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

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNAMIX DMX160 V2 BLANC/NOIR, COUTEAU EMULSIONNEUR

Caractéristiques techniques
Puissance : 220 W

Vitesse : 8 000 tr/min et 13 000 tr/min

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V

Longueur totale : 395 mm

Longueur du pied : 160 mm

Diamtre de cloche : 55 mm

Poids / conditionn : 1 kg / 1,2 kg

Description

Variateur de vitesse intgr.

ERGONOMIE : Changez de vitesse en 1 seul geste et confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).

POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application (couteau standard ou mulsionneur, disque batteur ou mulsionneur, pied blender, fouets dtachables, pied presse-pure, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).

ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.

HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.

SCURIT : Mise en marche de lappareil scurise par un bouton.

Caractéristiques

Référence constructeur	MX057
Pied	detachable
Longueur du tube	160
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,22
Dimensions extérieures	L 395 diam. 70
Longueur du tube (mm)	160 - 250

Description	Caractéristiques
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 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 : Entretien facile grce aux pieds dmontables. Laver les pieds et les accessoires leau claire. Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon lgrement humide. Ne pas laver au jet deau, ni au lave-vaisselle. Utiliser le support Dynamix (Rf SM030) pour le rangement de lappareil. **Autres informations** Puissance : 220 W Vitesse : 8 000 tr/min et 13 000 tr/min Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V Longueur totale : 395 mm Longueur du pied : 160 mm Diamtre de cloche : 55 mm	

Description	Caractéristiques
Poids / conditionn : 1 kg / 1,2 kg	