



Multifunzione

Preparate facilmente la cucina di tutti i giorni per tutta la famiglia!

Ideale per le preparazioni da **1 a 4 persone**, il Compact System 3200XL vi permetterà d'impastare, di montare gli albumi a neve, di montare la panna, tritare la carne, frullare le minestre, realizzare frullati, omogeneizzare le salse, affettare e grattugiare le verdure.

Semplice

Bacinella principale 2,6 L: per tutte le preparazioni

Bacinella media 2,2 L: per affettare e grattugiare le verdure

Bacinella piccola 1,2 L: per tutte le piccole preparazioni frullate

Autonome, le 3 bacinelle in 1 vi permetteranno di effettuare una preparazione dopo l'altra!

La **tramoggia XL** permette d'introdurre la frutta e la verdura intera o a pezzi grossi.

Sostenibile

Tutti i robot sono interamente fabbricati in Francia e dotati di motori professionali, che consumano poca energia, ultrasilenziosi e garantiti **30 anni**.

Accessori di precisione

In acciaio inossidabile **Sabatier**, fabbricati a **Thiers**, gli accessori garantiscono un taglio perfetto.

Una scatola in dotazione permette di sistemarli per un ingombro ridotto.

Libro di ricette

Più di 30 ricette per il piacere di cucinare come un grande cuoco!

E ancora più ricette sulla nostra applicazione gratuita e sul sito internet

www.magimix.it

NUOVA bacinella principale

La sua nuova bacinella vi permetterà di adattare tutti gli accessori Magimix, e in particolare gli accessori opzionali come lo Spiral Expert e l'Extra Press XL.

ROBOT MULTIFUNZIONE CS 3200 XL



Per



Compact System 3200XL



magimix®



DESCRIZIONE TECNICA

CS 3200 XL

Accessori in dotazione	Coltello in metallo Mini coltello in metallo per bacinella piccola Sbattitore Frusta per albumi 4 dischi: fettine 2 mm, grattugia 2mm, fettine 4mm, grattugia 4mm BlenderMix
3 bacinelle trasparenti	Bacinella principale: tutte le preparazioni (2,6L) Bacinella media: affettare e grattugiare (2,2L) Bacinella piccola: piccole preparazioni frullate (1,2L)
Capacità massime di lavorazione	1kg di pasta brisé 600 g di pasta da pane 500 g di pasta da brioche 800 g di carote, di cetrioli... 750 g di carne 1 litro di vellutata 5 albumi
Altre caratteristiche	Motore professionale ultrasilenzioso garantito 30 anni Accessori garantiti 3 anni Apparecchio interamente fabbricato in Francia Sicurezza coperchio Tramoggia XL per introdurre frutta e verdura intera o a pezzi grossi
Fornito con	Scatola di sistemazione compatta per gli accessori Spatola Libro di ricette: più di 30 ricette Applicazione Apple e Android, per tutti i cellulari e tablet
Certificazioni	CB/NF
Potenza/ Tensione/ Frequenza	650 W / 220 V / 50-60 Hz
Consumo in stand by	0
Lunghezza cavo	1 m
Materiali	Bacinelle e coperchio trasparenti alta resistenza 0% BPA Dischi e coltelli in acciaio inossidabile, Marca Sabatier
Paese d'origine	Francia
Garanzia	Motore garantito 30 anni Accessori garantiti 3 anni (pezzi e manodopera)
Disponibilità dei pezzi di ricambio	30 anni Periodo che inizia dalla data di acquisto del consumatore
Accessori opzionali	Un'ampia gamma di accessori opzionali: Spremiagrumi, Scatola Spiral Expert, Scatola Extra Press XL, Scatola cubetti e bastoncini, Scatola Cuisine créative, Scatola schiacciapate, Disco grana, Disco fettine 6mm, Disco grattugia 6mm, Disco taglio ondulato, Disco julienne, Disco Tagliatelle sottili, Disco Tagliatelle larghe
Dim. Prodotto (HxLxP)	360 x 190 x 225 mm
Dim. Imb. (HxLxP)	430 x 510 x 250 mm
Peso del prodotto	6,7 kg
Peso lordo	10,10 kg
Peso imballo	3,4 g
Numero di colli	1
	Codice EAN imballo unitario
<input type="checkbox"/> 18370 EA - CS 3200XL Bianco	3 519280 02290 1
<input type="checkbox"/> 18371 EA - CS 3200XL Cromo satinato	3 519280 02294 9



magimix®

