

***robot***  ***coupe***®



**MicroMix**®

¡¡¡Pocos segundos bastan para realizar una emulsión perfecta!!!

## EL AEROMIX:

Herramienta patentada, diseñada especialmente para realizar emulsiones instantáneas aéreas y voluminosas, con una excelente firmeza en el plato.



## LA CUCHILLA:

Realización de todo tipo de sopas y salsas en pequeñas cantidades.



## ¡¡¡La mejor elección de los chefs!!!



### EFICACIA

Diseño de la campana estudiado para ofrecer una gran rapidez de ejecución. Aparato potente y silencioso.

### SOLIDEZ

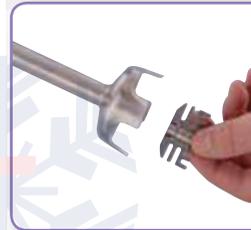
Tubo, campana, virola y herramientas totalmente de ACERO INOXIDABLE.

### ERGONOMÍA

Variador de velocidad fácilmente accesible y preciso. Cable extensible en espiral para facilitar.

### HIGIENE

Sencillo desmontaje del tubo y accesorios para lavarlos fácilmente. Práctico soporte mural para guardar el triturador y sus accesorios.



Potencia:	Monofásico - 220 watts
Voltaje:	230 V
Velocidades:	Velocidad de 1500 a 14.000 rpm
Cuchilla, Aeromix y tubo	Todo de acero inoxidable, 165 mm de longitud
Dimensiones:	Longitud total, con tubo: 430 mm
Peso bruto:	1,4 kg

Ref.: 34900 - Micromix 230/50/1



**Sanlover**

BARCELONA, S.A.

**SANLOVER BARCELONA, SA**  
C/ Renacimiento, 5  
08041 BARCELONA.

**Teléfono 93 455 20 20**  
[www.sanlover.es](http://www.sanlover.es)