

# magimix®

il piacere di cucinare come un cuoco



I più grandi ristoranti del mondo utilizzano la versione per i professionisti dei nostri apparecchi

Collezione 2014



É in Francia, nel centro della Borgogna, regione famosa per la sua gastronomia, che **Magimix ha inventato**, più di quaranta anni fa, **il robot da cucina**.

Oggi gli apparecchi Magimix sono la versione domestica degli apparecchi destinati ai professionisti.

I più grandi ristoranti del mondo utilizzano la versione per professionisti dei nostri prodotti.

All'interno della gamma Magimix, troverete l'intera gamma di **piccoli elettrodomestici da cucina**.



<b>PREPARARE</b> _____	2
Robot Multifunzione _____	3
Spremiagrumi / Centrifuga _____	10
Blender _____	13
Mini tritatutto _____	14



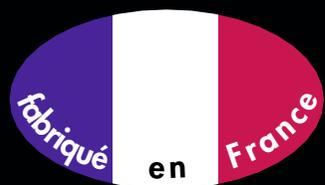
<b>CUOCERE</b> _____	15
Friggitrice _____	15
Vaporiera _____	16



<b>COLAZIONE</b> _____	17
Bollitori _____	17
Tostapane _____	18



# Robot Multifunzione



Inventato da Magimix e interamente fabbricato in Francia, il robot multifunzione permette di preparare facilmente la cucina di tutti i giorni come pure le pietanze più elaborate.

## Multifunzione

Non c'è ricetta che gli possa resistere:  
preparare gli impasti per il pane, la pizza o le crostate,  
montare a neve gli albumi o la panna montata,  
grattugiare le carote e le patate,  
tagliare a fettine i cetrioli o i pomodori,...  
tritare la carne, frullare le minestre, realizzare frullati,  
emulsionare le salse,



## Semplice

**3 tasti per accedere a tutte le funzioni.**

Il motore si adatta alla preparazione.

Un libro di ricette per ogni modello.

Una scatola che permette di mettere via gli accessori standard per un ingombro ridotto.

Per soddisfare le esigenze di ogni ricetta e far risparmiare tempo all'utilizzatore, Magimix ha creato un recipiente piccolo e un recipiente medio\*.

Posizionati all'interno del recipiente grande, questi 3 recipienti funzionano autonomamente e permettono di effettuare le preparazioni una dopo l'altra.



## Robusto

Tutti i robot da cucina sono interamente fabbricati in Francia.

I loro motori professionali, che consumano poca energia e sono ultra-silenziosi, sono garantiti 20 anni.

Gli accessori di precisione sono in acciaio Sabatier, fabbricati a Thiers per garantire un taglio perfetto.





# Le Mini Plus

Il Mini Plus, silenzioso, compatto e ingegnoso è ideale per gli spazi ridotti, per gli scapoli o le coppie.



**Multifunzione**



**Motore automatico**



**Spremiagrumi**



**Scatola accessori**

- Volume bacinella 1,7 l
- Mini bacinella
- **BlenderMix**
- Libro di ricette
- 400 W

Capacità:			
Vellutata	0,6 l	Carne trita	500 g
Pasta per pane	400 g	Carote	600 g
Pasta brisé	500 g	Albumi	4

-  **Avorio**  
Ref. 18211 IT
-  **Nero**  
Ref. 18212 IT
-  **Rosso**  
Ref. 18213 IT
-  **Cromato brillante**  
Ref. 18220 IT



# Compact 3200 XL



Con le sue 3 bacinelle, il Compact 3200 XL vi permette di effettuare preparazioni una dopo l'altra e di fare tutta la cucina giornaliera per 4-5 persone.



**3 bacinelle in 1**



**Multifunzione**



**Scatola accessori**



**Motore automatico**

- Volume bacinella 2,6 l
- Bacinella media
- Mini bacinella
- BlenderMix
- Libro di ricette
- 650 W

**Bianco** ●  
Ref. 18331 IT

**Cromato** ●  
Ref. 18334 IT

Capacità

Brioche	500 g	Vellutata	1 l
Pasta per pane	600 g	Carote	800 g
Pasta brisé	1 kg	Albumi	5
Carne trita	750 g		4



# Cuisine Système 4200 XL

Il Cuisine Système 4200 XL vi aiuterà a realizzare alla perfezione tutte le vostre preparazioni per il piacere di cucinare come un grande cuoco.



