Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Lot de 6 Mixers plongeants Micromix. Marque Robot-Coupe, monophasé

robot coupe

Description	Caractéristiques	
Lot de 6 Mixers plongeants 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 Aéromix. Couteau, outil Aéromix 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	Référence constructeur	34950
	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	