

# 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