



KOMBINIERT MB-31

Profi-Stabmixer und -Handrührer. 400 W.



BESCHREIBUNG

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- ✓ Ausziehbarer Mixstab, 306 mm. Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 30 l.
- ✓ Schneebesem, der pro Durchgang 2 bis 50 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 30 l.
- ✓ Handrührer erhältlich, der pro Durchgang 2 bis 50 Eiweiße verarbeiten kann.

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 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 Geschirrpülmaschine gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Schneebesem BA-30.
- ✓ Mixstab MA-31.
- ✓ Wandhalterung.

OPTIONAL

- Mixstab MA-32.
- Kesselhalterung für Stabmixer.
- Mixstab MA-33.
- Halterung.

ZUBEHÖR

- Gleitschiene für Mixstab
- Kesselhalterung Quick-Fix für Stabmixer

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 400 W

Stecker: [v:enchufe]

Liquidiser function

Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 30 l
 Maximale Arbeitstiefe: 207.3 mm
 Motorgeschwindigkeit: 1500 - 12000 rpm
 Durchmesser des Schneidmessers: 55 mm
 Blade guard diameter: 92.2 mm
 Länge des Pürierstabs: 306 mm
 Gesamtlänge: 615 mm

Whisk function

Motorgeschwindigkeit: 200 - 1500 rpm
 Kapazität (Eiweiss): 2 - 50
 Länge des Mixstabs: 396 mm
 Gesamtlänge (mit Mixstab): 704 mm

Nettogewicht: 4.61 kg

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

Crated dimensions

455 x 475 x 117 mm

Bruttogewicht: 5.6 kg

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN



einzelkatalog
aktualisiert 05/03/2025



KOMBINIERT MB-31

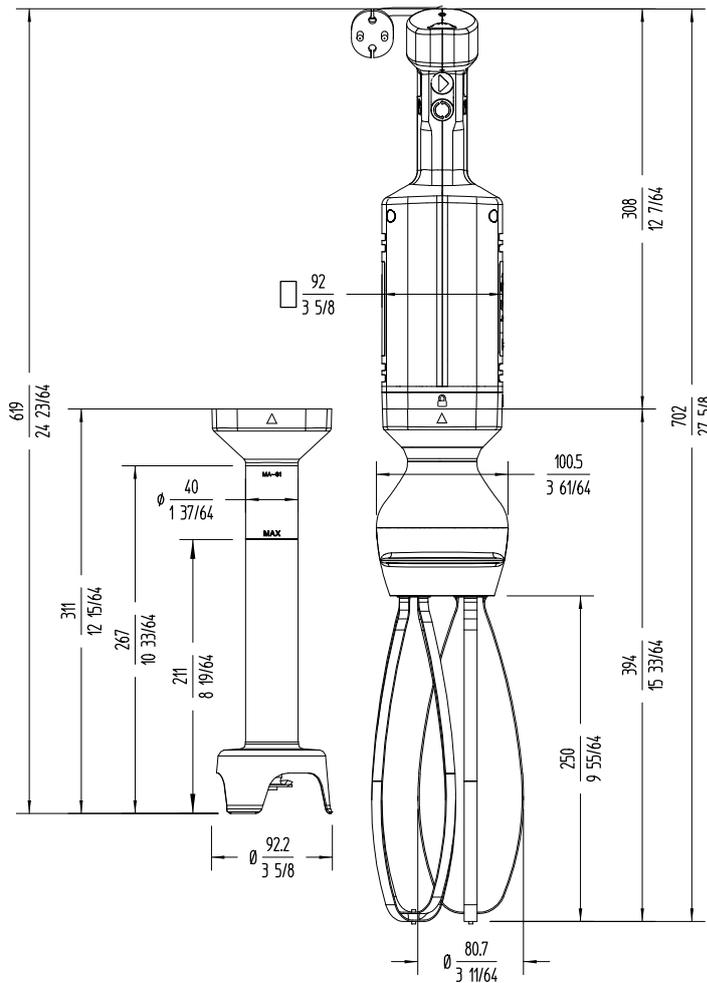
Profi-Stabmixer und -Handrührer. 400 W.



VERFÜGBARE MODELLE

3030676 Kombi MB-31 230/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

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	

einzelkatalog
aktualisiert 05/03/2025