

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****PIED MIXEUR PROFESSIONNEL DYNAMIX M190 COUTEAU EMULSIONNEUR****Caractéristiques techniques**

Longueur du pied : 190 mm

Vitesse : 3 000 13 000 tr/min

Volume : 1 8 L

Description	Caractéristiques
<p>Compatible avec :</p> <ul style="list-style-type: none">- AC514- AC515- AC576 <p>Efficace et robuste.</p> <p>quip dun couteau mulsionneur.</p> <p>Dmontable, 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>Capacit : 1 8 Litres</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>ENTRETIEN :</p> <p>Laver les pieds et les accessoires l'eau claire.</p> <p>Ne pas laver au jet d'eau ni au lave-vaisselle.</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><u>Autres informations</u></p> <p>Longueur du pied : 190 mm</p> <p>Vitesse : 3 000 13 000 tr/min</p> <p>Volume : 1 8 L</p>	