

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

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.	