



BESCHREIBUNG

- ✓ Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- ✓ Ausziehbarer Mixfuß, 630 mm.
- ✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 250 l.

All-in-one

- ✓ Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer.
- ✓ Konstante Geschwindigkeit.
- ✓ Entwickelt für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 250 l.

Exklusives TiltStop-System

- ✓ Dank des einzigartigen TiltStop-Systems wird Ihr Stabmixer bei einem Sturz oder übermäßiger Neigung im Vergleich zur Vertikalen angehalten.
- ✓ Außerdem wird er nicht aktiviert, es sei denn, er befindet sich in der richtigen Gebrauchsposition.
- ✓ Dies gewährleistet einen optimalen Betrieb und erhöht die Sicherheit des Bedieners am Arbeitsplatz.

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. Zweifarbige LED-Kontrollleuchte zur Angabe des Gerätestatus.

- ✓ Möglichkeit des kontinuierlichen Betriebs.

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 fester Geschwindigkeit
- ✓ Mixstab MA-72.
- ✓ Wandhalterung.

OPTIONAL

- ☐ Mixstab MA-71.
- ☐ Halterung.
- ☐ Kesselhalterung für Stabmixer.

ZUBEHÖR

- ☐ Gleitschiene für Mixstab
- ☐ Motorblock MM-70
- ☐ Mixarm MA-70
- ☐ Kesselhalterung Quick-Fix für Stabmixer
- ☐ Aussteller für XM

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 750 W
 Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 250 l
 Maximale Arbeitstiefe: 420 mm
 Motorgeschwindigkeit: 12000 rpm
 Blade guard diameter: 123.3 mm

Länge

Länge des Pürierstabs: 630 mm
 Gesamtlänge: 970 mm
 Nettogewicht: 5.29 kg
 Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)

Crated dimensions
 692 x 310 x 130 mm
 Bruttogewicht: 6.32 kg

VERFÜGBARE MODELLE

3030718 Stabmixer XM-72 230/50-60/1

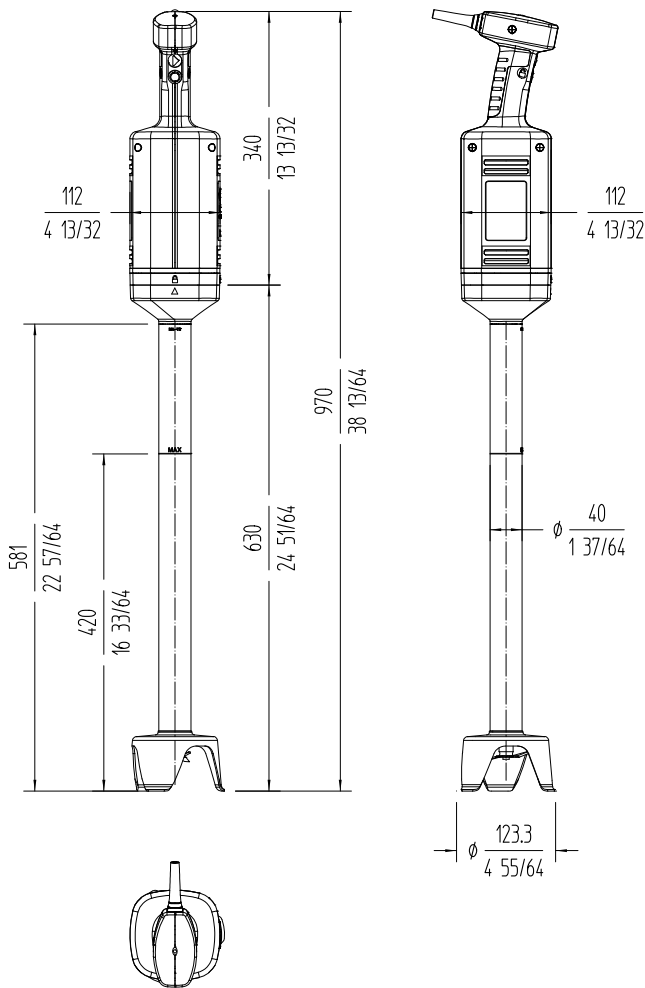
* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von sonderversionen



STABMIXER XM-72
Profi-Stabmixer. 750 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 03/02/2025