

Serie MINI

Die Geräte der Serie MINI sind robust, liegen leicht in der Hand und sind genau richtig für kleine Mengen von Suppen, Soßen, Mayonnaise, Cremes, Schokoladzubereitungen, ...

Ein Mini findet immer Platz in Ihrer Küche, bringt Ihnen Freiheit, Stärke und ist überall einsetzbar für eine Top Arbeit. Die Mini Mixer mit Akku sind einzigartig auf dem Markt und werden mit robuster Batterie und Ladegerät geliefert.



IDEAL FÜR
KONFITUREI,
SCHOKOLADEN
verarbeitung,
Soßen...

4 bis
12 L



Ladegerät und
Batterie
inklusive

1 bis
5 L

01- MD 95 Mixstab Standard Ref. MX010 184,-

MD 95 V mit Drehzahlregulierung Ref. MX008 192,-

MD 95 und MD 95 V Kapazität 4 bis 12 Liter

Gesamtlänge:	445 mm
Stablänge:	160 mm
Durchmesser:	72 mm
Gewicht - Verpackt:	1,2 Kg / 1,5 Kg
Leistung:	180 W
Drehzahl:	9500 U/Min

Emulgiermesser extra Ref. 9414 18,-

02- Mini Mixer Akku Ref. MX014 250,-

Kapazität: 1 bis 5 Liter

Gesamtlänge:	460 mm
Stablänge:	160 mm
Durchmesser:	72 mm
Gewicht - Verpackt:	1,4 Kg / 3,0 Kg
Drehzahl:	7000 U/Min

03- Mini Rührer Akku Ref. FT003 272,-

Gesamtlänge:	445 mm
Stablänge:	185 mm
Durchmesser:	72 mm
Gewicht - Verpackt:	1,5 Kg / 3,0 Kg
Drehzahl:	700 U/Min

Zubehör einzeln erhältlich

04- Ersatzakku PB Mini - Neue Technologie Ni-Mh, Akkulaufzeit 1 Std Ref. AC111 88,-

05- Ladegerät C Mini 115V oder 230V, Ladezeit 2 Std. Ref. AC110 37,-



Emulgiermesser
4 Klingen



Die Schule „Ecole du grand Chocolat Valrhona“ ist seit 20 Jahren eine Referenz in der Fachausbildung geworden. Unser fachspezifisches Emulgieren erfordert zweckmäßige, leistungsfähige und robuste Geräte. Die Mixer von Dynamic, mit ihren speziellen Messern ermöglichen uns in den alltäglichen Ausbildungsverfahren mühelos perfekte Ergebnisse zu erreichen.

Frédéric Bau
Chef exécutif, Directeur de la Création
L'Ecole du Grand Chocolat Valrhona
www.dynamixmixer.de