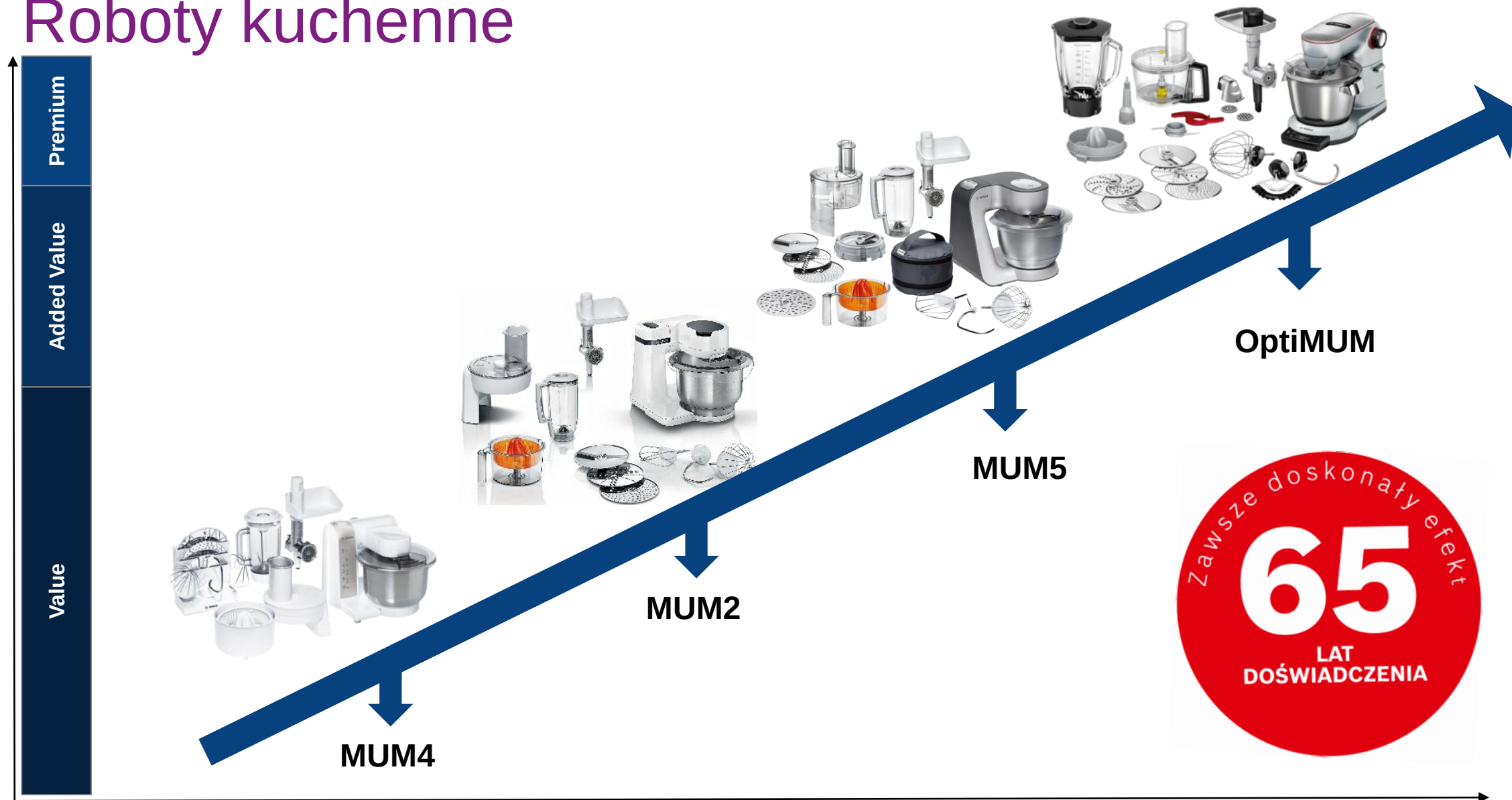


ROBOTY KUCHENNE

Roboty kuchenne



Zyskaj przeWAGę w kuchni

#Like a

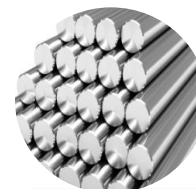
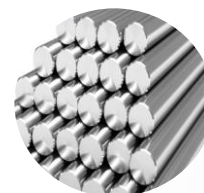
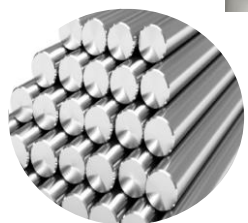
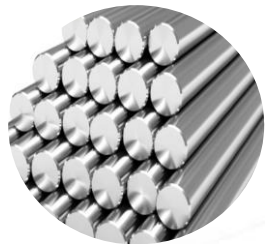
Bosch

Robot kuchenny OptiMUM



Like a
Bosch

Robot kuchenny OptiMUM - Design



Perfekcyjny design, robot prezentuje się elegancko na blacie każdej kuchni.

