

robot  ***coupe***®



MicroMix®

Quelques secondes suffisent pour réaliser
une émulsion parfaite !!!

L' AEROMIX :

Outil breveté spécialement conçu
pour la réalisation d'émulsions
minute aérées volumineuses
avec une excellente tenue dans
l'assiette.



LE COUTEAU :

Réalisation de toutes vos
soupes et sauces en
petites quantités.



Le Meilleur Choix des Chefs !!!



PERFORMANCE

Design de la cloche étudié pour une grande rapidité d'exécution. Appareil puissant et silencieux.

ROBUSTESSE

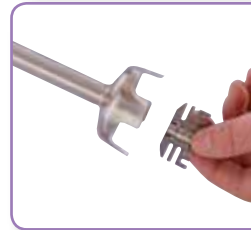
Tube, cloche, virole et outils tout INOX.

ERGONOMIE

Variateur de vitesse facilement accessible et précis. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée.

HYGIENE

Démontage du tube et des outils pour un nettoyage facile. Rangement pratique du mixer et des outils.



Puissance :
Voltage :
Vitesses :
Couteau, Aéromix et tube
Dimensions :
Poids brut :

Monophasé - 220 watts
230 V
Vitesse de 1500 à 14000 tr/mn
Tout inox de 165 mm
Longueur totale avec tube : 430 mm
1,4 kg

Réf 34900 - Micromix 230/50/1





MicroMix[®]

Le meilleur choix des Chefs

robot coupe[®]

Service clients France

12, avenue du Maréchal Leclerc - BP 134 - 71305 Montceau-en-Bourgogne Cedex

Tél. : 03 85 69 50 00 - Fax : 03 85 69 50 07

e-mail : france@robot-coupe.fr