

Moulinex®



MASTERCHEF ESSENTIAL 800 W NOIR + Balance Noire
ROBOT PATISSIER
YY5176FG

Permet de préparer facilement jusqu'à 5 pizzas !*

Le robot pâtissier Equinox de Moulinex a été conçu pour répondre à tous vos besoins culinaires quotidiens. Grâce à sa grande capacité de 4.8 L, ce robot est idéal pour régaler toute la famille. Des préparations homogènes et parfaitement lisses obtenues sans effort grâce au mouvement planétaire qui couvre toute la surface du bol et des contrôles faciles d'utilisation, pour toujours plus de praticité.

**pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre*

**pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre*

BENEFICES DU PRODUIT



Grande capacité

Son bol de 4.8 L en acier inoxydable vous offre la capacité parfaite, qui permet de préparer suffisamment de pâte pour cinq pizzas*, ainsi que des repas généreux pour toute la famille au quotidien ou pour des occasions spéciales.

*pizzas à pâte fine de 22 cm de diamètre

Des résultats parfaitement lisses

Des résultats parfaitement lisses et homogènes grâce au mouvement planétaire : la tête du robot pâtissier et l'outil à pâtisserie tournent dans des directions opposées, afin de couvrir toute la surface du bol.



Des émulsions parfaites

Des résultats légers et aérés sont garantis pour des ingrédients tels que les blancs d'œufs, les crèmes et les meringues, avec une capacité maximale de 800 ml de crème.

Des pâtes parfaites

Découvrez des pâtes à tarte, des pâtes à gâteau et des pâtes à biscuit, entre autres, parfaitement homogènes avec un appareil offrant la possibilité de préparer jusqu'à 1.8 kg de pâte.



Pétrin en métal

Un pétrin en métal solide offre des performances fiables pour des pâtes plus épaisses, capable de travailler 500 g de farine maximum pour préparer tous vos pains, brioches et pâtes brisées préférés.

Puissance de mélange polyvalente

Un moteur puissant de 800 W vous permet de réaliser un large éventail de recettes, pour des résultats rapides et des performances fiables.



Contrôles faciles d'utilisation

Contrôle et précision ultimes grâce à ses 6 vitesses et à une fonction Pulse pour un robot pâtissier facile à maîtriser.

Design robuste

Profitez d'une stabilité totale et de performances optimales grâce à ses ventouses antidérapantes, pour mélanger en toute tranquillité.



BALANCE DE CUISINE INCLUSE

Une balance de cuisine d'une capacité de 5 kg, avec graduation au gramme près. La fonction TARE permet des pesées successives dans le même récipient. Pas besoin de transférer chaque ingrédient, il suffit de remettre à zéro et continuer à ajouter des ingrédients. Pas besoin de verre doseur : avec la fonction Liquide, passez facilement d'un pesage solide (g) à un pesage liquide (cl/dl)

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



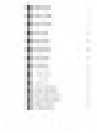
Video(s)



Notice d'utilisation



Consignes de sécurité



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**CARACTERISTIQUES PRINCIPALES**

- Puissance 800 W
- Capacité totale du bol 4.8 L
- Nombre de vitesses 6

AUTRES CARACTERISTIQUES

- Type de fonctions FOUET/BATTEUR/PÉTRIN
- Pâte à pain 0.8 kg
- Pâte à gâteau 1.8 kg
- Coloris NOIR

- Pays d'origine Chine
- Garantie 2 ans
- Disponibilité des pièces détachées 15 ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 61 00007360**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3700342473605 EAN UC :	1	7	3	21	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	361 x 235 x 312 (mm)	414 x 244 x 354	430 x 260 x 370	1 200 x 800 x 1 244
Poids	4.38 (KG)	5,52 (KG)	5,52 (KG)	115,92 (KG)