

***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

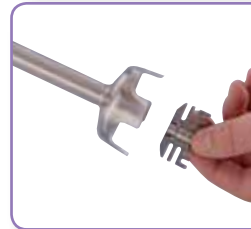
Stab, Mischkopf, Fassung und Werkzeuge aus EDELSTAHL.

### ERGONOMISCH

Drehzahlregelung präzise und leichte Bedienung.  
Dehnbares 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<sup>®</sup>

*Die beste Wahl des Küchenchefs*

**robot coupe<sup>®</sup>**

**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](mailto: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](mailto:verkauf@robot-coupe.fr)