robot coupe®

MicroMix®

Bastam poucos segundos para realizar uma emulsão perfeita!!!

AEROMIX:

Ferramenta patenteada especialmente concebida para realizar emulsões ao minuto, arejadas e volumosas, que se mantêm perfeitamente no prato.

A LÂMINA:

Realização de todas as sopas e molhos em pequenas quantidades.

MicroMix

A Melhor Escolha dos Chefes!!!

PERFORMANCE

Design da campânula estudado para uma grande rapidez de execução.
Aparelho potente e silencioso.

ROBUSTEZ

Tubo, campânula, aro e ferramentas integralmente em AÇO INOXIDÁVEL.

ERGONOMIA

Variador de velocidade facilmente acessível e preciso.
Cordão em espiral extensível, para facilitar o manuseamento.

HIGIENE

Desmontagem do tubo e das ferramentas, para facilitar a limpeza.
Arrumação prática do triturador e dos acessórios.

Potência:	Monofásico - 220 watts
Voltagem:	230 V
Velocidades:	Velocidade de 1500 a 14000 rpm
Lâmina, Aéromix e tubo	Integralmente em aço inoxidável de 165 mm
Dimensões:	Comprimento total com o tubo: 430 mm
Peso bruto:	1,4 kg

Ref.: **34900 - Micromix 230/50/1**

MicroMix®

A Melhor Escolha dos Chefes

robot coupe®

FABRICADO EM FRANÇA POR ROBOT-COUPE S.N.C.

Direcção geral, França, internacional e Marketing :

Tél.: + 33 1 43 98 88 33

Fax : + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

email : international@robot-coupe.com

Réf : 450 977 - Portugais - 01/2015