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

# PIED MIXEUR PROFESSIONNEL SENIOR M400

**Caractéristiques techniques**
Volume : 20 40 L

| Description | Caractéristiques |
|---|---|
| Compatible avec :<br>- AC005<br>- MX016<br><br>Efficace et robuste.<br>Dmontable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.<br>Pied en acier inoxydable, couteaux inox avec revtement en Titane ultra-rsistant optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.<br><br>LE COUTEAU 3 LAMES :<br>Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...<br><br>ENTRETIEN :<br>Entretien facile grce au pied dmontable. Laver le pied sous leau, si ncessaire avec du produit vaisselle.<br>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.<br>Nettoyer le bloc moteur avec une ponge ou un chiffon humide.<br>Ne pas laver au jet deau ni au lave-vaisselle.<br><br>**Autres informations**<br><br>Volume : 20 40 L | Type d'accessoire Pied mixer |