



Le robot multifonction le plus complet !

Idéal pour les familles nombreuses et ceux qui aiment recevoir.

Il 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, émincer et râper les légumes, le parmesan...
et presser les agrumes, extraire des jus, smoothies, laits végétaux
100% naturels

Inclus un véritable Extracteur de Jus : Extra Press XL
Coffret 3 disques (Parmesan, Eminceur 1mm et Râpeur 6mm)

ROBOT MULTIFONCTION CS 5200 XL PREMIUM



3 cuves en 1

Grande cuve 3,6 L : pour toutes les préparations

Midi cuve 2,6 L : pour émincer et râper les légumes

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

Autonomes, elles permettent d'enchaîner les préparations !



Durable et ultra-silencieux

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



Rangement compact des accessoires

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 et sur le site internet

www.magimix.fr



magimix®



*Conformément à la législation en vigueur

DESCRIPTIF TECHNIQUE

CS 5200 XL Premium

Accessoires fournis	Couteau métal BlenderMix Pétrin Batteur à blancs 4 disques: éminceur 2mm/ râpeur 2mm, éminceur 4mm/ râpeur 4mm Presse-agrumes Couteau métal pour Mini Cuve
Inclus Extracteur de jus et 3 disques sup.	Extracteur de jus : Extra Press XL et Filtre Jus 3 disques : parmesan, éminceur 1mm, râpeur 6mm
3 cuves	Grande cuve : toutes les préparations (3,6L) Midi cuve : émincer et râper (2,6L) Mini cuve : petites préparations mixées (1,2L)
Capacités de travail maximales	1,5 kg de pâte Brisée 1,2 kg de pâte à pain 1 kg de pâte à brioche 1,4 kg de carottes, concombres... 1,4 kg de viande 1,8 litre de velouté 8 blancs d'œufs
Autres caractéristiques	Moteur professionnel ultra-silencieux garanti 30 ans Accessoires garantis 3 ans Appareil entièrement fabriqué en France Sécurité couvercle Goulotte XL
Livré avec	Boîte de rangement des accessoires avec couvercle pivotant Spatule Livre de recettes : plus de 100 recettes Appli gratuite Apple & Android, tous mobiles et tablettes (+100 recettes)
Certifications	CE, NF
Puissance/ Voltage/ Fréquence	1100 W / 220 V / 50-60Hz
Consommation en veille	0
Longueur cordon	1 m
Matériaux	Cuves et couvercle haute résistance 0% BPA Disques et couteaux en acier inoxydable Label Sabatier
Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées	Moteur : 30 ans Autres pièces : 10 ans Période débutant à partir de la date d'achat du consommateur
Autres	Un large choix d'accessoires optionnels: Spiral Expert, Coffret Cubes et bâtonnets, Coffret Cuisine créative, Coffret Moule pétrin, Eminceur 6mm, Disque ondulé, Râpe julienne, Tagliatelles fines, Tagliatelles larges...
Dim. robot (HxLxP)	445 x 210 x 260 mm
Dim. Emb. (HxLxP)	510 x 710 x 265 mm
Poids du robot	11 kg
Poids brut	15,5 kg
Poids emballage	
Colisage	1
	Code EAN emballage unitaire EAN 3519280187112 EAN 3519280187129 EAN 3519280187136 EAN 3519280187150
 Réf.18711F Blanc	
 Réf.18712F Noir	
 Réf.18713F Rouge	
 Réf.18715F Chrome brillant	



magimix®



*Conformément à la législation en vigueur