

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

BLOC MOTEUR PROFESSIONNEL DYNAMIX 190



Caractéristiques techniques

Diamtre de l'appareil : 70 mm

Longueur totale : 235 mm

Puissance : 250 W

Volume : 1 8 L

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse.	Pied detachable
Efficace et robuste.	Longueur du tube Sans tube
Accessoire dmontable la base du bloc moteur le prservant ainsi des entres deau lors du nettoyage.	Vitesse Variateur
Ergonomique.	Type de branchement Monophasé
Silencieux.	Dimensions extérieures L 235 x 70
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 8 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	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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 : Attention aux claboussures qui pourraient pntre 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.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Diamtre de l'appareil : 70 mm</p> <p>Longueur totale : 235 mm</p> <p>Puissance : 250 W</p> <p>Volume : 1 8 L</p>	