Dynamix DMX 160

Dynamix DMX 160

Der Allrounder für Küchen, Bäckereien und Konditoreien.

Mit nur 990 Gramm ist er das Leichtgewicht unter den Profigeräten.
Auch kleine Zubereitungen verarbeitet er schnell und effizient mit bis zu 13.000 U/min.

Selbstverständlich regulierbar.
Durch die einfache Reinigung ist der Dynamix DMX 160 handlich schnell verpackt und verstaut.

variable Geschwindigkeit	**220 Watt**	**1 - 4 Liter**

Reinigung:

Bitte reinigen Sie den Mixstab umgehend nach der Benutzung.
Dazu halten Sie den Mixer in einen Behälter mit Wasser und lassen das Gerät 3 Sekunden laufen.
Bei stärkerer Verschmutzung nehmen Sie den Stab vom Motorblock und reinigen Sie so die Mixglocke.
Stäbe mit dem CleanUp System, lassen sich einfach zerlegen.
Dies sollte man regelmäßig, je nach Häufigkeit der Anwendungen, nach 1 - 4 Wochen tun.

Technische Spezifikationen

Artikelnummer: MX060
Messer: Emulgiermesser
Anschluss: 230V (Wechselstrom)
Ausführung: Einzelgerät
Leistung: 220 W
Länge gesamt: 395 mm
Länge Aufsatz: 160 mm
Ø gesamt: 70 mm
Ø Glocke: 55 mm
Gewicht / verpackt: 1,0 / 2,5 kg
Drehzahl: 3.000 - 13.000 U/min.

© 2025**Dynamic Professional** / Groupe NADIA GmbH
Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl Auenheim • Telefon: 07851/886 45-0 • Telefax: 07851/886 45-32