



**ROBOT MULTIFONCTION  
CS 5200 XL**



**Multifonction**

**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, émulsionner les sauces, réaliser les milk-shakes, émincer et râper les légumes et **presser les agrumes**.

**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 gratuite et sur le site internet

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



# DESCRIPTIF TECHNIQUE

## CS 5200 XL

|   |   |
|---|---|
| <b>Accessoires fournis</b>                | Couteau métal<br>BlenderMix<br>Pétrin<br>Batteur à blancs<br>4 disques: éminceur 2mm/ râpeur 2mm, éminceur 4mm/ râpeur 4mm<br>Presse-agrumes<br>Couteau métal pour Mini Cuve  |
| <b>3 cuves</b>                            | Grande cuve : toutes les préparations (3,6L)<br>Midi cuve : émincer et râper (2,6L)<br>Mini cuve : petites préparations mixées (1,2L)   |
| <b>Capacités de travail maximales</b>     | 1,5 kg de pâte Brisée<br>1,2 kg de pâte à pain<br>1 kg de pâte à brioche<br>1,4 kg de carottes, concombres...<br>1,4 kg de viande<br>1,8 litre de velouté<br>8 blancs d'œufs  |
| <b>Autres caractéristiques</b>            | Moteur professionnel ultra-silencieux <b>garanti 30 ans</b><br>Accessoires garantis 3 ans<br><b>Appareil entièrement fabriqué en France</b><br>Sécurité couvercle<br>Goulotte XL  |
| <b>Livré avec</b>                         | Boîte de rangement des accessoires avec couvercle pivotant<br>Spatule<br>Livre de recettes : plus de 100 recettes<br>Appli Apple & Android, tos mobile et tablettes (+100 recettes)   |
| <b>Certifications</b>                     | CE/ NF  |
| <b>Puissance/ Voltage/ Fréquence</b>      | 1100 W / 220 V / 50-60Hz  |
| <b>Consommation en veille</b>             | 0   |
| <b>Longueur cordon</b>                    | 1 m   |
| <b>Matériaux</b>                          | Cuves et couvercle transparents haute résistance 0% BPA<br>Disques et couteaux en acier inoxydable<br>Label Sabatier  |
| <b>Pays d'origine</b>                     | France  |
| <b>Disponibilité des pièces détachées</b> | 30 ans<br>Période débutant à la date d'achat du consommateur  |
| <b>Autres</b>                             | Un large choix d'accessoires optionnels:<br>Coffret Jus, Coffret moule pétrin, Coffret presse-purée, Coffret cubes et bâtonnets, Coffret Cuisine créative, Râpe parmesan, Eminceur 6mm, Râpeur 6mm, Disque ondulé, Râpe julienne, Tagliatelles fines, Tagliatelles larges |
| <b>Dim. robot (HxLxP)</b>                 | 450 x 213 x 272 mm  |
| <b>Dim. Emb. (HxLxP)</b>                  | 480 x 510 x 250 mm  |
| <b>Poids du robot</b>                     | 11 kg   |
| <b>Poids brut</b>                         | 12 kg   |
| <b>Poids emballage</b>                    |   |
| <b>Colisage</b>                           | 1   |

Code EAN emballage unitaire

**3 519280 18590 3**

**3 519280 18591 0**

**3 519280 18592 7**

|   |                             |
|---|-----------------------------|
|  | Réf. 18590F Blanc           |
|  | Réf. 18591F Chrome mat      |
|  | Réf. 18592F Chrome brillant |



magimix®

