

**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
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- AC580</li><li>- AC575</li><li>- MX055</li><li>- MX056</li><li>- MX057</li><li>- MX095</li><li>- MX096</li><li>- MX097</li><li>- MX100</li></ul> <p>Efficace et robuste.</p> <p>quip dun couteau mulsionneur.</p> <p>Dmactable, tout en inox pour un entretien facilit et une hygine parfaite.</p> <p>Pied en acier inoxydable, couteaux inox avec revtement en Titane ultra-rsistant optimisant sa dure dans le temps dans le cadre dun usage intensif.</p> <p>Diffrents disques et couteaux en option.</p> <p>LE COUTEAU 4 LAMES :</p> <p>Idal pour les crmes et velout de lgumes, marmelades de fruits, compotes, ptes crpes, sauces mulsionnes, vinaigrettes, potages, smoothies, tapenades, ganaches...</p>	<p>Type d'accessoire : Pied mixer</p>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

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