



Dynamix DMX 160 Turbo-Blender

Dynamix DMX 160 Turbo-Blender

Das Komplett-Set mit abnehmbarem Turbostab!

In jeglichen Bereichen einsetzbar: von Emulsionen bis Saucen. Haut-Cuisine bis zum Seniorenbereich. Der Dynamix DMX 160 Turbo setzt neue Maßstäbe in jeder Küche.

Durch seine einfache Zerlegbarkeit ist auch die hygienische Reinigung kein Hindernis.

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: MX100

Messer: 3 Klingen

Anschluss: 230V (Wechselstrom)

Ausführung: Einzelgerät

Leistung: 220 W

Länge gesamt: 395 mm

Länge Aufsatz: 160 mm

Ø gesamt: 70 mm

Ø Glocke: 35 mm

Gewicht / verpackt: 1,0 / 1,5 kg

Drehzahl: 3.000 - 13.000 U/min.