



MIXEUR PLONGEANT 165 MM ROBOT COUPE

~~€ 240,00~~ **€ 230,00**

Marque : Robot Coupe

UGS : MicroMix

Catégories : [Mixer plongeant](#)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le meilleur choix des Chefs. Quelques secondes suffisent pour réaliser une émulsion parfaite !

Souplesse d'utilisation

Variateur de vitesse facilement accessible et précis pour une sélection de vitesse facile en fonction de la texture désirée.

L'Aeromix

Outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

Ergonomie

Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. Longueur maximale 1 300 mm. Idéal lors de son utilisation avant envoi en salle.

Rangement pratique du mixer et des outils.



MicroMix®

Puissance	220 W
Voltage	Monophasé 230 V
Vitesse(s)	1 500 à 14 000 tr/mn
Couteau démontable	Oui
Couteau, cloche et tube	Longueur 165 mm - tout inox
Pied(s) démontable(s)	Oui
Dimensions	Longueur 430 mm, Ø 61 mm
Poids net (kg)	1
Poids brut (kg)	1
Accessoire(s)	Aeromix inox - Inclus Support mural - Inclus