

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****PIED MIXEUR PROFESSIONNEL MASTER M 410HC AVEC CLOCHE  
DEMONTABLE CLIP****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"><li>- MX012</li><li>- MX120</li><li>- AC001</li></ul> <p>Dispositif Exclusif DYNAMIC<br/>Haute technologie<br/>Efficace et robuste.<br/>Dmontable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.<br/>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.<br/>Conforme aux recommandations HACCP</p> <p>Capacit : 20 100 Litres</p> <p>LE COUTEAU 3 LAMES :<br/>Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...</p> <p>ENTRETIEN :<br/>Rincer la partie infrieure du pied sous leau.<br/>Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rcpient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.</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 |
|--|------------------|
| <b><u>Autres informations</u></b><br>Longueur du pied : 410 mm<br>Vitesse : 10 500 tr/min<br>Volume : 20 100 L |                  |