



# DMIX



## Le batteur des chefs



- Corps et socle métalliques pour une stabilité parfaite.
- Capot ABS



- Prise accessoires type K (accessoires en option)



- Cuve en acier inox 5.5 litres avec 2 poignées



Moteur 500 W  
Mono 230 V  
LxPxH : 284x382x434 mm

Ecran transparent **démontable sans outils** (système clip) associé au monte et baisse de cuve, sans Bisphénol A et très résistant aux impacts et aux lavages



**Motorisation puissante** permettant l'entraînement du planétaire de 40 à 240 tr/mn et des outils de 84 à 500 tr/mn avec une grande souplesse de réglage



Variateur de vitesse électronique à **10 vitesses** :  
**1 à 3 (lent)** pour pétrir avec le crochet  
**4 à 7 (moyen)** pour mélanger avec la palette  
**8 à 10 (rapide)** pour émulsionner avec le fouet



**3 outils inox**

Fouet	Palette	Crochet
<b>Meringue</b> : 350 g blancs d'œufs	<b>Crème pâtissière</b> : 500 g de poudre	<b>Croissant</b> : 750 g de farine
<b>Génoise</b> : 400 g blancs d'œufs	<b>Pâte à chou</b> : 600 g de farine	<b>Brioche</b> : 750 g de farine
<b>Blanc en neige</b> : 400 g blancs d'œufs	<b>Pâte brisée</b> : 500 g de farine	<b>Pâte à chou</b> : 600 g de farine
<b>Chantilly</b> : 1 L de crème liquide	<b>Pâte sucrée</b> : 500 g de farine	<b>Pâte sucrée</b> : 750 g de farine
<b>Mousse au chocolat</b> : 500 g de poudre		<b>Pâte à pain 60 %</b> : 750 g de farine
<b>Pâte à crêpe</b> : 1.5 L de lait		<b>Pizza</b> : 400 g de farine    1 kg de farce 1 kg de farine    1 kg de chair à saucisse 1 kg de pâte

Capacité de travail : Détrempe-kg de farine = 1.5 KG Quantité minimum d'utilisation : 1 blanc d'œuf

Cachet revendeur