**Multifunzione**



**3 bacinelle in 1**



**Motore automatico**



**Scatola accessori**

- Volume bacinella 3 l
- Bacinella media
- Mini bacinella
- BlenderMix
- Libro di ricette
- 950 W

Capacità:

Brioche	800 g	Vellutata	1,3 l
Pasta per pane	1 kg	Carote	1 kg
Pasta brisé	1,2 kg	Albumi	6
Carne trita	1 kg		

- **Bianco**  
Ref. 18431 IT
- **Cromato**  
Ref. 18434 IT



# Cuisine Système 5200 XL



Il Cuisine Système 5200 XL vi aiuterà a realizzare alla perfezione tutte le vostre preparazioni per grandi pranzi per fino a 8 persone.



## CS 5200 XL

**Bianco**

Ref. 18531 IT



**Cromato**

Ref. 18534 IT



## CS 5200 XL PREMIUM\*

**Nero**

Ref. 18543 IT



**Rosso**

Ref. 18544 IT



**Arancione**

Ref. 18545 IT



**Rosa**

Ref. 18546 IT



**Cromato brillante**

Ref. 18547 IT



3 bacinelle in 1



Multifunzione



Scatola accessori



Motore automatico

- Volume bacinella 3,6 l
- Bacinella media
- Mini bacinella
- BlenderMix
- Libro di ricette
- 1100 W
- Confezione cubetti e bastoncini\*

Capacità:

Brioche	1 kg	Carne trita	1,4 kg
Pasta per pane	1,2 kg	Carote	1,4 kg
Pasta brisé	1,5 kg	Albumi	8
Vellutata	1,8 l		

\* solo per il modello Premium

# Gli Accessori e le Funzioni



**Mini vasca** alta resistenza e **mini coltello** in acciaio inossidabile.

Ideale per tritare erbe, cipolle, carne, emulsionare le salse, maionese, vinaigrette e frullare i pasti dei neonati.

Mini vasca

Mini Plus: 17265

C 3200/CS 4200/CS 5200: 17336

Mini coltello

Mini Plus: 17266

C 3200/CS 4200/CS 5200: 17337



**Vasca media\*** alta resistenza, **pratica e facile da pulire**, ideata appositamente per grattugiare, affettare e tagliare a bastoncini frutta, verdura e formaggio. Ideale per preparazioni una di seguito all'altra.

C 3200: 17448

CS 4200: 17344

CS 5200: 17345



**Vasca** alta resistenza per tutte le preparazioni a piccole e grandi dosi: tritare, frullare, impastare, grattugiare, affettare, emulsionare montare a neve...

Nero

Mini Plus: 17276

C 3200: 17416

CS 4200: 17340

CS 5200: 17341



**Coltello in metallo** in acciaio inossidabile per una qualità di taglio professionale. Ideale per tritare la carne, il ghiaccio, le mandorle, emulsionare le salse, frullare le minestre, realizzare i frullati.

Mini Plus: 17257

C 3200: 17419

CS 4200: 17348

CS 5200: 17349



**BlenderMix** per realizzare smoothies, minestre e impasti teneri ancora più cremosi.

Mini Plus: 17454

C 3200: 17453

CS 4200: 17452

CS 5200: 17452



**Coltello per pane\***: per gli impasti più compatti. Ideale per il pane, le brioche, la pasta brisè... Per una qualità d'impasto da professionisti.

C 3200: 17420

CS 4200: 17350

CS 5200: 17351



**Farfalla**: ideale per montare a neve gli albumi e la panna, per preparare meringhe, mousse, soufflé...

Mini Plus: 17261

C 3200: 17449

CS 4200: 17354

CS 5200: 17355



**Spremiagrumi \***: ideale per estrarre un succo limpido dagli agrumi con un po' di polpa. 2 coni per agrumi piccoli e grandi: limoni, arance, pompelmi...

Mini Plus: 17246

C 3200: 17423

CS 4200: 17360

CS 5200: 17360



**Coperchio con tramoggia XL\*** permette di tagliare a fettine, di grattugiare e di tagliare a bastoncini la frutta e la verdura intera o tagliata a grossi pezzi (**unicamente sui modelli XL**).

