

MicroMix®



CAMPÂNULA
TOTALMENTE
EM INOX

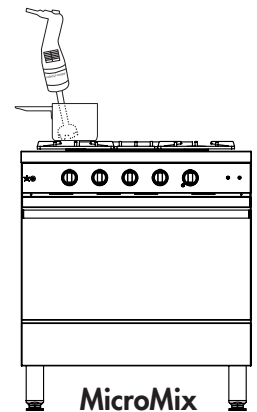


D

Capacidade da panela:

até 5 litros

▶ Especial emulsão



A DESCRIÇÃO COMERCIAL

Para a realização de todos os seus molhos, emulsões e pequenas preparações.

B DESCRIÇÃO TÉCNICA

Triturador MicroMix - Monofásico 230/50/1. Potência 220 Watts – Velocidade variável de 1500 a 14000 rpm. Lâmina, campânula e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 160 mm.

C DESCRIÇÃO TÉCNICA

Potência útil	220 Watts
Dados elétricos	230/50/1 - 1,1 Amp Ficha fornecida
Velocidade variável	1500 a 14000 rpm
Percentagem reciclável	95%
Peso líquido	1.07 kg
Referência	34900

NORMAS 

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

E CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

BLOCO DO MOTOR

- Potência 220 Watts.
- Bloco de motor em aço inoxidável com aberturas laterais de ventilação na parte superior, para uma perfeita estanquidade.
- Botão de velocidade variável, para uma regulação fácil e visual.
- Velocidade variável de 2000 a 12500 rpm.
- Forma da pega concebida para uma boa prensão do aparelho e um trabalho sem fadiga.
- Aéromix, um equipamento patenteado especialmente concebido para a realização de emulsões ao minuto, arejadas, volumosas e com um excelente aspeto no prato.

TUBO E CAMPÂNULA

- Lâmina e tubo integralmente em aço inoxidável, comprimento 160 mm.
- Tubo com lâmina desmontável, dispositivo exclusivo patenteado por Robot-Coupe.

ACESSÓRIOS INCLuíDOS

- 1 suporte mural para arrumar o Triturador.
- 1 ferramenta para montagem e desmontagem da lâmina.

G

RESERVA

230 V/50/1 – fio e ficha fornecidos

