

***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:  
Tensione:  
Velocità:  
Coltello, Aeromix e fusto  
Dimensioni:  
Peso:

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

Cod.: 34900 - Micromix 230/50/1





# MicroMix<sup>®</sup>

*La Scelta Migliore dei Cuochi*

*robot coupe*<sup>®</sup>

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](mailto:international@robot-coupe.com)