

robot  ***coupe***®



MicroMix®

Enkele seconden volstaan voor het maken van een perfecte emulsie!!!

AEROMIX:

Gepatenteerd hulpstuk speciaal ontwikkeld voor het in een oogwenk maken van luchtige emulsies met veel volume, die uitstekend in vorm blijven op het bord.



HET MES:

Mixt al uw soepen en sausen, zelfs in kleine hoeveelheden.



De beste keuze van de chef-koks!!!



EFFICIËNT

De vormgeving van de klok is speciaal ontwikkeld voor zeer snel resultaat.

Krachtig en geruisloos apparaat.

ROBUUST

Geheel ROESTVRIJSTALEN staaf, klok, ring en hulpstukken.

ERGONOMISCH

Gemakkelijk toegankelijke en nauwkeurige snelheidsregelaar.

Rekbaar spiraalsnoer voor gemakkelijke hantering.

HYGIËNISCH

Staaf en hulpstukken zijn demonteerbaar voor gemakkelijke reiniging.

Praktisch opbergsysteem voor mixer en hulpstukken.



Vermogen:	Monofasig - 220 watts
Voltage:	230 V
Snelheid:	Snelheid van 1500 tot 14000 tpm.
Mes, Aeromix en 165 mm lange staaf van roestvrij staal	
Afmetingen:	Totale lengte met de staaf: 430 mm
Brutogewicht:	1,4 kg

Ref 34900 - Micromix 230/50/1 - 189 €

LANCERINGSPRIJS





MicroMix[®]

De beste keuze van de chef-koks!!!

robot coupe[®]

Direction Générale, France, Internationale et Marketing

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex

Tél.: 01 43 98 88 33 - Fax : 01 43 74 36 26 - email : international@robot-coupe.com

Robot-Coupe Belgique

26, rue des Hayettes - 6540 Mont-Sainte-Geneviève

Tel. : (071) 59 32 62 - Fax.: (071) 59 36 04 - email : info@robot-coupe.be