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

Fabriqué en France -

Variateur de vitesse -

Couteaux Ti-métal faciles à démonter -

Pied et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -

Pied démontable, facile à nettoyer -

Léger, rapide, efficace, ergonomique, silencieux et robuste -

Capacité de traitement : 1 à 4 litres avec l'accessoire mixeur ou fouet, 5 kg avec le presse-purée -

Longueur du tube + cloche 160 mm -

Vitesse de 0 à 13000 tr/mn -

Accessoires disponibles : couteaux standard ou émulsionneurs, disques batteur ou émulsionneur, fouets, pieds presse-purée, bols cutter, bols 1 ou 3 litres -

- cutter : permet de broyer, mixer, hacher des légumes, fruits secs, viandes, parmesans -

- presse-purée : pour réaliser des purées ou crèmes de légumes,

Caractéristiques

Référence constructeur	DYNAMIX160
Pied	detachable
Longueur du tube	160
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,22
Dimensions extérieures (en mm)	L 395 diam. 70
Longueur du tube (mm)	160 - 250

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
des compotes... - fouet : pour préparer les pâtes, crèmes, mousselines, jusqu'à 50 blancs d'oeufs à la fois mayonnaises, pâtes à crêpe, bouilies... - mixeur : permet de broyer et mélanger dans la marmite potages veloutés, soupes, et de réaliser des sauces Le Dynamix 160 offre plusieurs fonctions selon l'accessoire installé : **Autres informations** 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	