



GAMME  
PREMIUM



### LE SEUL ROBOT PÂTISSIER QUI PESE ET CHAUFFE

Ce robot doté d'un écran tactile couleur, **pèse au gramme près et chauffe** pour réaliser toutes les recettes de boulangerie ou pâtisserie même les plus complexes. Mais ce n'est pas tout ! Grâce aux **2 grands bols** (de 7L et 5L) en acier inoxydable, il est possible d'enchaîner les préparations sans manipulations supplémentaires. Il est doté de **leds** pour éclairer les préparations dans le bol ainsi que de **6 programmes en 1 seule étape** pour être sur de tout réussir. Polyvalent il est livré avec un **kit pâtisserie en acier inoxydable**. Puissant et silencieux, le moteur professionnel est doté d'une puissance de **1400W et est garanti 10 ans**.



#### PESAGE INTEGRE

Balance intégrée, précise de 1g à 6kg. Il est possible de peser avec précision sur tout le robot, même dans les accessoires comme le blender.



#### FONCTION EASYWARM™

Une résistance est placée sous le bol permet de faire fondre du chocolat, faire pousser les pâtes, réaliser des meringues suisses ou des sabayons, en un temps record.



#### 2 BOLS GRANDES CAPACITE

Le robot Titanium Chef Pâtissier XL est fourni avec 2 bols en acier inoxydable pour s'adapter à toutes les préparations. Le premier a une capacité de 7L, des poignées et est compatible avec la fonction chauffe. Le deuxième a une capacité de 5L.



#### 6 PROGRAMMES EN UNE SEULE ETAPE

Les 6 programmes pré-enregistrés sont accessibles depuis l'écran tactile. Conçus pour un résultat parfait et en une seule étape, ils garantissent simplicité d'utilisation et rapidité.



#### KIT PATISSERIE EN ACIER INOXYDABLE

Véritable robot pâtissier, il est doté de tous les accessoires nécessaires pour le bol : Fouet ballon, Pétrin, Batteur et Batteur souple.



#### DE NOMBREUX ACCESSOIRES ADAPTABLES

Plus de 30 accessoires sont également disponibles en option pour réaliser toutes les préparations culinaires possibles.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Ecran couleur tactile
- Pesage intégré de 1g à 6kg
- FONCTION EASYWARM TM
- Moteur professionnel 1400 W garantie 10 ans
- 4 accessoires pour le bol : pétrin, fouet, batteur et batteur souple
- Bol inox de 7 L avec poignées
- Bol inox de 5 L
- 6 programmes en 1 seule étape
- Ouverture assistée de la tête du robot
- Mouvement planétaire
- Couvercle antiprojection
- Corps entièrement en métal
- Garanti 0% Bisphénol
  
- Robot garanti 5 ans pièces et main d'oeuvre

### MERCHANDISING DISPONIBLE

- Photo
- Photos d'ambiance
- Notice
- Vidéos de présentation
- Vidéos de recettes

### DONNEES LOGISTIQUES

Dimensions produit (cm)	39.5L x 20P x 38.5H
Poids Net (kg)	12,3 kg
Dimensions emballage (cm)	68,5l x 36L x 49h
Poids Brut (kg)	17,9 kg
Colisage	1
Code SAP	FROW20011359
Code EAN	5011423001494