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

Mixer plongeant Micromix.

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

Livré avec un support mural, un couteau, et un aéromel.

Couteau, outil aéromel et tube tout inox d'une longueur de 165 mm.

Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/min.

Puissance : 220W.

Monophasé 230/50/1.

Marque Robot-Coupe

Caractéristiques

Référence constructeur	34900
Pied	detachable
Longueur du tube	165
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,22
Dimensions extérieures (en mm)	L 430 diam. 61
Longueur du tube (mm)	160 - 250

Garantie 1 an sur les pièces incluse