

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Mixer plongeant Micromix. Marque Robot-Coupe, monophasé**

robot coupe



Description	Caractéristiques
Mixer plongeant Micromix.	Référence constructeur 34900
Marque Robot-Coupe	Pied detachable
Monophasé 230/50/1.	Longueur du tube 165
Puissance : 220W.	Vitesse Variateur
Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/min.	Type de branchement Monophasé
Couteau, outil aéromel et tube tout inox d'une longueur de 165 mm.	Dimensions L 430 x Diamètre : 61 extérieures
Livré avec un support mural, un couteau, et un aéromel.	Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Appareil conçu pour homogénéiser et aérer les sauces pour obtenir une consistance mousseuse et bulleuse.	