

SERIE PROFESSIONALE DYNAMIX®

DynamiX®

PENSATO PER LE PICCOLE PREPARAZIONI,
SALSE ED EMULSIONI.



Velocità
variabile



160 mm



dotato di



coltello
emulsionatore

Dynamix® DMX 160

Codice	MX050
Coltello	4 lame
Potenza	220 W
Lungh. totale	395 mm
Lung. tubo + campana	160 mm
Diametro campana	55 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1 Kg / 1,2 Kg
Velocità giri/min	3000 a 13 000

in dotazione



160 mm



Coltello standard



Coltello emulsionatore



Disco emulsionatore



Disco sbattitore



Dynamix® DMX 160 PACK

Codice	MX052
Coltello	4 lame + pack
Potenza	220 W
Lungh. totale	395 mm
Lung. tubo + campana	160 mm
Diametro campana	55 mm
Diametro apparecchio	70 mm
Peso netto / imballato	1 Kg / 1,2 Kg
Velocità giri/min	3000 a 13 000



160 mm



dotato di



coltello
emulsionatore



185 mm



Dynamix® Combi 160

Codice	MF052
1 blocco motore	220 W
1 Piede	160 mm
Coltello	4 lame
1 Frusta	185 mm