

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Mixer plongeant 220W



Caractéristiques techniques

Dimensions externes : Longueur 395 mm x Diamètre 70 mm

Longueur tube + cloche 160 mm

Poids : 1 kg

Puissance 220 W

Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Pied detachable
Le Dynamix 160 offre plusieurs fonctions selon l'accessoire installé :	Longueur du tube 160
- mixeur : permet de broyer et mélanger dans la marmite potages veloutés, soupes, et de réaliser des sauces mayonnaises, pâtes à crêpe, bouillies...	Vitesse Variateur
- fouet : pour préparer les pâtes, crèmes, mousselines, jusqu'à 50 blancs d'oeufs à la fois	Type de branchement Monophasé
- presse-purée : pour réaliser des purées ou crèmes de légumes, des compotes...	Dimensions L 395 x Diamètre : 70 extérieures
- cutter : permet de broyer, mixer, hacher des légumes, fruits secs, viandes, parmesans -	Garantie constructeur 1 an incluse
Accessoires disponibles : couteaux standard ou émulsionneurs, disques batteur ou émulsionneur, fouets, pieds presse-purée, bols cutter, bols 1 ou 3 litres -	
Vitesse de 0 à 13000 tr/mn -	
Longueur du tube + cloche 160 mm -	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Capacité de traitement : 1 à 4 litres avec l'accessoire mixeur ou fouet, 5 kg avec le presse-purée -</p> <p>Léger, rapide, efficace, ergonomique, silencieux et robuste -</p> <p>Pied démontable, facile à nettoyer -</p> <p>Pied et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -</p> <p>Couteaux Ti-métal faciles à démonter -</p> <p>Variateur de vitesse -</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions externes : Longueur 395 mm x Diamètre 70 mm Longueur tube + cloche 160 mm Poids : 1 kg Puissance 220 W Tension 115 ou 230 V</p>	