

## TECHNISCHES DATENBI ATT

Bestell-Nr. 27-7020

Artikel/Modell SARO Kombi Stabmixer Modell MB-31

GTIN 4017337 055845



- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 30 Litern
- Rührbesen und Mixstab abnehmbar

\_

- Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge
- Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer
- Vario-Speed: Einstellbare Geschwindigkeitsstufen
- Kompaktes Design: 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 Mixfußglocke um Spritzer zu vermeiden.
- Intuitiver Gebrauch: sehr einfache Bedienung. Zweifarbige LED-Kontrollleuchte zur Angabe des Gerätestatus
- 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: abnehmbare Mix Aufsätze, können unter dem Wasserhahn gereinigt werden
- NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene
- Gesamtlänge: 615 mm, Rührbesen: 306 mm
- Gesamtlänge: 704 mm, Mixstab: 369 mm

.

- Motorgeschwindigkeit: 1500 12000 U/min (Pürieren), 200 1500 U/min (Rührbesen)
- Durchmesser Schneidemesser: 55 mm
- Klingenschutzdiameter: 92,2 mm
- Anschluss: 230 V 50 Hz 0,4 kW

Ursprung

Zolltarifnummer 85094000

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

Stand: 17.06.2022