

MicroMix®



CAMPANA
INTERAMENTE
IN INOX

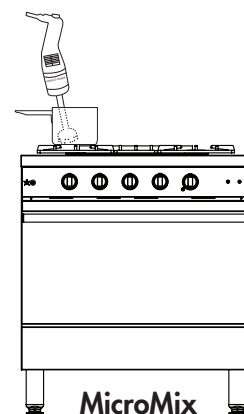


D

Capacità della pentola:

Fino a 5 litri

▶ Speciale spume



A DESCRIZIONE COMMERCIALE

Per la realizzazione di tutte le vostre salse, emulsioni e piccole preparazioni.

B DESCRIZIONE TECNICA

Mixer a immersione MicroMix – Monofase 230/50/1. Potenza 220 Watt – Velocità variabile da 1500 a 14000 giri/min. Coltello, campana e fusto in inox lungo 165 mm.

C CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza utile	220 Watts
Dati elettrici	Monofase 230V/50/1 1,1 Amp – Spina fornita
Velocità variabile	1500 a 14000 giri/min
Tasso di riciclabilità	95%
Peso netto	1,4 kg
Articolo	34900

NORME 

EN 12100-1 e 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853,
EN 60529-2000 : IP55 e IP34

E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

BLOCCO MOTORE

- Potenza 220 Watt.
- Blocco motore in inox con aperture di ventilazione sulla parte superiore per una tenuta stagna perfetta.
- Pulsante Velocità variabile per una regolazione facile e visiva
- Velocità variabile da 1500 a 14000 giri/min.
- Forma dell'impugnatura studiata per una presa migliore dell'apparecchio e per lavorare senza stancarsi.
- Aeromix, un attrezzo appositamente brevettato per la realizzazione rapida di spume leggere e voluminose con un'ottima tenuta sul piatto.

FUSTO E CAMPANA

- Coltello e fusto interamente in inox lungo 165 mm.
- Fusto con coltello smontabile, dispositivo esclusivo brevettato Robot-Coupe.

ACCESSORI INCLUSI

- 1 Supporto a parete per mettere via il Mixer a immersione.
- 1 attrezzo per il montaggio e lo smontaggio del coltello.

G

PRENOTAZIONE

230 V/50/1 – cavo e spina forniti

