

# **robot coupe**®

*Specjalista w dynamicznej obróbce żywności*



# MicroMix®

Wystarczy kilka sekund, aby uzyskać  
idealną emulsję!!!

## AEROMIX:

Opatentowane narzędzie  
specjalnie zaprojektowane do  
przygotowywania napowietrzonej  
emulsji o dużej objętości,  
nierozpływającej się w talerzu.



## NÓŻ:

Przygotowywanie zup i sosów w  
małych ilościach.



## Najlepszy wybór szefów kuchni!!!



### WYDAJNOŚĆ

Budowa dzwonu opracowana z myślą o dużej prędkości przygotowywania potraw. Mocne i bardzo ciche urządzenie.

### SOLIDNA KONSTRUKCJA

Podstawa, dzwon, nasadka i akcesoria ze stali nierdzewnej.

### ERGONOMIA

Łatwo dostępny i precyzyjny regulator prędkości. Rozciągający się kabel spiralny zapewnia łatwe manipulowanie.

### HIGIENA

Podstawę i akcesoria można zdemontować, co umożliwia łatwe ich mycie. Praktyczne przechowywanie miksera i akcesoriów.



Moc:	Silnik jednofazowy - 220 watts
Napięcie:	230 V
Prędkości:	od 1500 do 14000 obr./min
Nóż, aeromix i stopa miksująca:	Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 165 mm
Wymiary:	Długość całkowita ze stopą miksującą: 430 mm
Masa brutto:	1,4 kg

REF: 34900 - Micromix 230/50/1





# MicroMix<sup>®</sup>

Najlepszy wybór szefów kuchni

**robot coupe<sup>®</sup>**  
Specjalista w dynamicznej obróbce żywności

**Dyrekcja Generalna Francja Dział międzynarodowy i 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](mailto:international@robot-coupe.com)