

robot  ***coupe***®



MicroMix®

Realizzate una spuma perfetta in pochi secondi!!!

L' AEROMIX:

Utensile brevettato appositamente per realizzare in pochi secondi spume leggere e voluminose con un'ottima tenuta sul piatto.



IL COLTELLO:

Per realizzare tutte le vostre salse e zuppe a piccole dosi.



MicroMix

La Scelta Migliore dei Cuochi!!!



PRESTAZIONE

Disegno della campana ideato per una grande rapidità di esecuzione.

Apparecchio potente e silenzioso.

ROBUSTEZZA

Fusto, campana, ghiera e attrezzi interamente in INOX.

ERGONOMIA

Variatore di velocità facilmente accessibile e preciso.

Cavo a spirale estensibile per una manipolazione migliore.

IGIENE

Smontaggio del fusto e degli attrezzi per una pulizia migliore.

Facile sistemazione del mixer e degli attrezzi.



Potenza:	Monofase - 220 W
Tensione:	230 V
Velocità:	Velocità da 1500 a 14000 giri/min.
Coltello, Aeromix e fusto	Interamente in inox da 165 mm.
Dimensioni:	Lunghezza totale con fusto: 430 mm
Peso:	1,4 kg

Cod.: 34900 - Micromix 230/50/1





MicroMix[®]

La Scelta Migliore dei Cuochi

robot coupe[®]

FABBRICATO IN FRANCIA DA ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Direzione Generale, Francia, Internazionale e Marketing :

Tel. : + 33 1 43 98 88 33 - Fax : + 33 1 43 74 36 26

email : international@robot-coupe.com