



KOMBINIERT MB-21

Profi-Stabmixer und -Handrührer. 300 W.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN



BESCHREIBUNG

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- ✓ Ausziehbarer Mixstab, 250 mm. Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 12 l.
- ✓ Schneebesen, der pro Durchgang 2 bis 30 Eiweiße verarbeiten kann.

All-in-one

- ✓ Professioneller Stabmixer und Handrührer.
- ✓ Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer.
- ✓ Vario-Speed: Einstellbare Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ SmoothControl-System: das neue Geschwindigkeitskontrollsystem bietet eine schnellere Reaktion und eine bessere Stabilität des Geräts. Es verbessert auch den Start unter Last und begrenzt die Überbeschleunigung beim Herausnehmen des Geräts und in Leerlaufsituationen.
- ✓ Mixstab für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 l.
- ✓ Handrührer erhältlich, der pro Durchgang 2 bis 30 Eiweiße verarbeiten kann.

Höchster Bedienkomfort

- ✓ 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 Mixfuß 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.

Built to last

- ✓ 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.
- ✓ Ultrasolide Arme ausgelegt, hohen Temperaturen im Betrieb standzuhalten.
- ✓ Einfache Reinigung: abnehmbare Mixfüße, können unter dem Wasserhahn oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Schneebesen BA-20.
- ✓ Mixstab MA-21.
- ✓ Wandhalterung.

OPTIONAL

- Mixstab MA-22.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 300 W

Stecker: [v:enchufe]

Liquidiser function

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 12 l
Maximale Arbeitstiefe: 169 mm
Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm
Durchmesser des Schneidmessers: 50 mm
Blade guard diameter: 82 mm
Länge des Pürierstabs: 250 mm
Gesamtlänge: 514 mm

Whisk function

Motorgeschwindigkeit: 200 - 800 rpm
Kapazität (Eiweiße): 2 - 30
Länge des Mixstabs: 306 mm
Gesamtlänge (mit Mixstab): 570 mm

Nettogewicht: 3.2 kg

Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)

Crated dimensions

440 x 375 x 105 mm

Bruttogewicht: 3.8 kg

VERFÜGBARE MODELLE

3030634 Kombi MB-21 230/50-60/1

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von sonderversionen

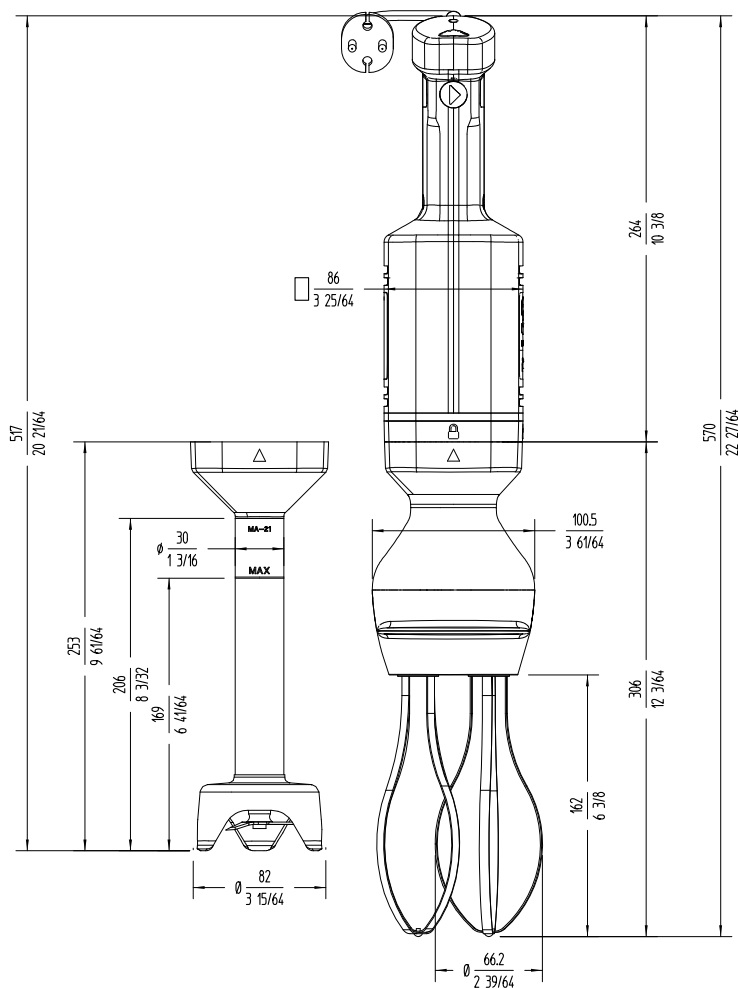


KOMBINIERT MB-21

Profi-Stabmixer und -Handrührer. 300 W.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 05/03/2025