



Ref. MX090

Données Techniques

PUISSANCE MAX	250 W
VITESSE	0 à 13000 tr/mn
TENSION	115 ou 230 V
LONGUEUR TOTALE	425 mm
DIAMÈTRE	70 mm
LONGUEUR TUBE+CLOCHE	190 mm
POIDS NET - CONDITIONNÉ	1,2 kg – 1,5 kg
PIEDS ET FOUETS	DÉMONTABLES

Bloc moteur 190

Ref. AC 514







Mixeur et fouets Presse-purée





AVANTAGES

- Léger, rapide, efficace et robuste
- Pied démontable, facile à nettoyer
- Pied XL allongé, permet de travailler dans des marmites plus profondes.
- Pied et cloche en acier Inox pour une hygiène parfaite
- Couteaux Ti-Métal faciles à démonter
- Variateur de vitesse
- Ergonomique
- Silencieux
- Multifonctions grâce aux divers accessoires (couteaux standard ou émulsionneur, disques batteur ou émulsionneur, fouets détachables, pied presse-purée, bol cutter, bol 1 ou 3 litres)



ACCESSOIRES DYNAMIX

CAPACITÉ	1 - 4 litres
LONGUEUR PIED	190 mm

AC 530 : Pied jupe couteau émulsionneur AC 531 : Pied jupe couteau standard AC 532 : Pied jupe disque batteur AC 533 : Pied jupe disque émulsionneur









Réf. AC 530

Réf. AC 531

Réf. AC 532 **Réf.** AC 533

CAPACITÉ	1 - 4 litres
LONGUEUR FOUETS	185 mm





CAPACITÉ	5 kg
LONGUEUR PIED	126 mm

Presse-purée Réf. AC 517



CAPACITÉ	0,8 litres
HAUTEUR	200 mm
DIAMÈTRE	170 mm

Bol cutter Réf. AC 518



CAPACITÉ	1 litre
HAUTEUR	255 mm

Bol gradué 1 l. avec couvercle Réf. AC 510



CAPACITÉ	3 litres
HAUTEUR	180 mm
DIAMÈTRE	150 mm

Bol gradué 3 l. Inox Réf. AC 513





ENTRETIEN

Entretien facile grâce aux pieds démontables. Laver les pieds et les accessoires à l'eau claire.

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

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

Utiliser le support mural pour le rangement de l'appareil.

UTILISATION

<u>Mixeur</u>: Il permet de broyer et de mélanger directement dans la marmite d'excellents potages veloutés, soupes et de réaliser des sauces, mayonnaises, brunoises, pâte à crêpes, bouillies, crèmes de fruits, etc.

<u>Fouets</u>: Pour préparer sans peine les pâtes, les crèmes, les mousselines et jusqu'à 50 blancs d'œufs à la fois.

<u>Presse-purée</u>: Idéal pour réaliser des purées ou crèmes de légumes onctueuses, compotes, etc.

<u>Cutter</u>: Il permet de broyer, mixer, hacher des légumes, ail, oignons, herbes, persil, fruits secs, viande, parmesan et de réaliser des pâtes brisées, pâtes à pain etc.



