

Moulinex®



i-coach touch

ROBOT PÂTISSIER I-COACH TOUCH NOIR
ROBOT PÂTISSIER
QA950D10

Votre Coach pâtissier connecté à la maison !

Que vous soyez un débutant ou un professionnel chevronné, le robot Pâtissier connecté I-Coach Touch de Moulinex est pour vous ! Découvrez un robot pâtissier avec la qualité et l'innovation que seul Moulinex peut offrir et avoir un votre Coach pâtissier à la maison : 21 programmes automatiques pour les préparations fondamentales de la pâtisserie, vous guide dans la réalisation de vos recettes salées et sucrées en pas à pas, vous donne accès à des trucs et astuces, vous suggère comment réajuster vos préparations en cours de recette et vous met à disposition des tutos de pâtisserie en vidéo, le tout dans un coloris silver élégant avec une finition imitation cuivre sur la tête en acier inoxydable poli. Tout cet accompagnement est à retrouver sur l'écran tactile intuitif de 4,3", connecté en wifi avec des mises à jour mensuelles directement sur l'appareil et sur l'application gratuite Moulinex.

BENEFICES DU PRODUIT



Le secret de votre réussite

Accompagnement pour pâtisseries parfaites: 22 programmes automatiques, recettes étape par étape et autres services de coaching directement sur l'écran

Utilisation silencieuse

Découvrez un robot pâtissier ultra silencieux, pour une utilisation confortable et sans perturbation en cuisine



Puissant et performant

Le puissant moteur de 1 200 W vous permet de réussir toutes vos préparations, de la pâte à gâteau légère à la pâte à pain dense.

Vitesses adaptables

8 vitesses intelligentes s'adaptent à toutes les préparations et aux accessoires, plus une vitesse d'incorporation lente et une fonction Pulse.



Grande capacité

La grande cuve en acier inoxydable de 5,5 L est parfaite pour préparer des portions généreuses et la poignée confortable facilite la manipulation.

Ajout facile d'ingrédients

Une large ouverture dans le couvercle permet d'ajouter des ingrédients sans effort, même lorsque l'appareil est en marche, sans ouvrir le couvercle.



Kit de pâtisserie breveté

Kit de qualité supérieure : Le Fouet Flex exclusif pour émulsions parfaites, le Malaxeur pour préparations légères et le Pétrin pour pâtes épaisses.

Mélange optimal

La technologie de mouvement planétaire garantit que chaque recoin de la cuve est atteint et que tous les ingrédients sont parfaitement incorporés.



Système de vitesse intelligent

Le seul robot pâtissier avec 5 sorties parfaitement adaptées à chaque accessoire et soigneusement configurées pour adapter la vitesse correspondante.

Réparable au juste prix - 15 ans

- Conçu pour être réparé
- Mise à disposition rapide des pièces à coût limité pendant 15 ans et plus
- 6200 réparateurs agréés mondiaux



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Bannière Premium Bureau



Slider Bureau



Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Puissance 1200 W
- Capacité totale du bol 5.5 L
- Nombre de vitesses 8+1 pulse + 1 incorporation
- Fouet Fouet Flex
- Autres accessoires inclus [CONNECTED SCALE]

AUTRES CARACTERISTIQUES

- Nombre de recettes >100 dont 21 recettes automatiques + recettes illimitées via l'application
 - Livre de recette Oui
 - Fonction pulse Oui
 - Type de fonctions Programmes Automatiques
 - Mouvement planétaire Oui
 - Pâte à pain 1.8 kg
 - Pâte à gâteau 2.7 kg
 - Matériau du bol Acier inoxydable
 - Malaxeur métal
 - Pétrin métal
 - Accessoires en option Oui
 - Coloris NOIR/SILVER
-
- Pays d'origine Chine
 - Garantie 2 ans
 - Disponibilité des pièces détachées 15 ans

INFORMATIONS LOGISTIQUES

CMMF : 7211004928

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3016667249284 EAN UC : 3016667249284	1	3	2	6	C20 : 230 C40 : 480 HQ4 : 480

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	420 x 350 x 340 (mm)	708 x 383 x 421	728 x 400 x 447	1 200 x 800 x 1 028
Poids	11.84 (KG)	16,57 (KG)	16,57 (KG)	120,42 (KG)