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

PIED MIXEUR PROFESSIONNEL SENIOR M300

Caractéristiques techniques
Volume : 20 40 L

Longueur du pied : 300 mm

Vitesse : 2 800 9 000 tr/min

Description

Compatible avec :
- AC005
- MX016

Efficace et robuste.
Dmontable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.
Pied 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 40 Litres

LE COUTEAU 3 LAMES :
Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...

ENTRETIEN :
Entretien facile grce au pied dmontable. Laver le pied sous leau, si ncessaire avec du produit vaisselle.
Afin de dloger les rsidus se trouvant sous la cloche, remonter loutil sur le bloc moteur et plonger le pied du mixeur dans un rcipient contenant de leau. Dmarrer lappareil pendant quelques secondes.
Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon humide.
Ne pas laver au jet deau ni au lave-vaisselle.

Autres informations

Caractéristiques

Type d'accessoire	Pied mixer

Description	Caractéristiques
Volume : 20 40 L Longueur du pied : 300 mm Vitesse : 2 800 9 000 tr/min	