

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****PIED PROFESSIONNEL BLENDER / HOMOGNISATEUR DYNAMIX****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>- AC514</li><li>- AC515</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><li>- AC576</li></ul> <p>Gain de temps jusqu' 3 fois plus vite par rapport un couteau classique. Pieds entièrement dmontables pour une hygiène parfaite. Marteau-broyeur triangulaire en inox, revêtement Titanium. Pied et cloche 100% inox. Pas de lame, manipulation sans risque de coupure. Poids adapté pour un confort de travail, silencieux. Conforme aux recommandations HACCP. Capacité: 1 4 Litres</p> <p><b>UTILISATION :</b> Blender / Homogénéisateur : Il permet de broyer, concasser, lisser et de mélanger directement dans la marmite d'excellents potages, velouts, sauces, crèmes de fruits, afin d'obtenir en 3 minutes</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>seulement une texture onctueuse, lisse et parfaite. Plus besoin de passer la préparation au chinois.</p> <p>ENTRETIEN : Laver 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>	