

FICHE TECHNIQUE

PIED DE MIXER M90 DYNAMIC L.420 MM CAP. 20/100 L.

Réf. 002128



CARACTÉRISTIQUES :

Pied inox s'adaptant sur le bloc moteur ref 115460 – Gamme Master
Efficace et robuste.

Pied et cloche en acier inoxydable, couteaux inox avec revêtement en Titane ultra-résistant optimisant sa durée dans le temps dans le cadre d'un usage intensif.

System Clean Up, pied et cloche entièrement démontables pour un entretien facilité et une hygiène parfaite.

Fixation du couteau par une vis - couteau à 3 lames.

Idéal pour les crèmes et velouté de légumes, marmelades de fruits, compotes, pâtes à crêpes, sauces, vinaigrettes, potages, smoothies ...

 420 mm

 1,100 kg

 à l'unité

Fabriquant/Marque :
DYNAMIC

