

# Kitchen machine MUM5XW20



Kitchen machine MUM5 : une expertise de grand chef à domicile !

**Nouveauté : balance et minuteur intégrés**



Timer + Display



**1000  
Watt**



Flour 1kg



3.9l



FlexibleVolume



EasyArm Lift



# Kitchen machine MUM5XW20

## Une expertise de grand chef à domicile !



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



Timer + Display

**Minuteur pour contrôler le temps de préparation**



**Balance intégrée** pour peser directement dans le bol ou tout autre support. Jusqu'à 5 Kg par paliers de 5 gr. Une vraie économie de place.



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

Capacité pâte gâteau : 2 kg  
Capacité pâte lourde : 1,5 kg  
Monter des œufs : 8 unités



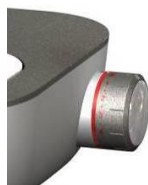
**Mouvement planétaire 3D** pour mélange rapide et homogène de tous les ingrédients comme s'il était réalisé à la main !

**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 vitesses** : 7 vitesses + turbo 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.

#### 4 disques:

- pour râper (fin/épais),
- pour émincer (fin/épais),
- pour râper/concasser (moyen)



**Blender 1,25 l** pour les soupes, les cocktails et la glace pilée.



**Crochet pétrisseur inox** pour pétrir les pâtes lourdes: pâtes à pain et à pizza.



**Bol inox (3,9 L)** pour mélanger toutes vos préparations, même les plus volumineuses.



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



**Trousse range-accessoires** Pratique elle s'insère dans le bol pour un gain de place.



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



**Couvercle de protection** avec cheminée d'insertion des ingrédients.



### Données logistiques.

- Poids net de l'appareil : 6,9 kg / Brut : 8,2 kg
- Dimensions (H x L x P cm) : 28,2 x 28 x 27,1
- Dimensions appareil emballé (cm) : 35,2 x 39,3 x 59,4
- Colisage : 1 / palette : 20



**BOSCH**