

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNAMIX DMX 160 V2 ORANGE/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	Caractéristiques										
<p>Variateur de vitesse intégré.</p> <p>ERGONOMIE : Changez de vitesse en 1 seul geste et confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté à l'utilisateur (grâce à des matériaux de haute technologie).</p> <p>POLYVALENCE : Des accessoires spécifiques à chaque application (couteau standard ou émulsionneur, disque batteur ou émulsionneur, pied blender, fouets détachables, pied presse-pure, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).</p> <p>ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-résistant, optimisant sa durée dans le temps dans le cadre d'un usage intensif.</p> <p>HYGIENE : Pied entièrement démontable, tout en inox pour un entretien facilité.</p> <p>SECURITE : Mise en marche de l'appareil sécurisée par un bouton.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Pied</td> <td>détachable</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>2 vitesses</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 395 x 70</td> </tr> </table>	Pied	détachable	Longueur du tube	160	Vitesse	2 vitesses	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	L 395 x 70
Pied	détachable										
Longueur du tube	160										
Vitesse	2 vitesses										
Type de branchement	Monophasé										
Dimensions extérieures	L 395 x 70										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Capacité : 14 Litres</p> <p>UTILISATION :</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Fouets : Pour prparer sans peine les ptes, les crmes et les mousselines.</p> <p>Presse-pure : Idal pour raliser des pures ou crmes de lgumes onctueuses, etc.</p> <p>Cutter : Il permet de broyer, mixer, hacher des lgumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits secs, viande, Parmesan, etc.</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Entretien facile grce aux pieds dmontables. Laver les pieds et les accessoires leau claire.</p> <p>Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon lgrement humide.</p> <p>Ne pas laver au jet deau, ni au lave-vaisselle.</p> <p>Utiliser le support Dynamix (Rf SM030) pour le rangement de lappareil.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 220 W</p> <p>Vitesse : 8 000 tr/min et 13 000 tr/min</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V</p> <p>Longueur totale : 395 mm</p> <p>Longueur du pied : 160 mm</p> <p>Diamtre de cloche : 55 mm</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

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