

technical data sheet

Order No. 27-7025

Item/Model SARO Mixer / Staafmixer model XM-52

GTIN 4017337 055852



- Motorblok met vast toerental
- Uitschuifbare mengvoet, 520 mm
- Ontworpen voor continu gebruik in tanks tot 120 liter
- Professionele staafmixer ontworpen voor verschillende bereidingen zonder extra gereedschap
- Professioneel gesmeed stalen Y-vormig snijmes en mes met lange levensduur
- Constante snelheid
- Redelijk en handig formaat
- Ergo-Design en Bi-Mat-Grip: de buitenste behuizing van twee materialen zorgt voor een ergonomische grip van het apparaat. Antislip grip
- Optimale helling van de schacht om tekenen van vermoeidheid te minimaliseren
- Click-on-arm: Afneembare blender met snelle en
- Veiligheidsslot
- Speciaal ontworpen bel om spatten te voorkomen
- Intuïtief gebruik: zeer eenvoudig in gebruik. Tweekleurig LED-indicatielampje om de apparaatstatus aan te geven
- Mogelijkheid tot continu bedrijf
- Professionele prestaties: kan gedurende lange tijd worden gebruikt zonder dat de behuizing oververhit raakt
- Life-Plus: uitgerust met een motor die de meest veeleisende tests heeft doorstaan
- Geteste geometrie: speciaal ontworpen behuizing om onbedoeld draaien en vallen te voorkomen
- Eenvoudige reiniging: afneembare blenderstok, kan onder de kraan worden gereinigd
- NSF gecertificeerd: garantie voor veiligheid en hygiëne
- Totale lengte: 865 mm
- Lengte staafmixer: 525 mm
- Motorsnelheid: 12000 tpm
- Diameter snijblad: 60 mm
- Diameter mesbescherming: 101 mm
- Aansluiting: 570 W

Origin

customs tariff no. 85094000

Dealer 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

Stand: 28.06.2022