



## Multifonction

Préparez facilement la cuisine du quotidien pour toute la famille !

Idéal pour les préparations **de 1 à 4 personnes**, le Compact System 3200XL vous permettra de pétrir les pâtes, battre les blancs en neige, fouetter la crème, hacher la viande, mixer les potages, réaliser les milk-shakes, émulsionner les sauces et émincer et râper les légumes.

## Simple

**Bol principal 2,6 L** : pour toutes les préparations

**Midi bol 2,2 L** : pour émincer et râper les légumes

**Mini bol 1,2 L** : pour toutes les petites préparations mixées

**Autonomes, les 3 bols en 1 vous permettront d'enchaîner les préparations !**

La **Goulotte XL** permet d'introduire les fruits et légumes entiers ou en gros morceaux.

## Durable

Tous les robots sont entièrement fabriqués en France et équipés de **moteurs professionnels**, économes en énergie, **ultra-silencieux** et **garantis 30 ans**.

## Accessoires de précision

En **acier inoxydable Sabatier**, fabriqués à Thiers, les accessoires vous assurent une coupe parfaite.

Une boîte permet de les ranger pour un minimum d'encombrement.

## Livre de recettes

Plus de **100 recettes** pour le plaisir de cuisiner comme un chef !

Et encore plus de recettes sur notre application gratuite et sur le site internet

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

## NOUVEAU bol principal

Son **nouveau bol** vous permettra d'adapter tous les accessoires Magimix, et notamment les accessoires optionnels tels que le Spiral Expert et l'Extra Press XL.

## ROBOT MULTIFONCTION CS 3200 XL



Pour





magimix®



# DESCRIPTIF TECHNIQUE

## CS 3200 XL

<b>Accessoires fournis</b>	Couteau métal Mini couteau métal pour Mini Bol Pétrin Batteur à blancs 4 disques: éminceur 2mm, râpeur 2mm, éminceur 4mm, râpeur 4mm BlenderMix
<b>3 bols transparents</b>	Bol principal : toutes les préparations (2,6L) Midi bol : émincer et râper (2,2L) Mini bol : petites préparations mixées (1,2L)
<b>Capacités de travail maximales</b>	1kg de pâte Brisée 600 g de pâte à pain 500 g de pâte à brioche 800 g de carottes, concombres... 750 g de viande 1 litre de velouté 5 blancs d'œufs
<b>Autres caractéristiques</b>	Moteur professionnel ultra-silencieux <b>garanti 30 ans</b> Accessoires garantis 3 ans <b>Appareil entièrement fabriqué en France</b> Sécurité couvercle Goulotte XL pour introduire les fruits et légumes entiers ou en gros morceaux
<b>Livré avec</b>	Boîte de rangement compacte pour les accessoires Spatule Livre de recettes : plus de 100 recettes Application Apple et Androïd, tous mobiles et tablettes
<b>Certifications</b>	CB/NF
<b>Puissance/ Voltage/ Fréquence</b>	650 W / 220 V / 50-60 Hz
<b>Consommation en veille</b>	0
<b>Longueur cordon</b>	1 m
<b>Matériaux</b>	Bols et couvercle transparents haute résistance 0% BPA Disques et couteaux en acier inoxydable, Label Sabatier
<b>Pays d'origine</b>	France
<b>Garantie</b>	Moteur garanti 30 ans Accessoires garantis 3 ans (pièces & main d'œuvre)
<b>Disponibilité des pièces détachées</b>	30 ans Période débutant à la date d'achat du consommateur
<b>Accessoires optionnels</b>	Un large choix d'accessoires optionnels: Coffret Spiral Expert, Coffret Extra Press XL, Coffret Presse-purées, Coffret Cubes & Bâtonnets, Coffret Cuisine créative, Disque Parmesan, Disque Eminceur 6mm, Disque Râpeur 6mm, Disque ondulé, Disque julienne, Disque Tagliatelles fines, Disque Tagliatelles larges
<b>Dim. Produit (HxLxP)</b>	360 x 190 x 225 mm
<b>Dim. Emb. (HxLxP)</b>	430 x 510 x 250 mm
<b>Poids du produit</b>	6,7 kg
<b>Poids brut</b>	10,10 kg
<b>Poids emballage</b>	3,4 g
<b>Colisage</b>	1
	Code EAN emballage unitaire
 18370 F - CS 3200XL Blanc	<b>3 519280 18370 1</b>
 18371 F - CS 3200XL Chrome mat	<b>3 519280 18371 8</b>



magimix®



\*Conformément à la législation en vigueur