

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNAMIX 190 COUPEAU EMULSIONNEUR



Caractéristiques techniques

Puissance : 250 W

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V / 50 - 60 Hz

Longueur totale : 425 mm

Longueur du pied : 190 mm

Diamtre de l'appareil : 66 mm

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intgr.	Pied detachable
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application (couteaux standard ou mulsionneur, disques batteur ou mulsionneur, pied blender, fouets dtachables, pied presse pure, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).	Longueur du tube 190
ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.	Vitesse Variateur
HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.	Type de branchement Monophasé
SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.	Dimensions extérieures L 425 x 70
ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	
Capacit : 1 8 Litres	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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 : 250 W</p> <p>Vitesse : 3 000 13 000 tr/min</p> <p>Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V / 50 - 60 Hz</p> <p>Longueur totale : 425 mm</p> <p>Longueur du pied : 190 mm</p> <p>Diamtre de lappareil : 66 mm</p>	