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

PIED MIXEUR PROFESSIONNEL DYNAMIX M160

Caractéristiques techniques
Longueur du pied : 160 mm

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Volume : 1 4 L

Description	Caractéristiques
Compatible avec : - AC580 - AC575 - MX055 - MX056 - MX057 - MX095 - MX096 - MX097 - MX100 Efficace et robuste. quip dun couteau mulsionneur. 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. Diffrents disques et couteaux en option. LE COUTEAU 4 LAMES : Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces mulsionnes, vinaigrettes, potages, smoothies, tapenades, ganaches...	Type d'accessoire Pied mixer

Description	Caractéristiques
ENTRETIEN : Laver les pieds et les accessoires l'eau claire. Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle. **Autres informations** Longueur du pied : 160 mm Vitesse : 3 000 13 000 tr/min Volume : 1 4 L	