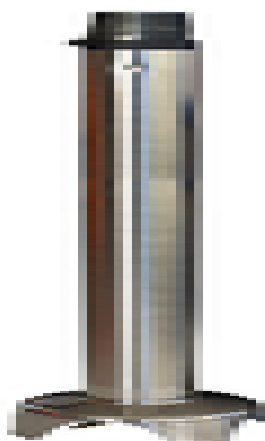


**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****PIED MIXEUR PROFESSIONNEL M500 MASTER - 50CM****Caractéristiques techniques**

Longueur du pied : 500 mm

Vitesse : 3000 12 0000 tr/min

Volume : 20 100L

Description	Caractéristiques
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- MX120</li><li>- AC001</li></ul> <p>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. (logo)</p> <p>LE COUTEAU 3 LAMES :</p> <p>Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...</p> <p>ENTRETIEN :</p> <p>Rincer la partie infrieure du pied sous leau. Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rcpient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Longueur du pied : 500 mm</p> <p>Vitesse : 3000 12 0000 tr/min</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
Volume : 20 100L	