

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
PIED MIXEUR PROFESSIONNEL DYNAMIX M160

Caractéristiques techniques

Longueur du pied : 160 mm

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Volume : 1 4 L

Description	Caractéristiques
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - AC580 - AC575 - MX055 - MX056 - MX057 - MX095 - MX096 - MX097 - MX100 <p>Efficace et robuste.</p> <p>quip dun couteau mulsionneur.</p> <p>Dmactable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.</p> <p>Pied en acier inoxydable, couteaux inox avec revtement en Titane ultra-rsistant optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.</p> <p>Diffrents disques et couteaux en option.</p> <p>LE COUTEAU 4 LAMES : Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces mulsionnes, vinaigrettes, potages, smoothies, tapenades, ganaches...</p>	<p>Type d'accessoire : Pied mixer</p>

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>ENTRETIEN :</p> <p>Laver les pieds et les accessoires l'eau claire. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Longueur du pied : 160 mm</p> <p>Vitesse : 3 000 13 000 tr/min</p> <p>Volume : 1 4 L</p>	