Nero

Mini Plus: 17251

C 3200: 17447

CS 4200: 17333

CS 5200: 17333

Pressa alimenti

Mini Plus: 17255

C 3200: 17331

CS 4200: 17331

CS 5200: 17331



\* a seconda dei modelli / in opzione

# Dischi

Dischi in acciaio Sabatier fabbricati a Thiers



**Affetta** : fettine molto sottili.  
17369



**Grattugia** : grattugiare finemente.  
17366



**Affetta** : fettine medio spessore.  
17370



**Grattugia** : grattugiare media.  
17367



**Affetta\*** : fettine spesse.  
17371



**Grattugia\*** : grattugiare spesse.  
17368



**Julienne\*** : bastoncini molto sottili.  
17373



**Grattugia grana e cioccolato\***  
17372



# Confezioni

**Confezione Cubetti e bastoncini\*** :  
per cubetti di frutta o di verdura,  
ma anche bastoncini o patatine fritte.  
Brevetto esclusivo Magimix

17639

**Confezione Impasto\*** : lo stampo per il  
pane è un brevetto Magimix che permette  
di realizzare facilmente pane, brioche,  
dolci...

Questo accessorio permette d'impastare,  
di far lievitare e di cuocere direttamente  
in forno, come un vero panettiere!

C 3200 : 17013

CS 4200 : 17014

CS 5200 : 17015

**Confezione Cucina Creativa\*** :

questo cofanetto comprende 3 dischi per  
effettuare tagli di verdura originali e  
degni di un grande cuoco: tagli ondulati,  
tagliatelle e julienne per frutta e verdura.  
Date libero sfogo alla vostra creatività!

17280

**Confezione Centrifuga & SmoothieMix\*** :

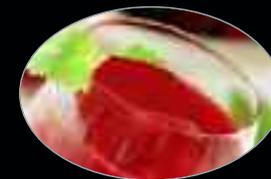
Un cofanetto per realizzare deliziosi  
succhi, nettari e salse di frutta grazie  
alla centrifuga e allo SmoothieMix.  
Un brevetto esclusivo Magimix.

C 3200 : 17637

CS 4200 - CS 5200 : 17638

**Confezione puré\***: Magimix ha  
ideato in esclusività l'accessorio  
schiacciapatate per realizzare purè e  
composte fatte in casa naturali al 100%.

17451

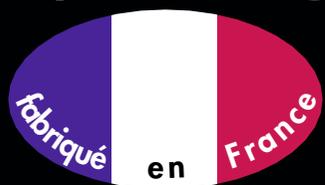


# Quale robot scegliere?



	Le Mini Plus	C 3200 XL	CS 4200 XL	CS 5200 XL	CS 5200 XL PREMIUM	
<b>CAPACITÀ</b>	Brioche	400 g	500 g	800 g	1 kg	1 kg
	Pasta per pane	400 g	600 g	1 kg	1,2 kg	1,2 kg
	Pasta brisé	500 g	1 kg	1,2 kg	1,5 kg	1,5 kg
	Passato	0,6 l	1 l	1,3 l	1,8 l	1,8 l
	Carne trita	500 g	750 g	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
	Carote	600 g	800 g	1 kg	1,4 kg	1,4 kg
	Albumi	4	5	6	8	8
	Bacinella grande	1,7 l	2,6 l	3 l	3,6 l	3,6 l
	Bacinella media		2,2 l	2,6 l	2,6 l	2,6 l
	Mini Bacinella	0,5 l	1,2 l	1,2 l	1,2 l	1,2 l
<b>ACCESSORI</b>	Bocca di carico XL					
	Lama acciaio					
	BlenderMix					
	Coltello per pane					
	Sbattitore					
	Affetta/grattugia 2 mm					
	Affetta/grattugia 4 mm					
	Dischi opzionali					
	Spremiagrumi					
	Spatola					
Scatola attrezzi						
Ricettario						
<b>CONFEZIONE*</b>	Confezione Cubetti				incluso	
	Confezione SmoothieMix					
	Confezione Panettiere					
	Confezione Purée					
	Confezione 3 dischi					
<b>Potenza</b>	400 W	650 W	950 W	1 100 W	1 100 W	
<b>Colori</b>						

# Spremiagrumi/Centrifuga



Fabbricata in Francia, la gamma Duo gode del know-how professionale di Magimix e propone apparecchi unici e compatti per estrarre il meglio dalla frutta e dalla verdura, che sia cruda o cotta.