Solidność i trwałość dzięki metalowej obudowie.

Pokrywa napędów wykonana ze szlachetnej stali szlachtetnej nadaje urządzeniu wysokiej jakości wygląd.

Robot kuchenny OptiMUM - Design



**Optymalne wykorzystanie
powierzchni na blacie
kuchennym
(smukły kształt).**



**Otwierane do góry ramię,
możliwość obsługi urządzenia z
przodu
lub z boku.**



**Wyświetlacz
z przodu urządzenia.**

Robot kuchenny OptiMUM

Idealna pomoc w kuchni, perfekcyjne rezultaty



Integrated scale



Wbudowana waga

- max. 5 kg;
- oszczędność czasu i miejsca.



SensorControl Plus



SensorControl Plus

- śmietana;
- białka jaj.
- **NOWOŚĆ:** ciasto drożdżowe.



Timer + Display



Timer

- max. 3 godziny;
- minutnik: urządzenie zatrzyma się automatycznie po upływie ustawionego wcześniej czasu.

Robot kuchenny OptiMUM

Prosta obsługa



Kolorowe kody

Każdy napęd, a także elementy wyposażenia posiadają unikalny kod kolorystyczny ułatwiający montaż akcesoriów.



Inteligentne wykrywanie wyposażenia

Niezależnie od tego jakie akcesorium jest używane OptiMUM reguluje idealną prędkość maksymalną dla każdego z nich.



Bezpieczeństwo

Ramię urządzenia nie może zostać podniesione podczas pracy tylnego napędu.

Robot kuchenny OptiMUM

Prosta obsługa



Mocny silnik

Szybki i niezawodny. Wyrabia w jednym cyklu lekkie ciasto o masie 3,5 kg lub 1,5 kg mąki + dodatki w przypadku ciężkiego ciasta drożdżowego.



Planetarny ruch mieszadeł 3D

Jednoczesne mieszanie w trzech kierunkach. Precyzyjne zgarnianie wszystkich składników, sprawia, że nic nie przykleja się do ścian misy.



Inteligentny czujnik ciasta

Automatyczna kontrola stałej prędkości mieszania, nawet ciężkich ciast lub dużych ilości składników.

Robot kuchenny OptiMUM

Wyposażenie



Cube Cutter: przystawka do krojenia warzyw, owoców i wędlin w równą kostkę.

- **Smakowite do kwadratu:** wygodne i szybkie krojenie warzyw, owoców, mięsa i sera w równiutką kostkę o wymiarach 0,9 x 0,9 cm.
- Szczególnie praktyczne rozwiązanie dla osób lubiących tradycyjną warzywną sałatkę (polecane głównie przy przerabianiu dużych ilości artykułów spożywczych).
- W komplecie popychacz ułatwiający czyszczenie kratki.
- Współpracuje z rozdrabniaczem z linii robotów kuchennych OptiMUM.

Robot kuchenny OptiMUM

Robot kuchenny OptiMUM: elegancki design, zintegrowana waga kuchenna, automatyczne programy Sensor Control Plus oraz silnik o mocy 1500 W gwarantują doskonałe rezultaty.

- **Niezwykłe praktyczne rozwiązanie!** Dzięki wbudowanej wadze wszystkie składniki można zważyć bezpośrednio nie tylko w misie, ale także w blenderze kielichowym służącym do przygotowywania koktajli. Ciężar poszczególnych produktów odczytasz na elektronicznym wyświetlaczu.
- **Zawsze idealna konsystencja** ciasta drożdżowego, bitej śmietany oraz piany z białek dzięki trzem inteligentnym, automatycznym programom Sensor Control Plus. Zintegrowany timer pozwala dodatkowo ustalić indywidualny czas pracy.
- **Doskonale wyrobione ciasto:** bardzo mocny silnik o mocy **1500 W** oraz inteligentny czujnik ciasta.
- **Trwała i solidna metalowa obudowa** oraz idealnie dopasowane profesjonalne akcesoria.
- **Doskonałe rezultaty dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł 3D:** ciasto nie przykleja się do misy. Komfortową pracę gwarantuje duża misa ze stali szlachetnej o pojemności 5,5 l z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie.
- **Dzięki szerokiej gamie akcesoriów** zrealizujesz wiele kulinarnych pomysłów. Akcesoria są wyjątkowo łatwe do zainstalowania dzięki specjalnemu oznaczeniu za pomocą kolorów.



