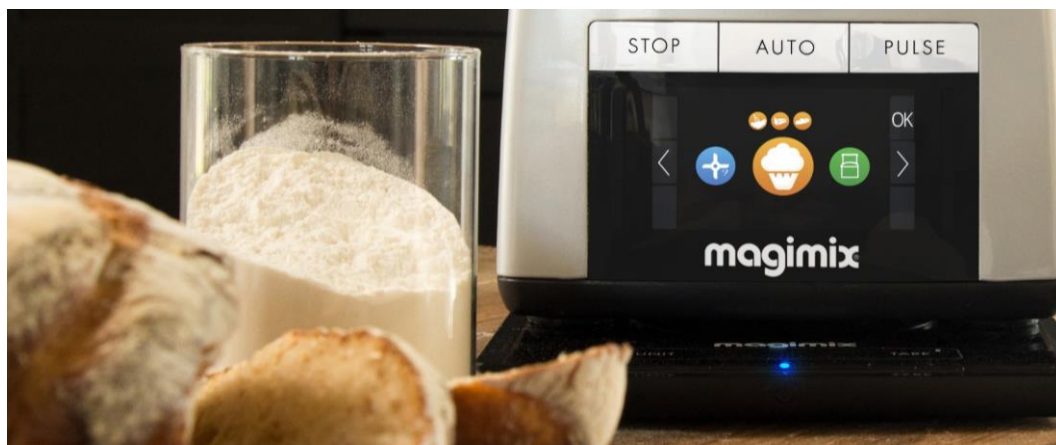




LE ROBOT CUISEUR MULTIFONCTION TRIPLE XL

Cuit, coupe, mélange, hache... à la perfection.

L'Expert multifonction :

soupes, sauces, mijotés, vapeur, risottos, purées, pain et brioches, blancs en neige, boissons, desserts, yaourts, plats bébé...

DÉCLINÉ EN VERSION CONNECT

Cook Expert connecté : pilotez votre robot depuis votre smartphone ou tablette

Balance connectée : pour une pesée + simple & rapide

Connexion bluetooth à l'app Magimix

POUR TOUTES LES OCCASIONS (2-16 personnes)

Bol XL : 3,8 L de capacité utile, soit la plus grande du marché*

Pâtissier XL : pour des préparations gourmandes en grande quantité. Cuisinez un gâteau pour 16 personnes ou 6 baguettes en une seule fois.

Vapeur XL : pour des préparations saines au quotidien. Préparez jusqu'à 8 pavés de saumons et 2kg de légumes.

UN PRODUIT DURABLE ET EVOLUTIF

Simple, intuitif & évolutif : programmes auto, recettes guidées, vidéos tutos, accessoires optionnels...

App Magimix : + 2 000 recettes gratuites pour une inspiration sans limite

Livre de recettes inclus : 300 recettes pour votre quotidien

PAR MAGIMIX

Savoir-faire Magimix : l'inventeur du robot multifonction

Garantie moteur 30 ans : pour un usage quotidien et durable

Matériaux nobles : inox 18/10, disques Sabatier, couvercle verre securit...



COOK EXPERT XL CONNECT



4,8 L



3,6 L



BOL XL 4,8 L

jusqu'à 16 personnes



PÂTISSIER XL

jusqu'à 16 parts



VAPEUR XL

jusqu'à 2 kg de légumes



CONNECT

Cook Expert & balance connectés

* du marché des Robots Cuiseurs en mode cuisson, données fabricant juillet 2021



magimix®





BOLS 3 EN 1



BOL THERMO



MIJOTAGE



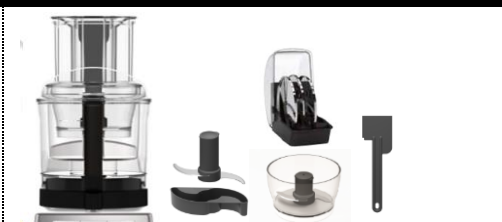
SMART INDUCTION



magimix®



DESCRIPTIF TECHNIQUE

					
Accessoires fournis			lame universelle Panier vapeur interne XL + plateau intermédiaire : 3,5L Batteur à blancs Spatule bol inox résistante au chaud Pétrin XL : double la capacité de pâte Clé connect & Balance XL		
Accessoires optionnels			Couteau métal (avec protection lame) 4 disques: 2 éminceur (2 et 4mm), 2 râpeur (2-4mm) Boîte de rangement 4 disques Mini bol + mini couteau Adaptateur bol transparent Spatule robot		
Bols ultra résistants Capacités totales			Bol XL inox (4,8 L) Bol transparent : hacher, mixer (3,6L) Midi bol : émincer et râper (2,6L) Mini bol : petites préparations (1,2L)		
Capacités de travail maximales			3,8 l de soupe 3,8 l de préparation mijotée 2 kg de purée 8 blancs en neige 2 kg de légumes vapeur 1,6 kg de pâte à pain 1,2 kg de pâte à brioche 1,6 kg de pâte à gâteaux 400 g de fruits surgelés		
Matériaux			Bol inox 18/10 Couvercle en verre securit (vision 360°) Bols et couvercle 0% BPA Disques et couteaux en acier inoxydable label Sabatier		
Programmes			15 programmes : 14 programmes automatiques dont un programme Rinçage Et 1 mode manuel (programme Expert)		
Détails cuisson			Plage temps : 5 secondes - 4 heures Température : 30 - 160°C Précision : 1°C		
Livré avec			Livres de recettes Marabout : 300 idées de l'entrée au dessert Mode d'emploi Balance XL connectée (de 2 g à 17 kg) / précision 1 g App Apple & Android, tous mobiles et tablettes (+ 2000 recettes) 100% gratuite		
Autres			Maintien au chaud jusqu'à 2h (bol thermo) Interface digitale couleur intuitive Menu réglages (son, langue, mise en veille, sécurité, programmes accessoires...) Compatible lave-vaisselle		
Puissance/ Voltage/ Fréquence			1800 W 230 V / 50 Hz		
Economie d'énergie			Mise en veille automatique réglable (de 5 à 30 min) Consommation en veille < 0,5 W , interrupteur : 0 W		
Longueur cordon			1 m		
Certifications			CE		
Garantie			Accessoires garantis 3 ans pièces & main d'oeuvre Moteur garanti 30 ans (ou 1000h d'utilisation moteur)		
Disponibilité des pièces détachées			30 ans Période débutant à la date d'achat du consommateur		

Dim. Robot bol thermo (HxLxP)	405 x 335 x 390 mm
Dim. Robot bols transparent (HxLxP)	485 x 215 x 390 mm
Dim. Emb. (HxLxP)	525 x 620 x 290 mm
Poids du robot (avec bol thermo)	11,9 kg
Poids brut (poids total avec emballage)	20 kg
Poids emballage	1,7 kg (2,8 kg avec le suremballage)
Colisage	1

Code EAN emballage unitaire

Ref 18 914 Platine

3 519280 18914 7



magimix®

