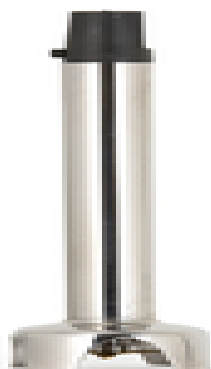


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****PIED PROFESSIONNEL M 300 CC MASTER AVEC CLIP****Caractéristiques techniques**

Longueur du pied : 300 mm

Vitesse : 3 000 10 500 tr/min

Volume : 40 100 L

Description	Caractéristiques
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none">- MX120- AC001 <p>Spécial Sauteuses.</p> <p>Dimension de pied réduite pour une meilleure maniabilité et l'amélioration du confort de travail.</p> <p>Efficace et robuste.</p> <p>Démontable, tout en inox pour un entretien facilité et une hygiène parfaite.</p> <p>Pied en acier inoxydable, couteaux inox avec revêtement en Titane ultra-résistant optimisant sa dureté dans le temps dans le cadre d'un usage intensif.</p> <p>Capacité : 20 100 Litres</p> <p>LE COUPEAU 3 LAMES :</p> <p>Ideal pour les crèmes et velours de légumes, marmelades de fruits, compotes, pâtes crêpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Laver les pieds et les accessoires à l'eau claire.</p> <p>Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Longueur du pied : 300 mm</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
Vitesse : 3 000 10 500 tr/min	
Volume : 40 100 L	