

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

PIED MIXEUR PROFESSIONNEL JUNIOR M225



Caractéristiques techniques

Longueur du pied : 225 mm

Description	Caractéristiques
Compatible avec : - MX021.V - MX022 - MX110 - AC100	Poids (en kg) 52
Efficace et robuste.	Référence constructeur AC101
Dmontable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygiène parfaite.	Type de branchement Monophasé
Pied en acier inoxydable, couteaux inox avec revêtement en Titane ultra-rsistant optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.	Type d'accessoire Pied mixer
Diffrents couteaux en option.	Dimensions 890x807xh850 extérieures (en mm)
Capacit : 5 25 Litres	Garantie 1 an sur les pièces incluse
LE COUTEAU 2 LAMES : Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...	
ENTRETIEN : Laver le pied l'eau claire. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<u>Autres informations</u> Longueur du pied : 225 mm	