

**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
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MX021.V</li> <li>- MX022</li> <li>- MX110</li> <li>- AC100</li> </ul> <p>Efficace et robuste.</p> <p>Dmontable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.</p> <p>Pied 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>Diffrnts couteaux en option.</p> <p>Capacit : 5 25 Litres</p> <p><b>LE COUTEAU 2 LAMES :</b> Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...</p> <p><b>ENTRETIEN :</b> Laver le pied l'eau claire. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.</p>	<p>Poids (en kg) 52</p> <p>Référence constructeur AC101</p> <p>Type de branchement Monophasé</p> <p>Type d'accessoire Pied mixer</p> <p>Dimensions extérieures (en mm) 890x807xh850</p> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

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