

## technical data sheet

Order No. 27-7000

Item/Model SARO Mixer / Staafmixer model XM-22

GTIN 4017337 055807



- Motorblok met instelbare snelheidsniveaus
- Uitschuifbare mengstaaf, 300 mm
- Ontwikkeld voor continu gebruik in containers tot 15 liter
- Professionele staafmixer ontworpen voor verschillende bereidingen zonder extra gereedschap
- Professioneel Y-vormig snijmes van gesmeed staal en duurzaam lemme
- Vario-Speed: instelbare snelheidsniveaus.
- Maximaal gebruiksgemak
- 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: verwijderbare mengstaaf met snel- en veiligheidsvergrendeling
- Speciaal ontworpen bel om spatten te voorkomen
- Intuïtief gebruik: zeer eenvoudig in gebruik. Actief indicatielampje van het apparaat bij aansluiting op een voeding
- 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: 564 mm
- lengte staafmixer: 300 mm
- Motortoerental: 1500 - 15000 tpm
- Diameter snijblad: 50 mm
- Diameter mesbescherming: 82 mm
- Aansluiting: 300 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