

# Robot pâtissier Bosch Série 6 - Réf. MUMS6ZS00



## Points Forts



- Navigation intuitive
- Luminosité de l'écran et son réglables.
- Recettes guidées sur l'appli Home Connect
- 11 programmes automatiques ou mode manuel
- Capteurs intelligents (idéal pour débiter !)
- Robustesse et Élégance
- Puissance et Efficacité redoutable et sans surchauffe même pour pétrir des pâtes lourdes
- Grande capacité (cuve 5,5 litres – 1,5 kg farine)
- 2 poignets pour bonne prise en main de la cuve
- Installation et prise en main très facile
- Balance et minuteur intégrés
- Pesée possible dans un récipient indépendant
- Notice claire et imagée + notice interactive
- Memo des vitesses accessible sur l'écran
- Mode économie énergétique
- Extension de garantie de 10 ans offerte gratuitement (moteur et châssis)
- Nombreux accessoires complémentaires
- Embout de protection, démarrage et arrêt progressif, couvercle anti éclaboussure, tout est pensé pour faciliter le nettoyage
- Stabilité parfaite (même à pleine vitesse)
- Entretien facile (lave-vaisselle sauf le socle)



## Points Faibles



- Prix élevé mais rentable (moteur garantie 10 ans)
- Accessoires supplémentaires en option
- Robot non connecté
- Attention aux pressions sur le robot qui faussent la pesée
- Le niveau sonore à pleine puissance peut être un souci en cas de cuisine ouverte.
- Poids élevé (8,6 kg) nécessitant un emplacement permanent sur le plan de travail
- Le couvercle transparent me semble assez fragile par rapport au reste des composants (à voir à l'usure)



[www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)