Robot kuchenny OptiMUM opcjonalne wyposażenie

	Kolorowe kody: każdy napęd i elementy wyposażenia posiadają unikalny kod kolorystyczny ułatwiający montaż akcesoriów.
	Metalowe mieszadło do ubijania: regulowana wysokość umożliwia przygotowanie bitej śmietany lub piany z białek nawet z bardzo małej lub bardzo dużej ilości składników.
	Mieszadło elastyczne z silikonową nakładką: doskonałe rezultaty dzięki idealnemu dopasowaniu silikonu do miski - absolutnie wszystkie składniki są przetwarzane równomiernie i nic nie przykleja się do miski.
	Hak do zagniatania ciasta: specjalny kształt haka umożliwia „cięcie”, a następnie ponowne zagniatanie ciasta. Dzięki temu zagniatanie ciasta jest szczególnie intensywne i wydajne.
	Blender kielichowy Thermosafe o pojemności 2,3 l (gorąca zawartość max 1,5l) o grubych szklanych ściankach umożliwia przetwarzanie zarówno bardzo gorących zup jak i zimnych koktajli. Dzięki specjalnemu kształtowi blender jest wyjątkowo cichy.
	Maszynka do mielenia: idealna do mielenia surowego i gotowanego mięsa, ryb i warzyw. Doskonałe rezultaty nawet przy przerabianiu dużych ilości mięsa. Wydajność 2 kg/min. 3 sita o średnicy oczek: 3 mm, 5 mm i 8 mm. NIE WOLNO MYĆ W ZMYWARCE!
	Rozdrabniacz przelotowy z 5 rodzajami tarcz ze stali szlachetnej: tarcza dwustronna do krojenia na plasterki (grube i cienkie), tarcza dwustronna do tarcia na wiórki (grube i drobne), tarcza do drobnego tarcia, tarcza do krojenia warzyw do dań azjatyckich oraz tarcza do tarcia ziemniaków na placki ziemniaczane.
	Praktyczny Cube Cutter do krojenia warzyw i owoców w jednakową, równą kostkę (0,9 cm x 0,9 cm) - idealne rozwiązanie przy przygotowywaniu warzywnej sałatki zwłaszcza przy dużych ilościach.

Robot kuchenny OptiMUM

Pakiety tematyczne – dodatkowe wyposażenie

Nazwa					
Produkt + opakowanie	TastyMoments MUZ9TM1	HuntingAdventure MUZ9HA1	VeggieLove MUZ9VL1	VeggieLove Plus MUZ9VLP1	Pasta Passion MUZ9PP1
Grupa docelowa	 dla fanów smoothies	 nie tylko dla wielbicieli mięsa	 dla miłośników warzyw i owoców	 dla koneserów świeżych soków z cytrusów oraz warzyw	 dla fanów domowych makaronów

Robot kuchenny OptiMUM

Dodatkowe wyposażenie

Nazwa	Szklany blender	Maszynka do mielenia	Kształtka do ciastek	Misa z tworzywa sztucznego	Misa ze stali szlachetnej
Produkt + opakowanie					
Grupa docelowa					
	MUZ9MX1	MUZ9FW1	MUZ9SV1	MUZ9KR1	MUZ9ER1

Robot kuchenny OptiMUM

Dodatkowe wyposażenie

Nazwa					
	Baking Sensation	Przystawka Cube Cutter	Tarcza Supercut Tarcza do frytek	Szatkownica z 4 bębniami	Nakładki do makaronu
					
Produkt + opakowanie					
Grupa docelowa	MUZ9BS1	MUZ9CC1	MUZ9SC1 MUZ9PS1	MUZ9RV1	MUZ9PP2

A family of four is in a bright, modern kitchen. A man in a black leather vest is leaning on a wooden table, looking at a woman in a striped shirt who is standing and looking towards the camera. A young girl is sitting at the table, looking at a smartphone. A woman is sitting on the right, looking towards the camera. On the table is a Bosch Thermomix, a bowl of salad, and a glass of red juice. The kitchen has white cabinets, a wooden countertop, and a large window with a view of greenery. A refrigerator is on the left, and a sink with a faucet is on the right. The text "Zagniataj #Like a Bosch" is overlaid in the center.

