STABMIXER XM-21

Profi-Stabmixer. 300 W.

Beschreibung

✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.

✓ Ausziehbarer Mixfuß, 250 mm.

✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 12 l.

All-in-one

- ✓ 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.
- ✓ Entwickelt für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 l.

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 Glocke 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: abnehmbarer Mixfuß, kann unter dem Wasserhahn oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

Enthält

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Mixstab MA-21.
- ✓ Wandhalterung.

Optional

- ❑ Mixstab MA-22.
- ❑ Schneebesem BA-20.

Zubehör

- ❑ Motorblock MM-20V
- ❑ Schneebesen BA-20
- ❑ Mixstäbe MA-20

Technische Daten

Leistung: 300 W
Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 12 l
Maximale Arbeitstiefe: 169 mm
Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm
Durchmesser des Schneidemessers: 50 mm
Blade guard diameter: 82 mm

Länge

Länge des Pürierstabs: 250 mm
Gesamtlänge: 514 mm

Nettogewicht: 2.31 kg
Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)

Crated dimensions
440 x 375 x 105 mm
Bruttogewicht: 2.91 kg

Verfügbare Modelle

3030625	Stabmixer XM-21 230/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

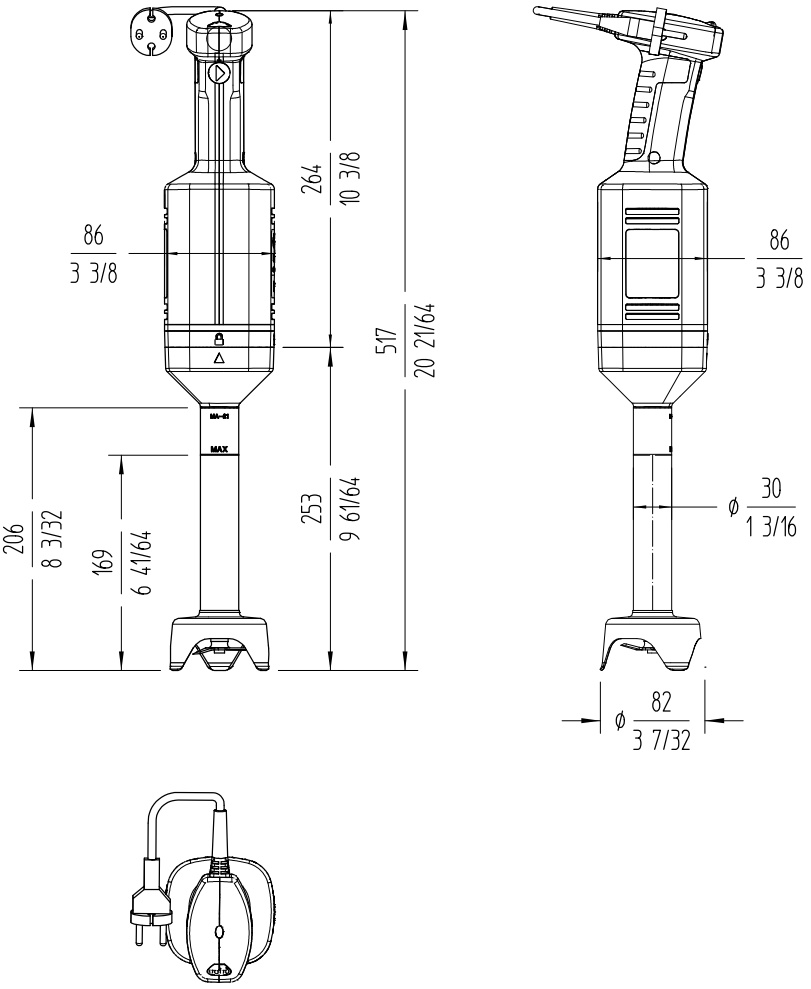
DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

einzelkatalog aktualisiert 03/02/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

STABMIXER XM-21

Profi-Stabmixer. 300 W.



sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog aktualisiert **03/02/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.