

## MicroMix®



CAMPANA  
DE ACERO  
INOXIDABLE

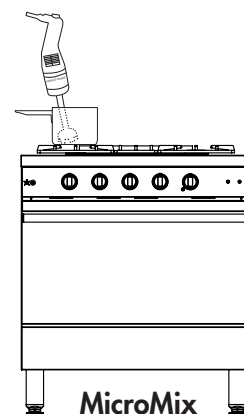


D

Capacidad de la marmita:

Hasta 5 litros

▶ Especial Emulsiones



A

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Para realizar todo tipo de salsas, emulsiones y pequeñas preparaciones.

B

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Triturador sumergible MicroMix - Monofásico 230/50/1. Potencia de 220 W. Velocidad variable de 1500 a 14000 rpm. Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable de una longitud de 165 mm.

C

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia útil	220 vatios
Datos eléctricos	Monofásico 230 V/50/1 1,1 A - Toma suministrada
Velocidad variable	1500 a 14000 rpm
Porcentaje de reciclabilidad	95%
Peso neto	1.07 kg
Referencia	34900

## NORMAS

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

E

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

## BLOQUE DE MOTOR

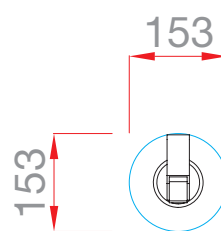
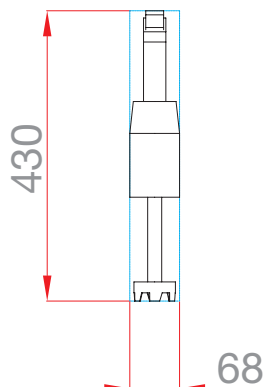
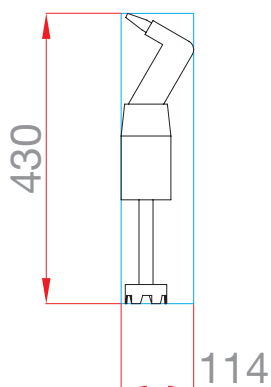
- Potencia de 220 vatios.
- Bloque motor de acero inoxidable con orificios de ventilación en la parte alta para preservar una hermeticidad perfecta.
- Botón de velocidad variable para un ajuste visual fácil.
- Velocidad variable de 1500 a 14.000 rpm.
- La forma del asa facilita la correcta sujeción del aparato y un trabajo sin fatiga.
- Aeromix, herramienta patentada diseñada para realizar al minuto emulsiones aireadas y voluminosas con una excelente estabilidad en el plato.

## TUBO Y CAMPANA

- Cuchilla y tubo de acero inoxidable de una longitud de 165 mm.
- Tubo con cuchilla desmontable, dispositivo exclusivo, patentado por Robot-Coupe.

## ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 soporte mural para guardar el triturador sumergible.
- 1 herramienta de montaje y desmontaje de la cuchilla.



G

## RESERVACIÓN

230 V/50/1 - cable y toma suministrados