Zagniataj #Like a
Bosch

MUM 5

Najlepszy pod każdym względem

DESIGN



TECHNOLOGIA

1000W

Duża
moc



Wbudowane
sensory



Planetarny
ruch mieszadeł



RÓŻNORODNOŚĆ



MUM 5

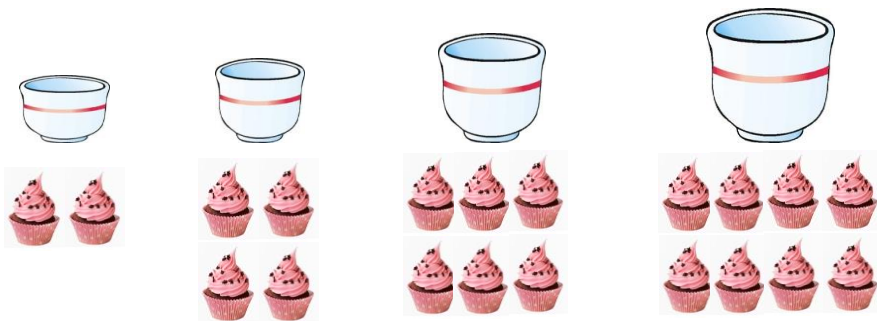
Najlepszy pod każdym względem



Roboty z serii MUM 5...

Tradycyjne postrzeganie:

większa misa = więcej ciasta



**WRONG
WAY
GO BACK**

1000W

Duża
moc



Wbudowane
sensory



Planetarny
ruch mieszadeł



1 kg mąki



BOSCH



1 kg
mąki +
dodatki



BOSCH

MUM 5

Największa pojemność w swojej klasie



MUM 5

Design i wszechstronność



MUZ5CC1 przystawka Cube Cutter

Pokrojone w równą kostkę



* pasuje do wszystkich MUM5

MUZ5CC1

Przystawka do krojenia w kostkę

Główne cechy

- Możliwość krojenia warzyw, owoców i wędlin w równą kostkę o wymiarach 9x9 mm.



MUM 5 z wagą

Nowe funkcje ubrane w modny kolor



BOSCH

MUM 5 Scale



Integrated scale: all the ingredients can be weighed directly in the bowl or in the other accessories.



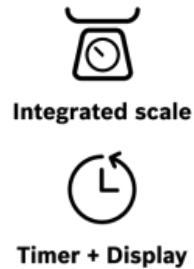
MUM 5 z wagą

Zintegrowana waga i timer

Silnik o mocy 1000 W

EasyArm-Lift

Bogate wyposażenie



Intuicyjne sterowanie

System mieszania 3D

Sensor Technology

Misa o pojemności 3,9l

MUM 5 z wagą

Robot kuchenny MUM5: elegancki design, silnik o mocy 1000 W, ruch planetarny 3D gwarantują doskonałe rezultaty.

- **Niezwykłe praktyczne rozwiązanie!** Dzięki wbudowanej wadze wszystkie składniki można zważyć bezpośrednio w misie, a kompaktowe rozmiary pozwolą, że umieścisz go na najmniejszym nawet blacie kuchennym. Największa w swojej klasie pojemność, można przygotować ciasto drożdżowe z 1 kg mąki.
- **Zawsze idealne rezultaty** dzięki ruchowi planetarnemu 3D oraz inteligentnemu czujnikowi ciasta robot zawsze będzie pracował z odpowiednimi parametrami gwarantując perfekcyjne rezultaty.
- **Doskonale wyrobione ciasto:** bardzo mocny silnik o mocy **1000 W** oraz inteligentny czujnik ciasta.
- **Trwała i solidna obudowa** oraz idealnie dopasowane stalowe akcesoria.
- **Doskonale rezultaty dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł 3D:** ciasto nie przykleja się do misy. Komfortową pracę gwarantuje duża misa ze stali szlachetnej o pojemności 3,9 l z eleganckim rantem ułatwiającym przenoszenie.
- **Dzięki szerokiej gamie akcesoriów** zrealizujesz wiele kulinarnych pomysłów. Akcesoria są wyjątkowo łatwe do zainstalowania dzięki zastosowaniu różnych gniazd dopasowanych mocą, prędkością obrotową do zakładanego wyposażenia.



MUM Serie I 2

40 doświadczenia na rynku robotów kuchennych



1979



dzisiaj

MUM Serie | 2

Najnowszy,
najbardziej
kompaktowy
robot kuchenny o
wszechstronnym
zastosowaniu

Serie | 2



MUM Serie | 2

Dwie wersje produktu – różny design



Wersja entry



Wersja value

MUM Serie | 2

Cechy produktu

700W / 900W

**Misa z tworzywa /
metalowa 3,8l**

**System mieszania 3D-
Planetary mixing**

**4 / 7 stopnie prędkości +
funkcja pulse**



Kompaktowa forma

3 mieszadła

**Bogata oferta
wyposażenia**

Schówek na kabel

MUM Serie | 2

FAQ

PYTANIE

Jaką ilość ciasta można przygotować przy pomocy MUM Serie 2?

