Pied Mixeur Professionnel pour Dynamix M190 DCAC550





Découvrez le Pied Mixeur Professionnel pour Dynamix M190, un outil indispensable pour les chefs cuisiniers! Avec sa longueur de 190mm en inox, il vous offre une qualité de travail irréprochable. Avec une capacité de 8L et une vitesse allant de 3 000 à 13 000 tours/minute, il vous permet d'obtenir des mélanges parfaits en un temps record. Un must-have pour une cuisine professionnelle efficace et de qualité!

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 190 Matière: Inox Nombre de tours/minute: 3 000 à 13

000

Capacité (L):8

Informations Logistiques:

Largeur: 110 mm Profondeur: 320 mm Hauteur: 100 mm

