

***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

Staf 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<sup>®</sup>

*De beste keuze van de chef-koks!!!*

**robot coupe<sup>®</sup>**

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

**Robot-Coupe Belgique**

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

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