

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 intr.</p> <p>POLYVALENCE : Des accessoires spécifiques chaque application.</p> <p>ROBUSTESSE : Pied en acier inoxydable et lames inox avec revêtement en Titane. Ultra-résistant, optimisant sa durée dans le cadre d'un usage intensif.</p> <p>HYGIENE : Pied entièrement démontable, tout en inox pour un entretien facilité.</p> <p>SECURITE : Mise en marche de l'appareil assurée par un bouton.</p> <p>ERGONOMIE : Confort d'utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adaptés à l'utilisateur (grâce aux matériaux de haute technologie).</p> <p>Capacité : 1,4 Litres</p> <p>Le système de cloche blender / homogénéisateur est idéal pour vos préparations en textures modifiées, vos velouts et potages, soupes de poissons, sauces émulsionnées, crèmes glacées, pures de</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>MX100</td> </tr> <tr> <td>Pied</td> <td>débranchable</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube</td> <td>160</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,22</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>L 395 diam. 160</td> </tr> <tr> <td>Longueur du tube (mm)</td> <td>160 - 250</td> </tr> </table>	Référence constructeur	MX100	Pied	débranchable	Longueur du tube	160	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,22	Dimensions extérieures (en mm)	L 395 diam. 160	Longueur du tube (mm)	160 - 250
Référence constructeur	MX100														
Pied	débranchable														
Longueur du tube	160														
Type de branchement	Monophasé														
Puissance totale (kW)	0,22														
Dimensions extérieures (en mm)	L 395 diam. 160														
Longueur du tube (mm)	160 - 250														

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 glifiée.</p> <p>La pulvérisation de toutes les particules (fibres dures et ligneuses, artes ...) 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, artes), 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>	