



## GAMME ESSOREUSES



### DESCRIPTION

- Certifiée conforme à la norme NSF/ANSI 2-2009 : **Norme sanitaire Nord-Américaine certifiant que le produit répond à des exigences strictes de qualité et de sécurité.**
- Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit.
- Construction robuste pour une utilisation intensive journalière.
- Bac, couvercle et panier en Polypropylène (Plastique alimentaire).
- Poignée en aluminium.
- Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP.

#### ACCESSOIRE

Réf. AC019



Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue.



### UTILISATION

Indispensable pour la préparation de salades en quantité importante.

Attention : Lors de la mise en marche et arrêt de l'essoreuse, ne pas forcer sur la manivelle afin d'éviter une rupture prématurée des pignons.

**Capacité : 20 litres**

Conseillée pour 3 à 5 salades.



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

HAUTEUR TOTALE	500 mm
DIAMÈTRE	430 mm
POIDS NET	3,6 kg



### CONSEILS D'ENTRETIEN

Laver à l'eau avec un savon liquide doux.

**Ne pas passer au lave-vaisselle.**

[www.dynamicmixers.com](http://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](mailto:contact@dynamicmixers.com)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

