

TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	27-7035
Artikel/Modell	SARO Stabmixer Modell XM-71
GTIN	4017337 055876



- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Ausziehbarer Mixfuß, 540 mm
- Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 200 Litern
- Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge
- Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer
- Konstante Geschwindigkeit
- Sinnvolle und handliche Größe
- Ergo-Design und Bi-Mat-Grip: Das äußere Gehäuse aus zwei Materialien erlaubt ein ergonomisches Halten des Geräts. Rutschfester Grip.
- Optimale Neigung des Schafts, um Ermüdungserscheinungen zu minimieren
- Click-on-arm: Abnehmbarer Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden
- Intuitiver Gebrauch: sehr einfache Bedienung. Zweifarbiges LED-Kontrollleuchte zur Angabe des Gerätestatus
- Möglichkeit des kontinuierlichen Betriebs
- Professionelle Leistungsfähigkeit: Kann über längere Dauer betrieben werden, ohne dass das Gehäuse überhitzt
- Life-Plus: ausgestattet mit einem Motor, der die anspruchsvollsten Tests bestanden hat
- Geprüfte Geometrie: speziell entwickeltes Gehäuse um unbeabsichtigtes Drehen und Herunterfallen zu vermeiden
- Einfache Reinigung: abnehmbarer Mixstab, kann unter dem Wasserhahn gereinigt werden
- NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene
- Gesamtlänge: 880 mm
- Mixstablänge: 540 mm
- Motorgeschwindigkeit: 12000 U/min
- Klingenschutzdiameter: 123,3 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,75 kW

Ursprung

Zolltarifnummer 85094000

Händler Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Eingetragen: Kleve HRB 2768 * Geschäftsführer: Walter Spangenberg, Dominique de Charry, Aloys de Charry

ID-Nr. DE 120061194 * St.-Nr. 116/5718/0194 * ILN 4017337000005 * WEEE-Reg.-Nr. DE 58229827