Jakie akcesoria są dostępne dla nowej linii robotów MUM Serie 2?

Co dokładnie oznacza system mieszania planetarnego 3D?

Jakie funkcje poza zagniataniem, mieszaniem i ubijaniem będą dostępne?

ODPOWIEDŹ

Przy pomocy nowego robota kuchennego MUM Series 2 można zagnieść ciężkie ciasto drożdżowe o masie do 1.5kg lub max. 2kg lekkiego ciasta.

Oferujemy nowe akcesoria do urządzeń z Serie 2, jednak większość akcesoriów MUM5 pasuje do nowej linii urządzeń. Akcesoria będą wprowadzane krok po kroku, zaczynając od najbardziej pożądanых przez klientów.

W celu uzyskania doskonałych rezultatów składniki powinny być idealnie połączone. 3D PlanetaryMixing oznacza, że mieszadła poruszają się w trzech kierunkach jednocześnie. Zapewnia to prawidłowe zagarnianie mieszanki ciasta z boków, dna i środka misy, dzięki czemu ciasto jest perfekcyjnie wymieszane.

Oprócz podstawowych elementów wyposażenia jakimi są mieszadła, oferujemy również inne akcesoria tj. rozdrabniacz z tarczami, maszynka do mielenia, blender kielichowy, wyciskarkę soku z owoców cytrusowych, a nawet przystawki do przygotowywania domowego makaronu.

