

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNAMIX V2 DMX190 ORANGE/NOIR,  
COUTEAU EMULSIONNEUR**



**Caractéristiques techniques**

Puissance : 250 W

Vitesse : 8 000 tr/min et 13 000 tr/min

Tension alimentation : 110 - 120 V ou 220 ou 240 V

Longueur totale : 425 mm

Longueur tube + cloche : 190 mm

Diamtre de cloche : 66 mm

Diamtre de l'appareil : 70 mm

Poids / conditionn : 1,2 kg / 1,5 kg

Description	Caractéristiques
Variateur de vitesse intr.	Référence constructeur MX095
ERGONOMIE : Changez de vitesse en 1 seul geste et confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapté l'utilisateur (grâce des matériaux de haute technologie).	Pied detachable
POLYVALENCE : Des accessoires spécifiques chaque application (couteau standard ou émulsionneur, disque batteur ou émulsionneur, pied blender, fouets détachables, pied presse-purée, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).	Longueur du tube 160
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.	Type de branchement Monophasé
HYGIENE : Pied entièrement démontable, tout en inox pour un entretien facilité.	Puissance totale (kW) 0,25
	Dimensions L 395 diam. 70 extérieures (en mm)
	Longueur du tube 160 - 250 (mm)

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>SCURIT : Mise en marche de l'appareil scurise par un bouton.</p> <p>Capacit : 1 4 Litres</p> <p>UTILISATION :</p> <p>Mixeur : Il permet de broyer et de mlanger directement dans le contenant d'excellents 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 d'excellents 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 l'appareil.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance : 250 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 : 425 mm</p> <p>Longueur tube + cloche : 190 mm</p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Diamtre de cloche : 66 mm  Diamtre de l'appareil : 70 mm  Poids / conditionn : 1,2 kg / 1,5 kg	