

Moulinex®



PERFORMANCE

Une puissance de 900 W combinée à un mouvement planétaire pour réussir toutes les pâtisseries.

Un pétrin et un malaxeur en fonte d'aluminium pour réaliser des pâtes lourdes (pain, pizza, ...) et légères (gâteaux..).

Un fouet multibrins breveté pour des oeufs en neige fermes et aérés. Exclusif : la possibilité de battre de 1 à 10 blancs d'oeufs.

ROBUSTE

Une articulation renforcée qui garantit la stabilité de la tête même lors du pétrissage de pâtes les plus lourdes.

ROBOT PATISSIER MASTERCHEF GOURMET BLANC

QA5001B1

Le robot pâtissier Moulinex idéal pour préparer les pâtisseries du quotidien, sans effort.

Caractéristiques Techniques

Capacité totale du bol (L)	4,6 L
Puissance (W)	900 W
Capacité utile pâte lourde	0,8 kg pâte lourde
Capacité utile pâte légère	1,8 kg pâte légère
Vitesse(s)	6
Fonction Pulse	<input checked="" type="checkbox"/>
Pétrin	<input checked="" type="checkbox"/>
Fouet métal multi brins breveté	<input checked="" type="checkbox"/>
Malaxeur pâtes légères	<input checked="" type="checkbox"/>
Capacité utile blancs d'oeufs	De 1 à 10 blancs d'oeufs
Spécificités (et autres accessoires)	Mouvement planétaire - couvercle anti projections - Pieds ventouse antidérapants
Livre de recettes	25 recettes
Coloris	Blanc

GENCOD	COLISAGE	COLIS / COUCHE	COUCHES / PALETTE	UNITÉS / PALETTE
3016661145940	1	4	2	8
	Produit nu	Produit emballé	Colis standard	Dimensions palettes
DIMENSIONS (LxPxH en cm)	42.5x25.7x32.4	42.8x27.4x37.5	43.6x31.2x38.7	120x80x0
POIDS (kg)	5,23	7,48	7,48	80,84

Garantie : 1 an Disponibilité pièces : 5 ans

Origine : Chine

ND : 8509400000

GRUPE SEB FRANCE - SAS au capital de 42 033 850 € - 112,Chemin du Moulin Carron - 69130 Ecully - 440 410 637 RCS LYON - N°Id TVA. FR 64 440 410

www.moulinex.fr • 09 74 50 10 14

Prix d'un appel non surtaxé
www.facebook.com/Moulinex.France

