



## Restaupro.com

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

## PIED MIXEUR PROFESSIONNEL DYNAMIX M SHAKE 190 COUTEAU **EMULSIONNEUR**





Caractéristiques techniques Longueur du pied : 190 mm

Vitesse: 3 000 13 000 tr/min

Volume: 18L

Description	Caractéristiques	
Compatible avec :	Type d'accessoire	Pied mixer
- AC514		
- AC515 - AC575		
- AC575 - MX055		
- MX056		
- MX057		
- MX095		
- MX096		
- MX097		
- MX100		
- AC576		
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.		
Accessoire compatible avec le bol gradu.		





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

Description	Caractéristiques
Capacit: 1 8 Litres	
LE COUTEAU 4 LAMES : Idal pour les crmes et velout de Igumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces mulsionnes, vinaigrettes, potages, smoothies, tapenades, ganaches	
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 : 190 mm	
Vitesse : 3 000 13 000 tr/min	
Volume: 18 L	