## Multifunzione

### Spremiagrumi

per arance, limoni... 2 coni per piccoli e grandi agrumi

### Centrifuga

per estrarre un succo puro e limpido da frutta e verdura.

### SmoothieMix

per estrarre nettare, smoothie o salsa da frutta e verdura.

### Tagliaverdure\*

per grattugiare e affettare da 2 o 4 mm tutta la frutta e la verdura



## Cura di vitamine

Più vitamine, più succo e più antiossidanti

1 mela = 1 bicchiere di succo

Con lo SmoothieMix:

**+66% di vitamina C** rispetto a una centrifuga (laboratorio Spectralys)

**86% di resa di succo** (laboratorio Invivo)

**+81% di antiossidanti** rispetto a una centrifuga con pressino (laboratorio Invivo)



## Facile da pulire

Nuovo cestello con collarino rimovibile per semplificare la pulizia.

L'apparecchio è **completamente smontabile** ed è fornito di spatola per la pulizia.



## Robusto

Tutte le centrifughe sono **interamente fabbricate in Francia**.

I loro **motori professionali**, che **consumano poca energia** e sono **ultra-silenziosi**, sono **garantiti 20 anni**.





# Le Duo Plus XL

Magimix inventa lo SmoothieMix!

Il Duo Plus XL (con SmoothieMix, brevetto esclusivo Magimix) è oggi il modo più semplice e più efficace per trasformare pomodori, peperoni, fragole o banane in morbidi Smoothies e deliziosi sughi fatti in casa! Ottimo per la gola e la salute.



- Spremiagrumi
- Centrifuga (cestello dal bordo) rimovibile
- SmoothieMix (brevetto Magimix)
- Spatola per la pulizia
- Interamente smontabile
- Libro di ricette
- 400 W

- Bianco  
Ref. 18047 IT
- Nero  
Ref. 18045 IT
- Nero/Cromato  
Ref. 18055 IT



Facile da pulire

# Le Duo Salad & Juice



Per assaporare le 5 varietà di frutta e verdura al giorno, Magimix ha inventato **un apparecchio unico** per realizzare succhi, verdure crude da aperitivo, insalate...



Le Duo Salad & Juice  
**magimix**



Facile da pulire



- Spremiagrumi
- Centrifuga (cestello dal bordo rimovibile)
- SmoothieMix (brevetto Magimix)
- Tagliaverdure: per grattugiare e affettare da 2 o 4 mm tutta la frutta e la verdura
- Spatola per la pulizia
- Interamente smontabile
- Libro di ricette
- 400 W

Nero/Cromato  
Ref. 18061 IT



# Le Blender

Il **BlenderMix** permette di ottenere una consistenza davvero vellutata per gli smoothies, per le minestre e gli impasti per le crepe.

Potete anche realizzare ghiaccio tritato e semifreddi in un batter d'occhio!



Multifunzione



BlenderMix



Potente e silenzioso



Vetro termoresistente

- Capacità : 1,8 l
- **BlenderMix** per emulsioni perfette
- 4 funzioni pre-programmate : Ghiaccio tritato, Smoothies, Minestre, Semifreddi
- Spatola miscelatore
- Libro di ricette
- 1200 W
- Confezione opzionale : Mini recipiente per le spezie, composte di frutta e piccole preparazioni

- Nero  
11 610 IT
- Rosso  
11 613 IT
- Cromato  
11619



# Le Micro



Un mini tritatutto molto efficace.

1 coltello in metallo per tritare, frullare e

1 emulsionatore per le salse.

**2 lame**



**Lama acciaio**



**Emulsionatore**



**Tasto Pulse**



**Impugnatura ergonomica**



- Lama acciaio
- Emulsionatore
- Coperchio doppia apertura
- Spatola
- Libro di ricette
- 290 W

**Bianco**  
18 106 IT

**Cromato brillant**  
18 109 IT



Capacità:		Formaggio	200 g
Prosciutto cotto	200 g	Noci, nocciole	200 g
Carne	350 g	Biscotti	50 g

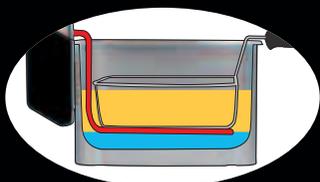


# Pro 350 F

Le friggitrici Magimix sono dotate di una tripla resistenza per una cottura rapida e patatine fritte molto croccanti, oltre a una zona fredda per un olio sano più a lungo. Preparatevi a friggere!



