

# MICROMIX - Mixeur plongeant

## Fiche Technique

### DESCRIPTIF

Le spécialiste des émulsions minute !

Ce nouveau mixeur 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.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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



### 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

### SPÉCIFICITÉS

AEROMIX

Outil breveté pour les émulsions minutes



ZAC le Muneri  
Route d'Aoste  
38480 Romagnieu

T. +33 (0)4 76 07 64 64  
F. +33 (0)4 76 07 61 11  
contact@pacoclean.com