

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL DYNAMIX DMX160 BLENDER

Caractéristiques techniques

Puissance : 220 W

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

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

Longueur totale : 395 mm

Longueur du pied : 160 mm

Diamtre de la cloche : 55 mm

Description	Caractéristiques										
<p>Variateur de vitesse intgr.</p> <p>POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application.</p> <p>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.</p> <p>HYGINE : Pied entirement dmontable, tout en inox pour un entretien facilit.</p> <p>SCURIT : Mise en marche de lappareil scurise par un bouton.</p> <p>ERGONOMIE : Confort dutilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).</p> <p>Capacit : 1 4 Litres</p> <p>Le systme de cloche blender / homognisateur est idal pour vos prparations en textures modifiées, vos velouts et potages, soupes de poissons, sauces mulsionnes, crmes glaces, pures de</p>	<table border="1"> <tr> <td>Pied</td> <td>detachable</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>Vitesse</td> <td>Variateur</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>L 395 x 160</td> </tr> </table>	Pied	detachable	Longueur du tube	160	Vitesse	Variateur	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	L 395 x 160
Pied	detachable										
Longueur du tube	160										
Vitesse	Variateur										
Type de branchement	Monophasé										
Dimensions extérieures	L 395 x 160										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Igumineuses, compotes ou eau glifée.</p> <p>La pulvérisation de toutes les particules (fibres dures et ligneuses, arêtes ...) permet d'obtenir une texture lisse, onctueuse, aérée et homogénéisée !</p> <p>Les préparations réalisées avec le pied blender / homogénéisateur ne nécessitent pas de tamisage. Les fibres sont alors conservées, elles sont plus digérées, facilitant ainsi le transit.</p> <p>En un seul geste, vous gagnez un temps précieux et préservez les propriétés nutritionnelles et organoleptiques.</p> <p>UTILISATION :</p> <p>Blender / homogénéisateur : Il permet de pulvériser les ingrédients (fibres, arêtes), de mixer, lisser, homogénéiser vos crèmes glacées et sorbets ou encore émulsionner vos sauces et émulsions. Il est également adapté pour les préparations en textures modifiées, la pâte à crêpes, les velours, potages, panades et soupes (de poissons, déshydratés), les purées de légumes, l'eau glifiée, les jus, smoothies et milk-shakes, les coulis, les crèmes (de fruits ou légumes), les compotes et marmelades de fruits, saumure (dispersion de poudre froide).</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Entretien facile grâce aux pieds démontables. Laver les pieds et les accessoires à l'eau claire.</p> <p>Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.</p> <p>Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle.</p> <p>Utiliser le support Dynamix (Rf SM030) pour le rangement de l'appareil.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance : 220 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 : 395 mm</p> <p>Longueur du pied : 160 mm</p> <p>Diamètre de la cloche : 55 mm</p>	