon. La plupart des accessoires passent au lave-vaisselle.
- Compartiment pour ranger facilement le cordon d'alimentation
- Vitesse lente : démarrage lent pour éviter les éclaboussures et les mélanges délicats
- Retrait facile des accessoires grâce au bouton d'éjection.
- Affichage grand format: maîtrisez facilement votre cuisson grâce à notre affichage de 2,5 pouces avec éléments de commande tactile. L'élément de commande vous permet de passer rapidement d'un menu à l'autre.
- Application Home Connect: accédez à des recettes savoureuses et à des astuces développées pour la Série 6 et obtenez des résultats parfaits!

Matériau / Design

- Un design facile à utiliser: un véritable accroche-regard à la pointe de la technologie qui séduit par ses détails sophistiqués et une finition de haute qualité.
- Une ergonomie optimale: conçu de manière à pouvoir être utilisé dans n'importe quelle position, avec des points de contact faciles d'accès.
- Durabilité: la Series 6 est fabriquée à partir de composants contenant des matériaux recyclés. De plus, l'appareil est livré dans une boîte en carton recyclé provenant d'une usine alimentée par de l'électricité issue de sources durables.
- Témoin de fonctionnement LED
- Une conception unique: la forme particulière de l'appareil garantit une plus grande stabilité, même avec des pâtes lourdes.

Sécurité

- Le cache des entraînements assure une grande sécurité
- La sécurité anti-réenclenchement empêche le démarrage inopiné du moteur
- Pied en caoutchouc pour plus de stabilité.

Accessoires inclus

- Une grande variété d'accessoires de haute qualité pour donner libre cours à votre expérience culinaire et pâtissière
- Chaque entraînement et l'accessoire correspondant portent tous deux le même marquage de couleur, pour vous permettre de toujours utiliser le bon entraînement
- Couvercle anti-éclaboussures: fabriqué en Tritan, un matériau résistant et sans BPA. Le couvercle est équipé d'un orifice de remplissage, il reste en place lorsque l'on soulève le bras et peut être facilement retiré.
- Un fouettage parfait: une stabilité accrue du fouet et un nouveau design de haute qualité, s'adaptant parfaitement au contour du bol.
- Fouet en silicone : résultats parfaits du mélange grâce au fouet guidé le long de la paroi du bol par son revêtement en silicone ; aucun ingrédient n'est laissé pour compte
- Crochet prétrisseur professionnel en acier inoxydable
- Comprend le bol en verre ultrarésistant ThermoSafe d'un volume de 2,3 l (avec des aliments solides : 1,5 l) - pratique et sûr pour mixer aussi bien les soupes chaudes que les boissons froides - particulièrement silencieux grâce à sa forme spéciale