

robot  ***coupe***®



MicroMix®

En perfekt skummad sås på ett ögonblick!

AEROMIX:

Ett nytt effektivt skumningsverktyg som håller den skummade såsen stabil och len.



SPECIALDESIGNAD KNIV:

Effektiv kniv, speciellt utformad för små portioner. Perfekt för soppor och såser.



MicroMix

Köksmästarens favorit!



UNIKA EGENSKAPER

Ny effektiv mixerfot för snabbare tillagning. Kraftfull och helt tystgående.

ROBUST

100% rostfritt stål i mixerstav, mixerfot, kniv och motorblock.

ERGONOMISK

Ergonomiskt handtag. Lätt att manövrera både handtag och varvtalsväljare. Utrustad med flexibel spiralsladd.

HYGIENISK

Mixerstav, kniv och skumningsverktyg tags enkelt bort för snabb och effektiv rengöring.



Effekt:	220 W. 220 V, 1-fas.
Variabelt varvtal:	1500-14000 v/m.
Kniv, Aeromix och mixerstav:	100% rostfritt stål, 165 mm
Mått, totallängd:	430 mm
Bruttovikt:	1.4 kg
Nettovikt:	0.7 kg

Ref 34900 - Micromix



MicroMix[®]

Köksmästarens favorit!

robot coupe[®]

TILLVERKAD I FRANKRIKE AV ROBOT-COUPÉ S.N.C

Försäljningskontor:

Planlavägen 15, 131 54 Nacka

Tel.: 08 - 570 339 67 / Fax : 08 - 570 339 63

robot-coupe@telia.com / order.robot-coupe@telia.com

www.robot-coupe.com