



# MICRO MIX®

Mixers Plongeurs

## Produit Fiche Technique



### DESCRIPTIF

Le spécialiste des émulsions minute !

Ce nouveau mixer plongeant de Robot-Coupe, **Micro Mix®**, ultra compact saura vous satisfaire grâce à la qualité des émulsions obtenues avec son outil spécialement conçu, « l'Aéromix ».

Cet Outil, breveté, permet de réaliser des émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette.

Le **Micro Mix®** équipé du couteau réalisera également toutes les soupes et sauces en un minimum de temps grâce à son moteur puissant et silencieux.

### EN BREF

- Performance : puissant et silencieux
- Robustesse : Tube, cloche, bloc et outils en INOX
- Ergonomie : cordon spiral extensible
- Puissance du moteur
- Vitesse variable
- Hygiène : couteau et tube en inox démontables

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|  |                   |
|--|-------------------|
| Longueur (mm)<br>couteau, cloche et tube | 165               |
| Dimensions (mm)<br>Longueur<br>Diamètre  | 430<br>61         |
| Poids (kg)                               | 1,4               |
| Puissance (W)                            | 220               |
| Vitesse variable (tr/min)                | de 1 500 à 14 000 |

### SPÉCIFICITÉS

#### AEROMIX

Outil breveté pour les émulsions minutes



FT-RobotCoupe-Micromix.052016