

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
PIED PROFESSIONNEL PRESSE PUREE DYNAMIX

Caractéristiques techniques

Longueur du pied : 126 mm

Vitesse : 70 300 tr/min

Volume : 1 5 kg

Description	Caractéristiques				
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - AC514 - AC515 - AC580 - AC575 - MX055 - MX056 - MX057 - MX095 - MX096 - MX097 - MX100 - MX130 <p>Produit exclusif Dynamic Capacit : 1 5 kg</p> <p>UTILISATION : Il permet de raliser, directement dans la marmite, de la pure onctueuse en partant ds pommes de terre entieres. Aussi facilement que la pure de pommes de terre, vous obtiendrez toutes les pures et crmes de lgumes, compotes, marmelades de fruits.</p> <p>ENTRETIEN : Laver les pieds et les accessoires l'eau claire. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Type d'accessoire</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Kit presse pure</td> </tr> <tr> <td style="height: 300px;"></td> <td></td> </tr> </table>	Type d'accessoire	Kit presse pure		
Type d'accessoire	Kit presse pure				

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 : 126 mm Vitesse : 70 300 tr/min Volume : 1 5 kg	