

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 intgr.	Référence MX095 constructeur
ERGONOMIE : Changez de vitesse en 1 seul geste et confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	Pied detachable
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application (couteau standard ou mulSIONNEUR, disque batteur ou mulSIONNEUR, pied blender, fouets dtachables, pied presse-pure, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).	Longueur du tube 160 Type de branchementMonophasé
ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revtement en Titane. Ultra-rsistant, optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.	Puissance totale (kW) 0,25 Dimensions L 395 diam. 70 extérieures (en mm)
HYGINE : Pied entièrement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.	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 mélanger directement dans le contenant d'excellents potages velouts, soupes et de réaliser des sauces, mayonnaises, brunoises, ptes crèmes, bouillies, crèmes de fruits, etc.</p> <p>Blender : Il permet de broyer, concasser, lisser et de mélanger directement dans le contenant d'excellents potages, velouts, sauces, crèmes de fruits, afin d'obtenir en 3 minutes seulement une texture.</p> <p>Fouets : Pour préparer sans peine les ptes, les crèmes et les mousselines.</p> <p>Presse-pure : Idéal pour réaliser des pures ou crèmes de légumes onctueuses, etc.</p> <p>Cutter : Il permet de broyer, mixer, hacher des légumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits secs, viande, Parmesan, etc.</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Entretien facile grâce aux pieds démontables. Laver les pieds et les accessoires dans l'eau claire.</p> <p>Nettoyer le bloc moteur avec uneponge ou un chiffon légèrement humide.</p> <p>Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle.</p> <p>Utiliser le support Dynamix (Réf SM030) pour le rangement de l'appareil.</p> <p>Autres informations</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	