



Dynamix DMX 160

Dynamix DMX 160

Der Allrounder für Küchen, Bäckereien und Konditoreien.

Mit nur 990 Gramm ist er das Leichtgewicht unter den Profigeräten.

Auch kleine Zubereitungen verarbeitet er schnell und effizient mit bis zu 13.000 U/min.

Selbstverständlich regulierbar.

Durch die einfache Reinigung ist der Dynamix DMX 160 handlich schnell verpackt und verstaut.

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: MX050, MX060

Messer: Emulgiermesser

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 / 2,5 kg

Drehzahl: 3.000 - 13.000 U/min.

Lieferumfang:

**Art.-Nr.: MX050 - Dynamix 160 mit Messer 2
Klingen**

**Art.-Nr.: MX060 - Dynamix 160 mit
Emulgiermesser**