VUE ÉCLATÉE

Mixeur DYNAMIX

Nomenclature des pièces	Code	Nomenclature des pièces	Code
Couteau émulsionneur avec vis	0550	Circuit de commande + variateur 115V	2852.1
Couteau standard avec vis	0551	Etiquette d'identification (230V)	2853
Disque batteur avec vis	0552	Etiquette d'identification (115V)	2853.1
Disque émulsionneur avec vis	0553	Ceinture pour moteur	2854
Bague d'étanchéité double lèvre	0632	Vis pour ceinture moteur (les 2)	2855
Goupille 3 x 20	0744	Pied Dynashake équipé du palier + bague + joint	2856
Vis de couvercle ou poignée (les 2)	079958	Arbre de transmission + moyeu + joint (Dynashake)	2857
Couvercle	2840	Molette variateur	2858
Accroche mixeur	2841	Joint pour arbre de transmission	2859
Cable d'alimentation Europe 230V	2842	Moyeu d'accouplement	2860
Cable d'alimentation 115V	2842.1	Passe-fil 230 V	2861
Poignée droite	2843	Passe-fil 115 V	2861.1
Arbre de transmission + moyeu + joint (Dynamix)	2844	Bouchon de protection	45710
Pied Dynamix équipé du palier + bague + joint	2845	Pied complet (voir catalogue produits)	-13710
Cage d'accouplement	2846	Tied complet (von catalogue produits)	
Moteur 230V	2847	गृ त्र	
Moteur 115V	2847.1	2853	
Etiquette Dynamix	2848		
Poignée gauche	2849	← 2840	
Vis + rondelle + écrou de poignée (les 2)	2850		
Capot	2851	2852 → []	
Circuit de commande + variateur 230V	2852	2832	
← 0551 ← 0553 ← 0553	:848 <i>→</i>	2854 2855 (x2)	2843
	2859 0744 2860	2846	079958 (x2
2856 —		2859 0744 2860	2844
0632→□ •••	← 05	2845	
0632→			

Accessoires DYNAMIX

Code

Nomenclature des pièces

Assemblage presse-purée	
	28

Code

Vis (les 4)	2870
Joint torique (les 4)	2871
Carter inférieur presse-purée	1179
Arbre d'attaque équipé	2872
Rondelle de calage	1181
Couronne à denture intérieure	2873
Arbre de sortie équipé	2874
Entretoise presse-purée équipée	2875
Porte écrou + écrou	2876
Grille presse-purée	089940
Support de grille	1195
Hélice presse-purée	08995
Rondelle de compression	1196
Joint torique	0650

Nomenclature des pièces

Fouet Dynamix

Carter inférieur fouet	2890
Axes de sortie équipés de 2 pignons + goupilles	2891
Embase équipée de bagues et joints	2892
Outil fouet (la paire)	2893
Boite de réduction (sans fouet)	2894
Arbre d'attaque équipé	4020
Platine équipé de bagues + vis	4021
Vis d'embase	4022
Pignon intermédiaire + axe	9420

Fouet Dynamix

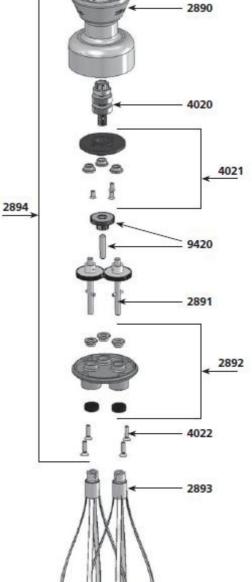


Montage de la grille presse purée



Démontage outil fouet





2881
2882
1178

Arbre d'attaque	2885
Vis (les 4)	2886
Platine réducteur + bague	2887
Couvercle + réducteur	2888
Joint torique (les 4)	2871
Joint torique	0658

Outil couteau	1
---------------	---

Cône équipé	2884
Lame A	08999904
Porte lames	1176
Lame B	08999905
Lot de 3 vis	9502

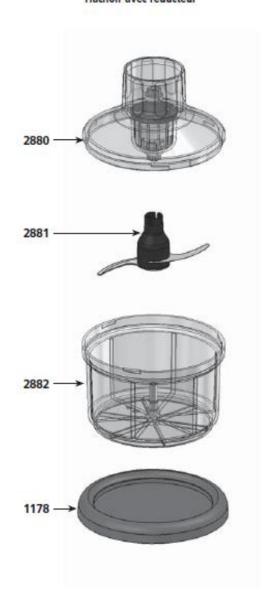
2881 → 2884 089999904 — 1176

08999905

9502

Outil couteau

Hachoir avec réducteur



Couvercle équipé

