

MicroMix®

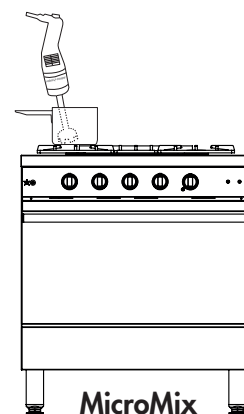
D

Capacité de la marmite :

Jusqu'à 5 litres

CLOCHE
TOUT INOX

▶ Spécial Emulsions



A DESCRIPTIF COMMERCIAL

Pour la réalisation de toutes vos sauces, émulsions et petites préparations.

B DESCRIPTIF TECHNIQUE

Mixer Plongeant MicroMix - Monophasé 230/50/1.
Puissance 220 Watts – Vitesse variable de 1500 à 14000 tr/mn. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 165 mm.

C CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance utile	220 Watts
Données électriques	230/50/1 - 1,1 Amp Prise fournie
Vitesse variable	1500 à 14000 tr/mn
Taux de recyclabilité	95 %
Poids net	1.07 kg
Référence	34900

NORMES

NF EN 12100-1 et 2-2004, NF EN 60204-1-2006, NF EN 12853, NF EN 60529-2000 : IP55 et IP34

E CARACTÉRISTIQUES ET BÉNÉFICE

BLOC MOTEUR

- Puissance 220 Watts.
- Bloc moteur inox doté d'ouïes de ventilation en partie haute pour une étanchéité parfaite.
- Bouton Vitesse variable pour un réglage facile et visuel
- Vitesse variable de 1500 à 14000 tr/mn.
- Forme de la poignée pour une bonne préhension de l'appareil et un travail sans fatigue.
- Aéromix, outil breveté spécialement conçu pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses avec une excellente tenue dans l'assiette

TUBE ET CLOCHE

- Couteau, et tube tout inox d'une longueur de 165 mm.
- Tube avec couteau démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

ACCESSOIRES INCLUS

- 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant.
- 1 outil de montage et de démontage du couteau.

G

RÉSERVATION

230 V/50/1 - câble et prise fournis

