

## technical data sheet

Order No. 27-7015

Item/Model SARO Mixer / Staafmixer model XM-33

GTIN 4017337 055838



- Motorblok met vast toerental
- Verwisselbare mengstaaf, 420 mm
- Ontwikkeld voor continu gebruik in containers tot 60 liter
- Professionele staafmixer ontworpen voor verschillende bereidingen zonder extra gereedschap
- Professioneel gesmeed stalen Y-vormig snijmes en mes met lange levensduur
- Constante snelheid
- Compact ontwerp: verstandig en handig formaat
- Ergo-Design en Bi-Mat-Grip: de buitenmantel van twee materialen
- Zorgt ervoor dat het apparaat ergonomisch kan worden vastgehouden. Antislip grip
- Optimale helling van de schacht om tekenen van vermoeidheid te minimaliseren.
- Click-on-arm: verwijderbare mengstaaf met snel- en veiligheidsvergrendeling
- 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 te voorkomen
- Vermijd draaien en vallen
- Eenvoudige reiniging: afneembare blenderstok, kan onder de kraan worden gereinigd
- NSF gecertificeerd: garantie voor veiligheid en hygiëne
- Totale lengte: 738 mm
- Lengte staafmixer: 420 mm
- Motorsnelheid: 12000 tpm
- Diameter snijblad: 55 mm
- Diameter mesbescherming: 92,2 mm
- Aansluiting: 400 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