



GAMME SMX

SMX BLENDER TURBO

Réf : MX125T



DESCRIPTION

- Gain de temps jusqu'à 3 fois plus vite par rapport à un couteau classique.
- Pied entièrement démontable pour une hygiène parfaite.
- Marteau-broyeur triangulaire en inox, revêtement Titanium.
- Pied et cloche 100% inox.
- Pas de lame, manipulation sans risque de coupure.
- Poids adapté pour un confort de travail, silencieux.
- Conforme aux recommandations HACCP.

ACCESSOIRES



Inclus : Crochet de maintien



Supports mixeurs pour un confort d'utilisation optimal contre les TMS.



UTILISATION

Il permet de broyer, concasser, lisser et de mélanger directement dans la marmite d'excellents potages, veloutés, sauces, crèmes de fruits, afin d'obtenir en 3 minutes seulement une texture onctueuse, lisse et parfaite.

Plus besoin de passer la préparation au chinois.

Capacité : 40 à 200 Litres



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.

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

Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE	1000 W
VITESSE	11 000 tr/mn
TENSION	110-120 V ou 220-240 V
LONGUEUR TOTALE	860 mm
LONGUEUR TUBE	580 mm
DIAMÈTRE DE L'APPAREIL	125 mm
POIDS NET	6,7 kg

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

