

magimix®



www.mimocook.com



Robot de cozinha, inventado pela Magimix há 40 anos é uma ajuda indispensável na sua cozinha

Simples

3 botões para utilizar todas as funções. Uma única velocidade, pois a potência do motor se adapta em cada preparação. Um livro de receitas adaptadas para cada modelo. Uma caixa para armazenar os acessórios.

Design

A basedos robots da Magimix estão desenhados para unir design funcionalidade e manutenção. Os robots da Magimix estão disponíveis em várias cores.

Robusto

Todos robots são fabricados na França e equipados de um potente motor profissional ultra-silencioso e com garantia de 20 anos. Os acessórios são fabricados em aço inoxidável garantindo um corte perfeito.

Eficaz

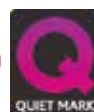
Recipiente grande: destinado para todas as receitas com grandes quantidades.

Recipiente médio: fácil de lavar e ideal para ralar e fatiar.

Recipiente pequeno: ideal para receitas com pequenas quantidades.



QUE ROBOT ESCOLHER?





	Gama	Mini Plus	3200 XL	4200 XL	5200 XL
Capacidade	Massa quebrada	500 g	1 kg	1,2 kg	1,5 kg
	Massa de Pão	400 g	600 g	1 Kg	1,2 kg
	Brioche	400 g	500 g	800 g	1 kg
	Sopas / Líquidos	0,6 L	1 L	1,3 L	1,8 L
	Carne picada	500 g	750 g	1 kg	1,4 kg
	Cenoura	600 g	800 g	1 kg	1,4 kg
	Claras	4	5	6	8
	Recipiente grande	1,7 L	2,6 L	3 L	3,6 L
	Recipiente médio	-	2,2 L	2,6 L	2,6 L
	Recipiente pequeno	0,5 L	1,2 L	1,2 L	1,2 L
Acessórios	Bocal XL	X	✓	✓	✓
	Lâmina em Inox	✓	✓	✓	✓
	Blender Mix	✓	✓	✓	✓
	Batedor de massas	X	✓	✓	✓
	Batedor Claras / Creme	✓	✓	✓	✓
	Fatiar / Ralar 2mm	✓	✓	✓	✓
	Fatiar / Ralar 4mm	✓	✓	✓	✓
	Espremedor de frutas	✓	○	○	✓
	Espátula	✓	✓	✓	✓
	Caixa de acessórios	✓	✓	✓	✓
	Livro de receitas	✓	✓	✓	✓
	Disco fatiador 6mm	X	○	○	○
	Disco ralador 6mm	X	○	○	○
	Disco Juliana	X	○	○	○
	Disco ondulado	○	○	○	○
	Disco parmesão	○	○	○	○
	Tagliatelles finos	X	○	○	○
	Tagliatelles grossos	X	○	○	○
	Kit cubos	X	○	○	○
	Kit massas	X	○	○	○
	Kit Criativo	X	○	○	○
	Smoothie Mix	X	○	○	○
	Kit puré	X	○	○	○
	Kit 6 discos	X	○	○	○
	Potência	400 W	650 W	950 W	1100 W
	Dimensões	37x15x21cm	39,5x19x22,5cm	42,5x21x26cm	44,5x21x26cm

○ Disponível em opção

A central image of the Mogimix food processor surrounded by a collage of various food items it can prepare, including soups, smoothies, bread, and vegetables. The collage is arranged in a circular pattern around the central unit, which is a silver and black food processor with a digital display and buttons. The food items include a bowl of orange soup, a glass of red smoothie, a glass of orange juice, a bowl of green salad, a bowl of orange salad, a loaf of bread, a bowl of ice cream with sauce, and a bowl of rice. The collage is divided into eight sections by white lines, each showing a different food item. The central unit is a silver and black food processor with a digital display and buttons. The buttons are labeled 'PULSE', 'ON/OFF', and 'PULSE'. The digital display shows '0.00'. The brand name 'mogimix' is visible on the front of the unit. The collage is arranged in a circular pattern around the central unit, which is a silver and black food processor with a digital display and buttons. The food items include a bowl of orange soup, a glass of red smoothie, a glass of orange juice, a bowl of green salad, a bowl of orange salad, a loaf of bread, a bowl of ice cream with sauce, and a bowl of rice. The collage is divided into eight sections by white lines, each showing a different food item. The central unit is a silver and black food processor with a digital display and buttons. The buttons are labeled 'PULSE', 'ON/OFF', and 'PULSE'. The digital display shows '0.00'. The brand name 'mogimix' is visible on the front of the unit.



BOCAL XL

permite o corte de grandes pedaços de fruta e legumes. BPA-Free.



LÂMINA EM INOX

para cortar, trituração, mistura, mistura... Lâmina da Sabatier aço inoxidável.



RECIPIENTE PEQUENO

ideal para picar: ervas, cebola; comida para bebê, pequenas quantidades e molhos para salada. BPA-Free.



BLENDER MIX

melhorada para velouté, sopas, batidos, massas de panqueca e o waffle.



RECIPIENTE MÉDIO

ideal para fatiar e ralar todos os tipos de preparação (frutas, vegetais, queijo, salame). BPA-Free.



BATEDOR DE MASSAS

para massa pesada, massa, pão, massa, brioche e pastelaria.



RECIPIENTE GRANDE

ideal para picar misturar, amassar, ralar, fatiar, emulsionantes, BPA-Free.



BATEDOR CLARAS

bater claras de ovos e cremes para sobremesas (mousse, merengue...).



DISCO FATIAR / RALAR

2 mm e 4 mm: Disco de aço inoxidável Sabatier.



CAIXA DE ACESSÓRIOS

é fácil organizar e guardar todos os acessórios



DISCO FATIAR / RALAR

2 mm e 4 mm: Disco de aço inoxidável Sabatier.



ESPRESSADOR DE FRUTAS

2 cones para frutos de diferente tamanho limões, limões, toranjas...



LIVRO DE RECEITAS

Instruções para uso combinado com 100 excitantes idéias de entradas às sobremesas.



SMOOTHIE MIX

Sumos de frutas e verduras, (ex: abacaxi), ou purés de frutos. Cesto com aro removível



ESPÁTULA

util e fácil de limpar



KIT CREATIVO

ideal para ser criativo: julienne, julienne extra-larga & discos canelados. Caixa de armazenamento incluída.



KIT DE PURÉS

Prepare purés de batata, legumes e fruta sem grumos.



KIT CUBOS E BATATAS FRITAS

Prepare cubos e batatas fritas de forma simples e rápida.



KIT MASSAS

Para confeccionar pão, massa de brioche e bolos e levar directamente ao forno



RUA JOÃO DE RUÃO 1
2330-314 ENTRONCAMENTO
PORTUGAL
+351 925 446 154

info@mimocook.com
facebook.com/mimocook

www.mimocook.com