



# STABMIXER XM-12

Kompakter Profi-Stabmixer. 240 W.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG  
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

## BESCHREIBUNG

- ✓ Zerkleinerung, Luftschäume, Emulsionen, usw. ohne zusätzliche Werkzeuge.
- ✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz.
- ✓ Ideal für die „Mise en Place“.
- ✓ Maximaler Arbeitskomfort in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 10 l.

### All-in-one

- ✓ Vielseitigkeit ohne zusätzliche Werkzeuge zu benötigen.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidmesser 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.
- ✓ Ideal für die „Mise en Place“ und die Unterstützung im Service.
- ✓ Entwickelt für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 10 l.
- ✓ Optional: Kürzerer Mixfuß MA-11.

### 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: Der 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-12.

### OPTIONAL

- Mixstab MA-11.
- Emulsionizer PRO 1.0.

### ZUBEHÖR

- Emulsionizer PRO 1.0

### TECHNISCHE DATEN

Leistung: 240 W  
 Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 10 l  
 Maximale Arbeitstiefe: 148.6 mm  
 Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm  
 Durchmesser des Schneidmessers: 44 mm  
 Blade guard diameter: 65 mm

Stecker: [v:enchufe]

#### Länge

Länge des Pürierstabs: 223 mm  
 Gesamtlänge: 448 mm  
 Nettogewicht: 1.51 kg  
 Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)  
 Crated dimensions  
 496 x 80 x 180 mm  
 Bruttogewicht: 1.94 kg

### VERFÜGBARE MODELLE

3030618 Stabmixer XM-12 230/50-60/1

\* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



einzelkatalog  
aktualisiert 05/03/2025

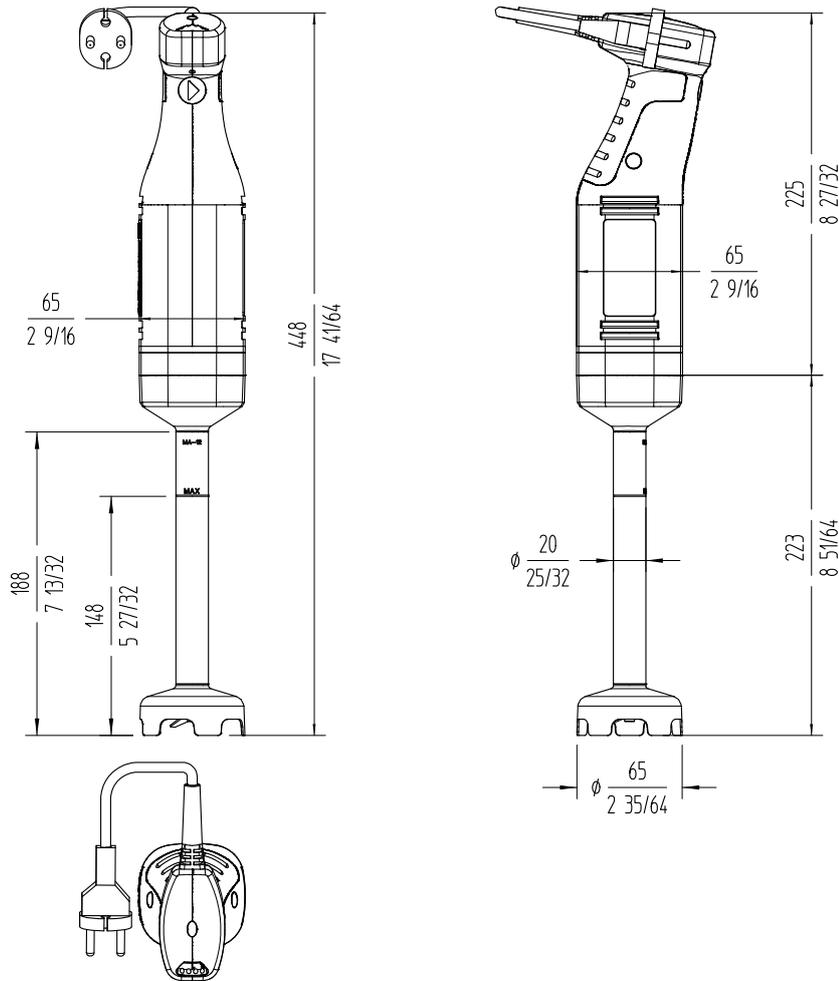


# STABMIXER XM-12

Kompakter Profi-Stabmixer. 240 W.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG  
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN



**sammic** | [www.sammic.de](http://www.sammic.de)  
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36  
20720 Azkoitia, Spain [sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog  
aktualisiert 05/03/2025