

***robot***  ***coupe***®



**MicroMix**®

Sunt suficiente numai câteva secunde  
pentru a obține o emulsie perfectă!

## AEROMIX :

Instrument brevetat, special conceput pentru obținerea rapidă a emulsiilor aerate, de volum mare, cu un aspect excelent în farfurie.



## CUȘITUL:

Realizarea tuturor supelor și sosurilor în cantități mici.



Cea mai bună alegere pentru maeștrii bucătari!



## PERFORMANȚĂ

Designul clopotului conceput pentru o mare viteză de execuție.  
Aparat puternic și silențios.

## ROBUSTEȚE

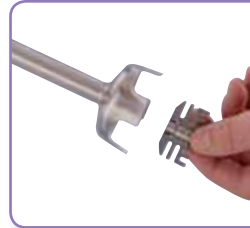
Tub, clopot, colier și instrumente integral din oțel INOXIDABIL.

## ERGONOMIE

Variator de viteză ușor accesibil și de precizie.  
Cablu spiralat extensibil pentru o manevrare facilă.

## IGIENĂ

Demontarea tubului și instrumentelor pentru o curățare facilă.  
Depozitare practică a mixerului și instrumentelor.



Alimentare:	Curent monofazat - 220 W
Tensiune:	230 V
Viteze:	Viteză între 1500 și 14000 rot/min.
Cuțit, Aeromix și tub	Integral din oțel inoxidabil, 165 mm
Dimensiuni:	Lungime totală inclusiv tubul: 430 mm
Greutate brută:	1,4 kg

Ref. 34900 - Micromix 230/50/1





# MicroMix<sup>®</sup>

*Cea mai bună alegere pentru maeștrii bucătari!*

**robot coupe<sup>®</sup>**

**Dirrecția Generală, Franța, Internațional și Marketing**

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26

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