

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
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none">- MX012- MX120- AC001 <p>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.</p> <p>Capacit : 20 100 Litres</p> <p>LE COUTEAU 3 LAMES : Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...</p> <p>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.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Longueur du pied : 410 mm</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
Vitesse : 10 500 tr/min Volume : 20 100 L	