# TECHNISCHES DATENBLATT

| BESTELL-NR. | 27-7005 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|




## ARTIKEL / MODELL

**SARO Kombi-Stabmixer**
**Modell MB-21**

| GTIN | 4017337055814 |
|---|---|
| URSPRUNG | Spanien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 85094000 |

## AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Mixstab und Rührbesen abnehmbar
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 12 Litern
- Professioneller Stabmixer und Handrührer
- Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge
- Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl
- 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. Aktive Kontrollleuchte des
- Geräts beim Anschließen an ein Stromnetz
- 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
- Einfache Reinigung: abnehmbare Mix Aufsätze können unter dem
- Wasserhahn gereinigt werden
- NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene
- Gesamtlänge: 514 mm , Rührbesen: 250 mm
- Gesamtlänge: 570 mm, Mixstab: 306 mm
- Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 U/min (Pürieren), 200 - 800 U/m Rührbesen
- Durchmesser Schneidemesser: 50 mm
- Klingenschutzdiameter: 82 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,3 kW
- Gewicht (netto/brutto): 3,53 / 4,13 kg
- KEIN Vor-Ort-Service



*Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.*

| BESTELL-NR. | 27-7005 | SPRACHE | DE |
|---|---|---|---|

| ARTIKEL / MODELL | SARO Kombi-Stabmixer<br>Modell MB-21 |
|---|---|

| | |
|---|---|
| GTIN | 4017337055814 |
| URSPRUNG | Spanien |
| ZOLLTARIFNUMMER | 85094000 |

## SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten.
- Gerät nicht mit nassen Händen bedienen oder bewegen.
- Das Gerät niemals außerhalb eines Behälters betreiben; der Stab soll maximal 2/3 seiner Länge bis zur Markierung „MAX“ in den Behälter eingetaucht sein.
- Während des Betriebs besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Messer – Vorsicht beim Umgang mit dem Messer.
- Spritzer vermeiden, indem das Gerät erst eingeschaltet wird, nachdem der Stab vollständig eingetaucht ist, und das Herausziehen des Stabs erst nach dem vollständigen Stillstand erfolgt.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder dem Austausch von Teilen das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Reinigung der Messer und des Stabs nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Der Motorblock darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, niemals in Wasser tauchen oder mit Wasserstrahl reinigen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen.
- Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.
- Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in geeigneten Behältern vorgesehen; andere Anwendungen können Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Bei Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab; abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.
- Der Einsatz von Zubehör muss spezifisch für das Modell sein und die Markenfreigabe haben, um Schäden zu vermeiden.

## HERSTELLER- & GPSR-ANGABEN

| | |
|---|---|
| HÄNDLER | Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY |
| EU-VERANTWORTLICHER | Nicht erforderlich. Hersteller ist in der EU ansässig. |



*Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.*