MD95+

Réf : MX180 -MX181-MX183-MX184





DESCRIPTION

- Grâce à sa conception ergonomique, il assure une prise en main confortable et intuitive, même lors d'une utilisation prolongée.
- Rapide, efficace et robuste.
- Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil.
- Variateur de vitesse en option de 3000 à 11500 tr/min.
- Double isolation.
- Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite.
- Couteau facile à démonter.

MX180 : Vitesse fixe (couteau 4 lames)
MX181 : Vitesse variable (couteau 4 lames)
MX183 : Vitesse fixe (couteau 2 lames)
MX184 :Vitesse variable (couteau 2 lames)



UTILISATION

Il permet de réaliser et d'émulsionner les sauces, de mélanger en petites quantités d'excellents potages veloutés, mais aussi panades, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaises, purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, crèmes de fruits, compotes, etc.

Le MD 95+ couteau émulsionneur est idéal dans la pâtisserie, les ganaches, le chocolat.

Capacité: 4 à 8 Litres

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
PUISSANCE	250 W
VITESSE	11500 tr/min ou 3000 à 11500 tr/min
TENSION	110 - 120 V ou 220 - 240 V
LONGUEUR TOTALE	420 mm
LONGUEUR TUBE	160 mm
DIAMETRE	72 mm
POIDS NET	1,3 kg

CONSEILS D'ENTRETIEN

Rincer la partie inférieure du pied sous l'eau. Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement.

Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes. Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.

Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle.

www.dynamicmixers.com

Dynamic - 518 rue Léo Baekeland BP57 - 85290 Mortagne sur Sèvre
Tél : +33 (0)2 51 63 02 72 • **E-mail :** contact@dynamicmixers.com
Follow us on social networks!