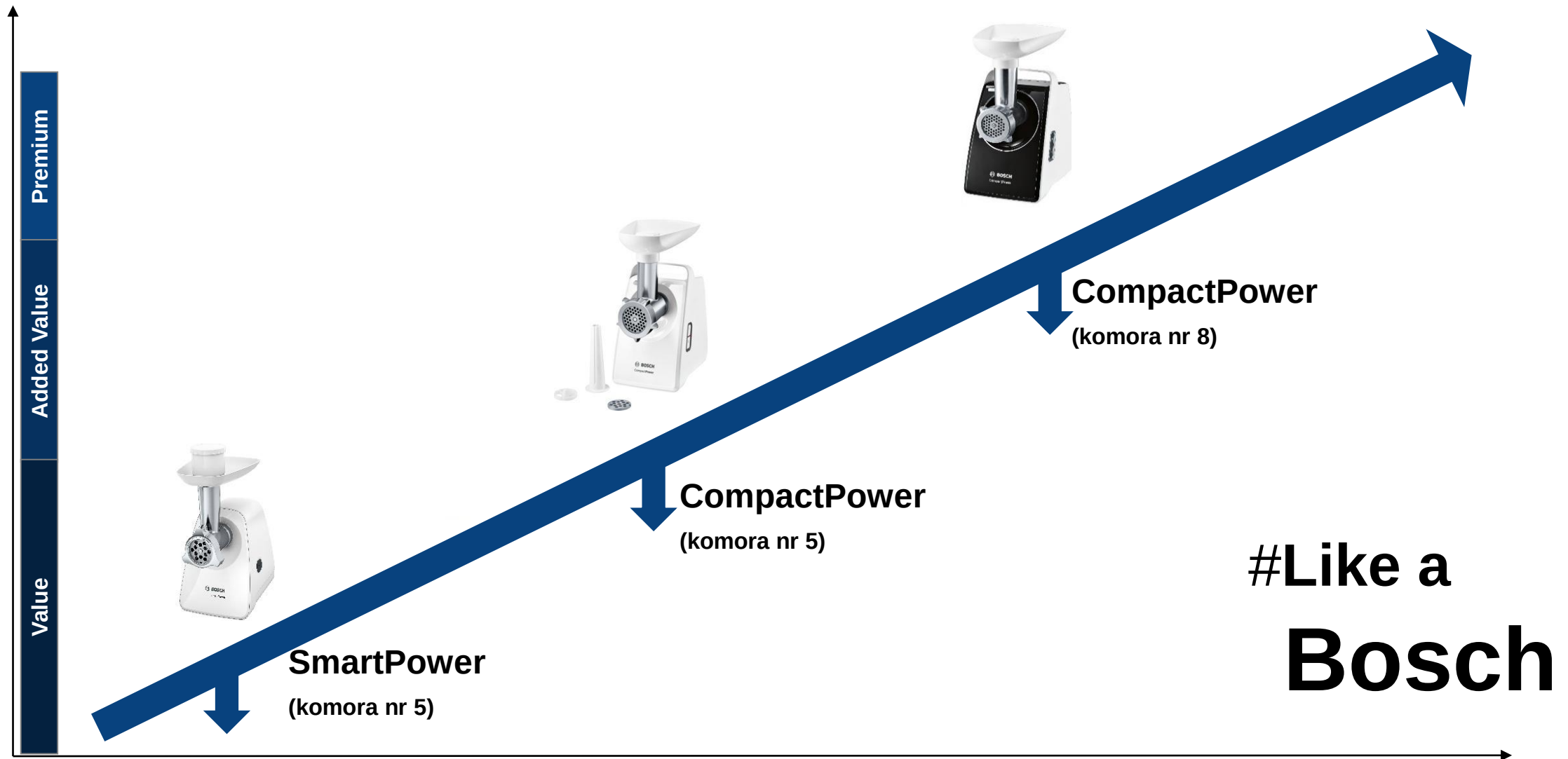
Portfolio MUM



	MUM4	MUM2	MUM5	MUM5 z wagą	OptiMUM
Moc (W)	600	600-900	1000	1000	1500
Pojemność misy	3,9 l = 0,75 kg mąki + dodatki	3,8L = 0,75kg mąki + dodatki	3,9 l = 1 kg mąki + dodatki	3,9 l = 1 kg mąki + dodatki	5,5 l = 1,5 kg mąki + dodatki
Wbudowana waga	-	-	-	X	X
Sensor Control Plus	-	-	-	-	X
Inteligentne wykrywanie akcesoriów	-	-	-	-	X
Planetarny ruch 3D	X	X	X	X	X
Inteligentny czujnik ciasta	X	X	X	X	X
CubeCutter	-	tylko 900W	X	-	X
Rozdrabniacz	X (3 tarcze)	X (3 tarcze)	X (3-4 tarcze)	X (4 tarcze)	X (5 tarcz)
Maszynka do mięsa	X	X	X	X	X
Wyciskarka do cytrusów	X	X	X	X	-
Blender kielichowy	X (plastikowy 1,25 l)	X (plastikowy 1,25 l)	X (plastikowy 1,25 l)	X (plastikowy 1,25 l)	X (szklany 2,3 l)
Kolorowe kody	-	-	-	-	X

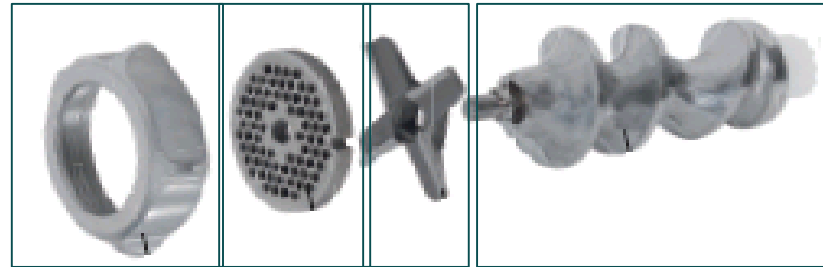
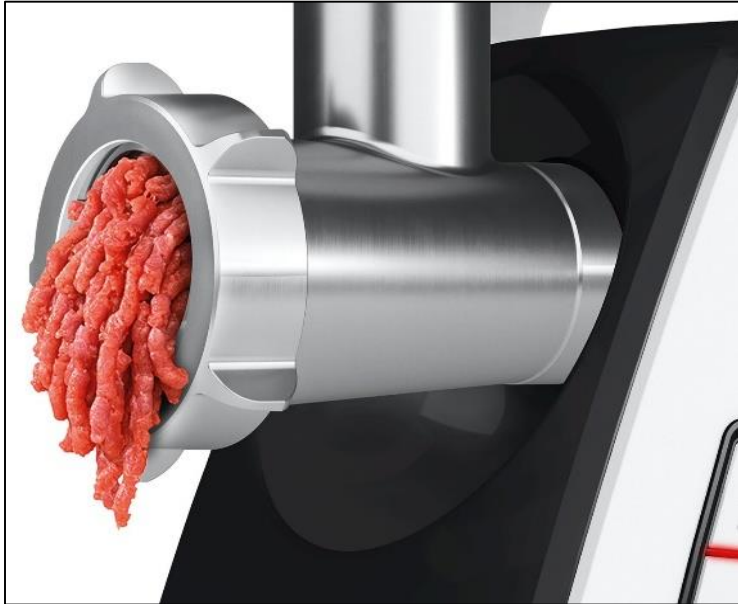
MASZYNKI DO MIELENIA

