TECHNISCHES DATENBLATT

BESTELL-NR.	27-7010	SPRACHE	DE



ARTIKEL / MODELL

SARO Stabmixer
Modell XM-32

GTIN	4017337055821
URSPRUNG	Spanien
ZOLLTARIFNUMMER	85094000

AUSSTATTUNG & MERKMALE

- Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- Mixstab wechselbar, 366 mm
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 45 Litern
- Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge
- Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl- Konstante Geschwindigkeit
- 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 Glocke, um Spritzer zu vermeiden
- Intuitiver Gebrauch: sehr einfache Bedienung. Zweifarbige LED-Kontrollleuchte zur Angabe des Gerätestatus
- Möglichkeit des kontinuierlichen Betriebs
- 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: abnehmbarer Mixstab, kann unter dem
- Wasserhahn gereinigt werden
- NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene
- Gesamtlänge: 674 mm
- Mixstablänge: 366 mm
- Motorgeschwindigkeit: 12000 U/min
- Durchmesser Schneidemesser: 55 mm
- Klingenschutzdiameter: 87,3 mm
- Anschluss: 230 V - 50 HZ - 0,4 kW
- Gewicht (netto/brutto): 3,56 / 4,55 kg
- KEIN Vor-Ort-Service

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

BESTELL-NR.	27-7010	SPRACHE	DE

ARTIKEL / MODELL	SARO Stabmixer Modell XM-32

GTIN	4017337055821
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.
- Das Gerät darf niemals ohne Eintauchen des Stabs in einen Behälter betrieben werden; der Stab soll maximal bis zur Markierung „MAX“ (2/3 der Länge) eingetaucht sein.
- Scharfe Messer stellen eine Verletzungsgefahr dar – Messer nur im ausgeschalteten Zustand und mit Vorsicht handhaben.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen.
- Zur Vermeidung von Spritzern das Gerät erst einschalten, nachdem der Stab in den Behälter eingetaucht wurde, und den Stab nicht herausziehen, solange die Klinge rotiert.
- Der Motorblock darf nicht mit Wasser oder unter Druck gereinigt werden. Nur ein feuchtes Tuch verwenden, um elektrische Schäden zu vermeiden.
- Nach jedem Gebrauch den Stab reinigen und den Zustand der Dichtungen prüfen; bei Beschädigungen den autorisierten Kundendienst kontaktieren.
- Vor jeder Wartung, Reinigung oder dem Wechsel von Teilen das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Das Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln vorgesehen; jede andere Nutzung kann Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.

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.