



VERFÜGBARE MODELLE

3030638 Mixarm MA-21

3030640 Mixarm MA-22

3030643 Mixarm MA-24

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

BESCHREIBUNG

Ergänzung zum Stabmixer XM-21/22 oder zum Motorblock MM-20V.

Erhältlich in 2 Längen:

- ✓ MA-21: 250 mm.
- ✓ MA-22: 300 mm.
- ✓ Hergestellt aus Edelstahl.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer.
- ✓ Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden.
- ✓ Einfache Reinigung: abnehmbarer Mixfuß, kann unter dem Wasserhahn gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

TECHNISCHE DATEN

Länge des Pürierstabs: 250 mm / 300 mm

Blade guard diameter: 82 mm



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

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



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	