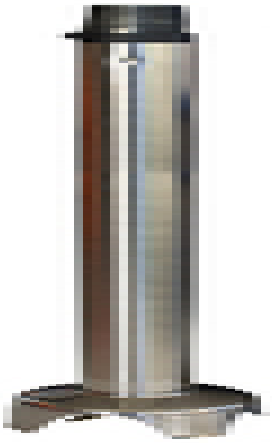
Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

PIED MIXEUR PROFESSIONNEL M500 MASTER - 50CM



Caractéristiques techniques
Longueur du pied : 500 mm

Vitesse : 3000 12 0000 tr/min

Volume : 20 100L

Description

Compatible avec :
- MX120
- AC001

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)

LE COUTEAU 3 LAMES :
Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...

ENTRETIEN :
Rincer la partie infrieure du pied sous leau.
Pour plus defficacit lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un rcipient contenant de leau et mettre en marche lappareil pendant quelques secondes.

Autres informations

Longueur du pied : 500 mm

Vitesse : 3000 12 0000 tr/min

Caractéristiques

Type d'accessoire	Pied mixer

Description	Caractéristiques
Volume : 20 100L	