

# DREAME

## Robot patissier sur socle Dreame BioKnead™

Main bionique à double crochet brevetée\*, conçue pour reproduire la technique de pétrissage experte des maîtres boulangers





# Robot pâtissier sur socle Dreame BioKnead™

**Main bionique à double crochet brevetée\*, conçue pour reproduire la technique de pétrissage experte des maîtres boulangers**

La conception brevetée à double crochet bionique offre un pétrissage maîtrisé. Le moteur CC de 800 W est puissant et silencieux, associé à un bol de grande capacité de 6 L pour une expérience de pâtisserie agréable. Le corps entièrement métallique assure la stabilité et offre une sensation haut de gamme. Le mixeur est équipé d'un écran numérique intelligent, de 12 réglages de vitesse précis et d'un ensemble complet d'accessoires. De plus, il dispose d'une interface d'alimentation standardisée conçue pour répondre à une variété de besoins fonctionnels.

## ○ Fonctionnalités clés



### Conception brevetée à double crochet bionique pour un pétrissage sans effort

Le système breveté à double crochet simule les mouvements des mains d'un boulanger professionnel, combinant pétrissage, mélange et pliage en un seul mouvement fluide, ce qui améliore considérablement l'efficacité, accélère le développement du gluten et rend la structure de la pâte exceptionnelle.



### Moteur CC 800 W, puissant et silencieux

Le moteur à courant continu haute puissance de 800 W traite sans effort les pâtes à forte teneur en gluten avec un minimum de bruit, préservant ainsi la tranquillité de votre maison.



### Ensemble complet d'accessoires, 12 réglages de vitesse précis

Fournit l'outil et la vitesse adaptés à chaque type d'ingrédient.



### Grande capacité de 6 litres pour une pâtisserie agréable

Mélangez jusqu'à 1,5 kg\* de farine en une seule fois, idéal pour les repas en famille et les réceptions. Gagnez du temps et économisez vos efforts pour vous concentrer sur le plaisir de la pâtisserie.

## ○ Caractéristiques

Matériau du corps:	Métal moulé sous pression
Couleur:	Blanc crème
Puissance nominale:	800 W
Tension nominale:	230 V
Capacité maximale de farine:	1.5 kg
Poids du produit:	7.5 kg
Dimensions du produit:	422 mm (P) × 275 mm (L) × 415 mm (H)

## ○ Contenu de la boîte

Unité principale (corpo)	X 1
Cuenco de mezcla	X 1
Gancho para masa (diseño de doble gancho)	X 1
Varilla batidora	X 1
Batidor plano	X 1
Protector contra salpicaduras	X 1

## ○ Caractéristiques



\*Los datos proceden de nuestras pruebas internas de laboratorio. El rendimiento real puede variar según el entorno y el uso.

\*La apariencia, estructura, color, características y otros detalles mostrados en los materiales promocionales son solo para fines ilustrativos y pueden no representar con exactitud el producto. Fijese en el producto real para obtener información precisa.

\*Patente de invención china n.º: ZL201110264424.5. Esta marca sirve únicamente para indicar el origen tecnológico y no señala derechos de patente ni validez en el país/región de venta.

\*En comparación con las amasadoras tradicionales de un solo gancho con la misma capacidad, el sistema de doble gancho reduce el tiempo de amasado aproximadamente un 20 %, logrando la consistencia óptima de la masa más rápidamente.

\*Fuente de datos: Laboratorio interno de Dreame.

\*Los datos se midieron a una distancia de 1 m en el mismo entorno durante el amasado de diferentes productos. Los resultados se obtuvieron de pruebas internas de laboratorio y pueden variar según las fórmulas y las condiciones ambientales. El rendimiento específico puede variar entre modelos debido a diferencias en el diseño estructural y las estrategias de control. Algunos modelos pueden generar un aumento de ruido y calor durante operaciones prolongadas con alta carga, dependiendo del diseño y la selección de materiales.