

robot  ***coupe***®



MicroMix®

¡¡¡Pocos segundos bastan para realizar una emulsión perfecta!!!

EL AEROMIX:

Herramienta patentada, diseñada especialmente para realizar emulsiones instantáneas aéreas y voluminosas, con una excelente firmeza en el plato.



LA CUCHILLA:

Realización de todo tipo de sopas y salsas en pequeñas cantidades.



¡¡¡La mejor elección de los chefs!!!



EFICACIA

Diseño de la campana estudiado para ofrecer una gran rapidez de ejecución. Aparato potente y silencioso.

SOLIDEZ

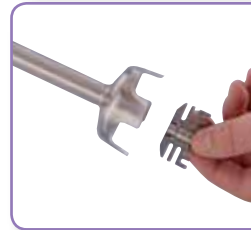
Tubo, campana, virola y herramientas totalmente de ACERO INOXIDABLE.

ERGONOMÍA

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso. Cable extensible en espiral para facilitar.

HIGIENE

Sencillo desmontaje del tubo y accesorios para lavarlos fácilmente. Práctico soporte mural para guardar el triturador y sus accesorios.



Potencia:	Monofásico - 220 watts
Voltaje:	230 V
Velocidades:	Velocidad de 1500 a 14.000 rpm
Cuchilla, Aeromix y tubo	Todo de acero inoxidable, 165 mm de longitud
Dimensiones:	Longitud total, con tubo: 430 mm
Peso bruto:	1,4 kg

Ref.: 34900 - Micromix 230/50/1





MicroMix[®]

La mejor elección de los chefs

robot coupe[®]

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26 - email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:

Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73 - Riera Figuera Major, 43 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot Coupe U.S.A.:

Tel.: 1-800-824-1646 - Fax: 601-898-9134 - email: info@robotcoupeusa.com - www.robotcoupeusa.com