

## Dynamix DMX 160 V2

Klein, flexibel und perfekt für den Profibereich.

Der Dynamix DMX 160 V2 ist mit seinen einstellbaren zwei Geschwindigkeiten und dem 160mm abnehmbaren Mixstab ideal für Saucen und Suppen in maximaler Qualität.

**verschiedene Farben erhältlich:**

(Standardfarbe orange)

Orange/Schwarz: MX055

Rot/Schwarz: MX056

Weiß/Schwarz: MX057



**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:** MX055, MX056, MX057

**Messer:** 4 Klingen

**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 / 1,2 kg

**Drehzahl:** 8.000 - 10.000 U/min.