Maszynki do mielenia Bosch – line up



**#Like a
Bosch**

Budowa maszynki do mielenia



nakrętka
mocująca

sitko

nożyk
dwustronny

ślimak podający produkt
zakończony sprzęgłem
zabezpieczającym silnik urządzenia



CompactPower komora mielenia No 8



Funkcje

Praktyczny uchwyt



Schówek na akcesoria



Duża komora mielenia
No 8



MBP: 1900-2000W,
wydajność mielenia:
2,3-2,5 kg/ min



Praktyczny schówek na
kabel



Wysoka
wydajność
2,5kg
na minutę

Akcesoria (w zależności od modelu)

Nasadka do kielbas



2 lub 3 sitka



Szatkownica z 3 lub 4
bębnami



Wyciskarka do
cytrusów



Wyciskarka do
owoców jagodowych



Młynek do mielenia



Maszynki z serii Compact Power

2000 W

Motor Block Power*

MOC – Bezpieczeństwo i pewność

Moc maksymalna elektrycznych maszynek do mielenia Bosch CompactPower wynosi 500 W.

Moc Motor Block Power sięga **2000W**.

Tak wysoka moc w połączeniu z konstrukcją pozwala na zmielenie do 2,5kg. mięsa w ciągu minuty.



CO OZNACZA:

Moc maksymalna: mielimy twarde mięso z maksymalną wydajnością.

Moc Motor Block Power (Moc przy zablokowanym silniku): kiedy coś twardego blokuje obracanie się ślimaka (np. kość), układ elektroniczny zwiększa moc do maksymalnej wartości 2000W co pozwala na zmielenie kawałka blokującego obracanie ślimaka.



Możliwość zastosowania różnych akcesoriów – wielofunkcyjność i oszczędność.

Zamiast kupować wiele różnych urządzeń można zainstalować odpowiednie akcesorium do maszynki i uzyskać np. szatkownicę do przygotowania sałatek, młynek żarnowy do kawy, pieprzu czy wszelkich zbóż. Można w nim nawet zmieleć zboża na mąkę. Wyciskarkę do soku z miękkich owoców do przygotowania świetnych musów, czy domowych przetworów. A nawet wyciskarkę do cytrusów.

Maszynki z serii Compact Power



**nasadka masarska – niezastąpiona
do przygotowywania domowych kielbas**



**praktyczny schowek na akcesoria –
dodatkowe sitka mają swoje miejsce w obudowie**



nóż dwustronny



sitko 8 mm



sitko 4 mm



sitko 2,7 mm

Maszynki z serii Compact Power



Wyciskarka do cytrusów:

wyciskanie soku z owoców cytrusowych
(w standardzie dostępna w modelu MFW3X18W).



Szatkownica:

4 bębny: wiórki (2 rozmiary), plastry oraz bęben do przecierania - bardzo wygodne akcesorium np. przy przygotowywaniu placków ziemniaczanych
(w standardzie dostępna w modelu MFW3X14B i MFW3X18W).

Maszynki z serii Compact Power



Wyciskarka do soku:

przygotowanie soków i musów z miękkich owoców np. malin, truskawek, porzeczek - idealna np. do przecieru pomidorowego oraz przygotowywania innych domowych przetworów (w standardzie dostępna w modelu MFW3X18W).



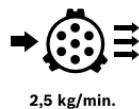
Młynek żarnowy:

mielenie ziaren zbóż (z wyjątkiem kukurydzy) można dzięki niemu przygotować domową mąkę lub zmielić przyprawy. Można zmielić również rośliny oleiste np. siemię lniane. Bardzo dużą zaletą młynka jest precyzyjna regulacja grubości mielenia (w standardzie dostępna w modelu MFW3X18W).

