



## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

## PIED MIXEUR PROFESSIONNEL M 410.H AVEC CLOCHE DEMONTABLE VIS





Caractéristiques techniques Longueur du pied : 410 mm

Vitesse: 10 500 tr/min

Volume: 20 100 L

Description	Caractéristiques	
Compatible avec : - MX012 - MX120 - AC001	Type d'accessoire	Pied mixer
Efficace et robuste.  Dmontable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.  Pied et cloche en acier inoxydable, couteaux inox avec revtement en Titane ultra-rsistant optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.		
Capacit: 20 100 Litres		
LE COUTEAU 3 LAMES : Idal pour les crmes et velout de Igumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies		
ENTRETIEN: Rincer la partie infrieure du pied sous leau. Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rcipient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.		
Autres informations		
Longueur du pied : 410 mm		





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Vitesse : 10 500 tr/min	
Volume : 20 100 L	