Resistenza tripla



Zona fredda



Timer



Coperchio filtrante



- Resistenza immersa
- Timer 30 min
- Capacità olio: 3 litri
- Capacità massima patatine fritte: 1,1 kg
- Libro di ricette
- 2400 W

 **Pro 350 F**  
11 598

# Le Cuiseur Vapeur Multifunzionale



Multifunzione, potete realizzare il vostro pasto dall'antipasto al dessert con un unico apparecchio e riscaldare le vostre pietanze!



Vapore



Yogurt



Pesce



Scaldavivande

- Cestello Vapore Inox : 2 x 5.5 L
- Coperchio in vetro
- Vasca con fondo amovibile
- Timer digitale con arresto automatico
- 4 funzioni pre-programmate
- Cestello inox multifunzione
- Cavo amovibile
- Libro di ricette
- 1900 W

Le Cuiseur Vapeur  
Multifunzionale

Ref. 11 578 IT





# Bollitore 1,8 l

Finalmente, un bollitore dal design elegante, rapido e silenzioso grazie alla sua doppia parete isolante!



**Doppia parete  
isolante**



**Resistenza protetta**



**Base girevole**



**Filtro anticalcare**

- Capacità : 1,8 l
- Doppia parete isolante
- Corpo in inox d'alta qualità
- Livello d'acqua visibile all'esterno, retroilluminato
- Arresto automatico
- Resistenza nascosta
- Filtro anticalcare amovibile
- Grande apertura
- Base girevole a 360°
- 2 400 W



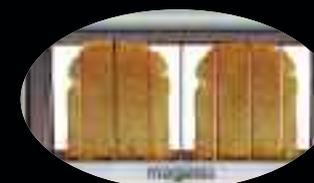
 **Cromato brillant**  
Ref. 11 695 IT

 **Cromato**  
Ref. 11 696 IT

# Le Toaster Vision



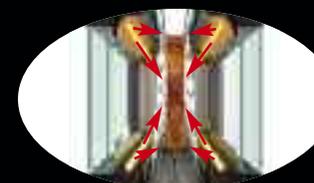
Magimix vince il premio dell'innovazione con il toaster vision: il primo tostapane a visione panoramica.



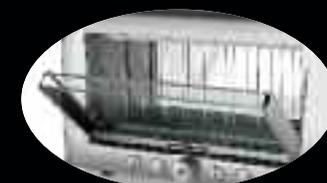
Controllo visivo per dei toast come piacciono a voi



Utilizzo ultrasemplice  
1 tasto = 1 funzione



Quarzo a infrarossi ad elevate prestazioni



Sportello con doppia parete isolante

**Avorio** ●  
Ref. 11 527 IT

**Rosso** ●  
Ref. 11 528 IT

**Nero** ●  
Ref. 11 529 IT

**Cromato** ●  
Ref. 11 526 IT

**Arancione** ●  
Ref. 11 530 IT

**Giallo** ●  
Ref. 11 531 IT

**Blu** ●  
Ref. 11 532 IT

**Rosa** ●  
Ref. 11 533 IT

- Fette extra-large
- Risalita molto alta
- 8 livelli di tostatura
- Funzione baguette, riscaldamento e decongelazione
- Cassetto raccogli briciole
- Materiali: Vetro, inox e alluminio
- 1450 W

# magimix®

**MAINO CARLO SRL**  
Via G. PIAZZI, 1  
20159 MILANO  
PHONE: +39 02 66 86 294  
FAX: +39 02 60 70 170  
[www.mainocarlo.it](http://www.mainocarlo.it)

**MAGIMIX FRANCE**  
48 RUE DES VIGNERONS  
94305 VINCENNES CEDEX  
TÉL. 01 43 98 88 30  
FAX. 01 43 98 88 31



[www.facebook.com/Magimix](http://www.facebook.com/Magimix)



[www.magimix.it](http://www.magimix.it)