

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## MIXEUR PLONGEANT PROFESSIONNEL SANS FIL DYNAMIX NOMAD 160, COUPEAU STANDARD



### Caractéristiques techniques

Puissance : 2000 mAh/ -12 Vdc

Vitesse : 10 000 tr/min

Tension alimentation : 12 Vdc

Longueur totale : 450 mm

Longueur du pied : 160 mm

Diamtre de l'appareil : 110 mm

Poids / conditionn : 1,1 kg / 1,9 kg

Description	Caractéristiques
Mixeur sans fil, livr avec chargeur et batterie Lithium-ion.	Pied detachable
POLYVALENCE : Des accessoires spcifiques chaque application (couteau standard ou mulsionneur, disque batteur ou mulsionneur, fouets dtachables, pied presse pure, bol cutter, bol 1 ou 3 litres).	Longueur du tube 160
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 Fixe
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 450 x 110
ERGONOMIE : Confort utilisation par sa prise en main et poids parfaitement adapt lutilisateur (grce des matriaux de haute technologie).	
Capacit : 1 4 Litres	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Dynamic libre le travail en cuisine avec son mini-mixeur sans fil : le DYNAMIX Nomad.</p> <p>Son autonomie de 30 minutes et son faible encombrement en font l'outil idéal pour les chefs qui souhaitent travailler sans contrainte. Encombrement réduit et faible poids de la batterie pour un travail sans fatigue. Remplacement facile et rapide.</p> <p><b>FOURNIS AVEC :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Une batterie compacte, changeable facilement et rapidement</li><li>- Un chargeur de batterie</li></ul> <p><b>UTILISATION :</b></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, pâte crêpes, bouillies, crèmes de fruits, etc.</p> <p>Fouets : Pour préparer sans peine les pâtes, les crèmes et les mousselines.</p> <p>Presse-purée : Idéal pour réaliser des purées 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><b>ENTRETIEN :</b></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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance : 2000 mAh/ -12 Vdc</p> <p>Vitesse : 10 000 tr/min</p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Tension alimentation : 12 Vdc Longueur totale : 450 mm Longueur du pied : 160 mm Diamtre de l'appareil : 110 mm Poids / conditionn : 1,1 kg / 1,9 kg	