

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi  
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Mixer plongeant 250W**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions externes : Longueur 425 mm x Diamètre 70 mm  
Longueur tube + cloche 190 mm  
Poids : 1,2 kg  
Puissance 250 W  
Tension 115 ou 230 V

Description	Caractéristiques
Fabriqué en France -	Référence constructeur DYNAMIX190
Variateur de vitesse -	Pied detachable
Couteaux Ti-métal faciles à démonter -	Longueur du tube 190
Pied et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite -	Type de branchement Monophasé
Pied démontable, facile à nettoyer -	Puissance totale (kW) 0,25
Léger, rapide, efficace, ergonomique, silencieux et robuste -	Dimensions extérieures (en mm) L 425 diam. 70
Capacité de traitement : 1 à 8 litres avec l'accessoire mixeur ou fouet, 5 kg avec le presse-purée -	Longueur du tube (mm) 160 - 250
Longueur du tube + cloche 190 mm -	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>
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,	

**Restaupro.com**

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

Description	Caractéristiques
<p>des compotes...</p> <p>- fouet : pour préparer les pâtes, crèmes, mousselines, jusqu'à 50 blancs d'oeufs à la fois</p> <p>mayonnaises, pâtes à crêpe, bouillies...</p> <p>- mixeur : permet de broyer et mélanger dans la marmite potages veloutés, soupes, et de réaliser des sauces</p> <p>Le Dynamix 190 offre plusieurs fonctions selon l'accessoire installé :</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions externes : Longueur 425 mm x Diamètre 70 mm Longueur tube + cloche 190 mm Poids : 1,2 kg Puissance 250 W Tension 115 ou 230 V</p>	