GAMME PRESSE PURÉE

PP520

Réf : PP001

PRODUIT EXCLUSIF

Vitesse variable.

DESCRIPTION

- Conforme aux recommandations HACCP.
- Robuste et puissant.
- Pied fixe, facile à nettoyer.
- Pied et grille en acier Inox alimentaire pour une hygiène parfaite.
- Débit moyen de 10 kg / min.
- Encombrement minimum.

Grille et hélice en inox démontables

UTILISATION

Permet de réaliser directement dans la marmite, évitant ainsi les transvasements, une grande quantité de purée onctueuse en partant de pommes de terre entières. Aussi facilement que la purée de pommes de terre, vous obtiendrez toutes les purées et crèmes de légumes, compotes, marmelades de fruits.

Capacité : 20 à 100 Kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
PUISSANCE	650 W
VITESSE	500 tr/mn
TENSION	110-120V - 220-240V 50-60Hz
LONGUEUR TOTALE	870 mm
LONGUEUR TUBE	520 mm
DIAMÈTRE GRILLE	170 mm
POIDS NET	4,9 kg

CONSEILS D'ENTRETIEN

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

www.dynamicmixers.com

Dynamic - 518 rue Léo Baekeland BP57 - 85290 Mortagne sur Sèvre

Tél : +33 (0)2 51 63 02 72 • **E-mail :** contact@dynamicmixers.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Made in France
Fabriqué en France