Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

BLOC MOTEUR PROFESSIONNEL DYNAMIX 160

Caractéristiques techniques
Diamtre de l'appareil : 70 mm

Longueur totale : 235 mm

Puissance : 220 W

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Volume : 1 4 L

Description

Variateur de vitesse.

Efficace et robuste.

Accessoire dmontable la base du bloc moteur le prservant ainsi des entres deau lors du nettoyage.

Ergonomique.

Silencieux.

Multifonctions grce aux divers accessoires (couteaux standard ou mulsionneur, blender, disques batteur ou mulsionneur, fouets dtachables, pied presse-pure, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).

Capacit : 1 4 Litres

UTILISATION :
Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans le contenant dexcellents potages velouts, soupes et de raliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pte crpes, bouillies, crmes de fruits, etc.

Blender : Il permet de broyer, concasser, lisser et de mlanger

Caractéristiques

Référence constructeur	AC515
Pied	detachable
Longueur du tube	Sans tube
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,22
Dimensions extérieures	L 235 diam. 70
Longueur du tube (mm)	sans tube

Description	Caractéristiques
directement dans le contenant dexcellents potages, velouts, sauces, crmes de fruits, afin dobtenir en 3 minutes seulement une texture. Fouets : Pour prparer sans peine les ptes, les crmes et les mousselines. Presse-pure : Idal pour raliser des pures ou crmes de lgumes onctueuses, etc. Cutter : Il permet de broyer, mixer, hacher des lgumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits secs, viande, Parmesan, etc. ENTRETIEN : Attention aux claboussures qui pourraient pntrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrmdiablement. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle. Nettoyer la poigne avec une ponge ou un chiffon humide. **Autres informations** Diamtre de l'appareil : 70 mm Longueur totale : 235 mm Puissance : 220 W Vitesse : 3 000 13 000 tr/min Volume : 1 4 L	