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

PRESSE-PUREE PROFESSIONNEL PP520 PLUS PIED DEMONTABLE

Caractéristiques techniques
Diamètre de l'appareil : 170 mm

Longueur du presse purée : 920 mm

Longueur du pied : 570 mm

Poids / conditionné : 4,9 Kg / 5,9 Kg

Puissance : 650 W

Vitesse : 100 à 500 tr/min

Volume : 20 à 100 Kg

Branchement : Monophasé

Description

Conforme aux recommandations HACCP.
Robuste et puissant.
Pied démontable, facile à nettoyer.
Pied et grille en acier Inox alimentaire pour une hygiène parfaite.
Débit moyen de 10 kg / min.
Possibilité d’adapter un pied mélangeur FM PP livré avec poignée.
Encombrement minimum.

Capacité: 20 à 100 Kg

UTILISATION :
Presse-purée : Idéal pour réaliser des purées ou crèmes de légumes onctueuses, etc. Il permet aussi de réliser des compotes et marmelades de de fruits.

ENTRETIEN :
Cet appareil dont les parties sont en inox, correspond aux normes

Caractéristiques

Référence constructeur	PP002
Modèle	de table
Fonctionnement	Electrique
Puissance totale (kW)	0,65
Fabrication	Fabriqué en France
Type de produit	Presse-purée
Dimensions extérieures (en mm)	L 920 x diam.: 170

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

Description	Caractéristiques
d’hygiène et il est d’un entretien très simple. L’hélice et la grille se démontent aisément permettant un nettoyage facile. Laver le pied presse-purée sous l’eau, si nécessaire avec du produit vaisselle. Ne pas laver le bloc-moteur au jet d’eau ni au lave-vaisselle. Nettoyer la poignée avec une éponge ou un chiffon humide. **Autres informations** Diamètre de l'appareil : 170 mm Longueur du presse purée : 920 mm Longueur du pied : 570 mm Poids / conditionné : 4,9 Kg / 5,9 Kg Puissance : 650 W Vitesse : 100 à 500 tr/min Volume : 20 à 100 Kg Branchement : Monophasé	