Dynamix Kombi 160

Dynamix Kombi 160
Das Profipaket

Das Profipaket für jegliche kleineren Zubereitungen, denen das gewisse Etwas mit dem Dynamix 160 bestimmt nicht fehlt.
Mit einem Mixstab mit 160mm, ausgestattet mit Emulgiermesser UND Rührbesen, sind Saucen und Suppen, aber auch Dessert in Schnelle hergestellt.
Dieser Mixer ist mit seinen zahlreichen Zubehörteilen in alltäglichen Arbeiten unentbehrlich.

variable Geschwindigkeit	**220 Watt**	**1 - 8 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: MF062
Messer: 4 Klingen
Anschluss: 230V (Wechselstrom)
Ausführung: Kombi-Set
Leistung: 220 W
Gewicht / verpackt: 1,6 / 2,5 kg

	Drehzahl	**Länge**	**Verarbeitungmengen**
Mixstab	3000-13000 U/Min	160 mm	1-8 Liter
Rührbesen	600-2500 U/Min	185 mm	1-4 Liter

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