

Fiche Produits



BOSCH

Des technologies pour la vie

MUMXL20G – « MaxxiMUM » Kitchen machine gris granite – 1600 W

Maxi puissance
1600 W

Carrosserie tout métal

7 vitesses + pulse

Fouet mélangeur inox
professionnel avec
revêtement en silicone

Fouet batteur
professionnel métal
avec hauteur ajustable

Crochet pétrisseur
inox

Blender verre 1,75 L

Bol inox de 5,4L avec
2 poignées, bec verseur,
couvercle et large
cheminée de remplissage



Mouvement planétaire à
3 dimensions

Régulateur intelligent de
malaxage de pâte: maintient la
vitesse constante quelque soit la
densité de la pâte

MUMXL20G – « MaxxiMUM »

Kitchen machine gris granite – 1600 W



Fascinant et esthétique

Avec un design haut-de-gamme, épuré et avant-gardiste, la Kitchen machine MaxxiMUM peut fièrement s'afficher dans toutes les cuisines.

Sa constitution tout en métal lui confère une longévité importante. Outre son esthétique, elle se démarque par ses performances exceptionnelles et sa technologie de grande précision.

1600 Watt

La plus puissante des Kitchen machines pour relever tous les défis.

Multimotion Drive

Mouvement planétaire 3D pour un mélange parfait et homogène.

Variateur de vitesses

7 vitesses + pulse pour un contrôle plus précis de votre préparation.

Intelligente et puissante

Le régulateur intelligent de malaxage de pâte maintient la vitesse constante, quelque soit la densité de la pâte, pendant toute la préparation. Une fois la vitesse sélectionnée, l'appareil ne ralentit pas, même quand il pétrit des pâtes lourdes ou de grandes quantités.

Ouverture assistée du bras

Ouverture tout en douceur du bras mobile par simple pression.

Une ergonomie bien pensée

Le bol inox de 5,4 L est doté d'un couvercle anti-éclaboussures, de 2 poignées de transport et d'un bec verseur. La cheminée de remplissage, large et amovible, facilite l'ajout d'ingrédients au fur-et-à-mesure, sans salir son plan de travail.

Des accessoires de haute qualité dignes des professionnels dans votre cuisine

Fouet mélangeur inox « pro » avec revêtement en silicone

- Il mélange de façon homogène les préparations (pâtes légères, crèmes, sauces et mousses).
- Sa fonction spatule permet de racler parfaitement les parois intérieures du bol.

Fouet batteur « pro » tout métal

- Sa hauteur est ajustable en fonction des quantités, pour battre les blancs en neige ou la crème chantilly.
- Résultats impeccables garantis même avec de petites quantités.

Blender* en verre « Thermosafe » 1,75 L

Résiste aux chocs et aux grands écarts de température.

Référence	MUMXL20G
Couleur	gris granite
Carrosserie	métal
Puissance	1600 W
Régulateur électronique de la vitesse	●
Nombre de vitesses	7 vitesses + pulse
Régulateur intelligent de malaxage de pâte	●
Mouvement planétaire à 3D	●
Bras multifonction mobile à 3 positions	●
Bol mélangeur	● (inox, 2 poignées)
Capacité totale du bol	5,4 L
Capacité pâte à gâteau	3,5 kg
Capacité de monter des œufs	8
Couvercle anti-projections	●
Cheminée de remplissage	● (amovible)
Bol mixeur	● verre
Capacité	1,75 L
Kit pâtisserie professionnel	inox
Crochet pétrisseur	●
Fouet mélangeur	● + revêtement silicone
Fouet batteur	● + hauteur ajustable pr les petites quantités
Compartment range-cordon	●
Eléments lavables au lave-vaisselle	●
Pieds ventouses	●
LOGISTIQUE	
Dimensions de l'appareil H x l x P (mm)	308 x 338 x 369
Dim. de l'appareil emballé H x l x P (mm)	420 x 400 x 600
Poids net	11,6 kg
Poids brut	13,7 kg
Colisage	1
Palette	16
Code EAN	4242002769585

