

robot  ***coupe***®



MicroMix®

Eine perfekte Emulsion in nur wenigen Sekunden!!

AEROMIX:

Patentiertes Werkzeug für die rasche Zubereitung besonders luftiger Emulsionen mit hoher Standfestigkeit



MESSER:

Zubereitung von Saucen und Suppen aller Art in kleinen Mengen.



Die beste Wahl des Küchenchefs!!



LEISTUNGSSTARK

Design des Mischkopfes speziell für zeitsparende Verarbeitung.
Leistungsstarkes und geräuscharmes Gerät.

ROBUST

Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus EDELSTAHL.

ERGONOMISCH

Drehzahlregelung präzise und leichte Bedienung.
Dehnbare Spiralkabel für leichte Handhabung.

HYGIENISCH

Stab und Werkzeuge für leichte Reinigung abnehmbar.
Praktisches Verstauen von Mixer und Werkzeugen.



Leistung:	Einphasig - 220 W
Spannung:	230 V
Drehzahl:	1500 bis 14000 U/min
Messer, Aeromix und Stab	Edelstahl 165 mm
Abmessungen:	Gesamtlänge mit Stab: 430 mm
Bruttogewicht:	1,4 kg

Art.-Nr.: 34900 - Micromix 230/50/1





MicroMix[®]

Die beste Wahl des Küchenchefs

robot coupe[®]

HERGESTELLT IN FRANKREICH VON ROBOT-COUPÉ S.N.C.

Geschäftsleitung, Frankreich, International und Marketing :

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

email : international@robot-coupe.com

Verbindungsbüro Deutschland : Tel.: 01805 26 65 20 - Fax : 01805 26 65 30

Postfach 10 05 43 - D-66005 Saarbrücken

email : verkauf@robot-coupe.fr