Maszynka do mielenia Compact Power



2000 W
Motor Block Power*



Bezpieczeństwo i komfort obsługi

**Nasadka
masarska**

**3 sita
w komplecie**

Dwustronny nożyk
ze stali nierdzewnej

Szatkownica z 4 bębni

**Wyciskarka
do cytrusów**

**Wyciskarka do
owoców jagodowych**

**Młynek
żarnowy**

Portfolio CompactPower komora mielenia No 8



Model	MFW3910W	MMWPL 3001	MMWPL 3003
MBP (W)	1900	2000	2000
Wydajność kg/min	2,3	2,5	2,5
Ilość sit	2	2	1
Nasadka masarska	x	-	-
Stopnie prędkości	1	2	2
Szatkownica (ilość bębnow)	-	-	X(3)*
Cytrusiarka	-	-	-
Wyciskarska	-	-	-
Młynek	-	-	-

* bez bębna tnącego na plasterki

SmartPower komora mielenia No 5



Funkcje

Kompaktowa forma

Komora mielenia No 5

MBP: 1500W

Wydajność mielenia:
1,7 kg/ min



Wysoka
wydajność
1,7kg
na minutę



Akcesoria (w zależności od modelu)

Nasadka do kielbas



1 lub 2 sitka



Ø 3.8/8 mm



Szatkownica z 3
bębnami



Nasadka do kebbe



Wyciskarka do owoców
jagodowych



Maszynka do mielenia Smart Power

1500 W

Motor Block Power*

MOC

Najmniejsza maszynka do mielenia w rodzinie Bosch. Kompaktowa forma - inteligentne rozwiązania. Moc maksymalna elektrycznych maszynek do mielenia Bosch SmartPower wynosi 350 W.

Moc Motor Block Power sięga **1500W**.

Ta moc daje możliwość zmielenia 1,7 kg mięsa na minutę.

CO OZNACZA:

Moc maksymalna: mielimy twarde mięso z maksymalną wydajnością.

Moc Motor Block Power (Moc przy zablokowanym silniku): kiedy coś twardego blokuje obracanie się ślimaka (np. kość), układ elektroniczny zwiększa moc do maksymalnej wartości 1500W co pozwala na zmielenie kawałka blokującego obracanie ślimaka.

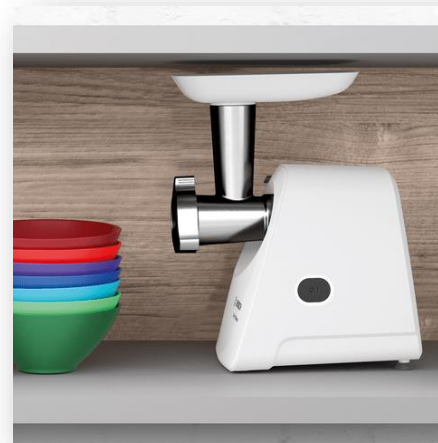
Duża funkcjonalność urządzenia.

Przy pomocy maszynki możesz nie tylko zmielić mięso, ale także pokroisz warzywa i owoce na różne sposoby, zetrzesz ziemniaki na placki ziemniaczane, przygotujesz domowe wyroby masarskie np. kielbaski.

Maszynka do mielenia Smart Power



**nasadka masarska – niezastąpiona
do przygotowywania domowych kielbas**



kompaktowa forma – łatwość przechowywania



nóż

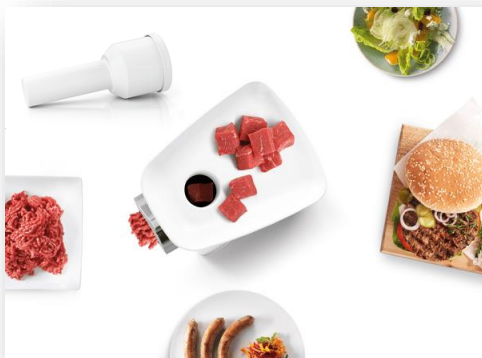


sitko 8 mm



sitko 4 mm

Maszynka do mielenia Smart Power



Duży otwór wsypowy, praktyczny popychacz:

Ułatwiają przetwarzanie produktów.



Szatkownica:

3 bębny: wiórki, plastry oraz bęben do przecierania - bardzo wygodne akcesorium np. przy przygotowywaniu placków ziemniaczanych.

Maszynka do mielenia Smart Power



Portfolio SmartPower komora mielenia No 5



	MFW2510W	MMWPL2000	MFW2515W	MFW2517W
MBP (W)	1500	1500	1500	1500
Wydajność kg/min	1,7	1,7	1,7	1,7
Ilość sit*	2	2	2	2
Stopnie prędkości	1	1	1	1
Nasadka masarska	x	-	x	x
Nakładka do kebbe	-	-	-	-
Szatkwonica (ilość bębnow)**	-	x(3)	-	x(3)
Wyciskarka	-	-	x	x

*Ilość sit -> 1 : 3,8 mm / 2: 3,8 & 8 mm

**Szatkwonica z 3 bębniami -> plasterki, drobne wiórki, do ziemniaków na placki ziemniaczane

DZIĘKUJĘ BARDZO