



BESCHREIBUNG

- ✓ Motorblock mit fester Geschwindigkeit
- ✓ Ausziehbarer Mixfuß, 366 mm.
- ✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 45 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 45 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-32.
- ✓ Wandhalterung.

OPTIONAL

- ☐ Mixstab MA-31.
- ☐ Kesselhalterung für Stabmixer.
- ☐ Mixstab MA-33.
- ☐ Halterung.

ZUBEHÖR

- ☐ Gleitschiene für Mixstab
- ☐ Mixstäbe MA-30
- ☐ Motorblock MM-30
- ☐ Kesselhalterung Quick-Fix für Stabmixer

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 400 W
 Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 45 l
 Maximale Arbeitstiefe: 247.3 mm
 Motorgeschwindigkeit: 12000 rpm
 Durchmesser des Schneidmessers: 55 mm
 Blade guard diameter: 92.2 mm

Länge

Länge des Pürierstabs: 366 mm
 Gesamtlänge: 674 mm

Nettogewicht: 3.56 kg
 Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)

Crated dimensions
 455 x 475 x 117 mm
 Bruttogewicht: 4.55 kg

VERFÜGBARE MODELLE

3030674 Stabmixer XM-32 230/50-60/1

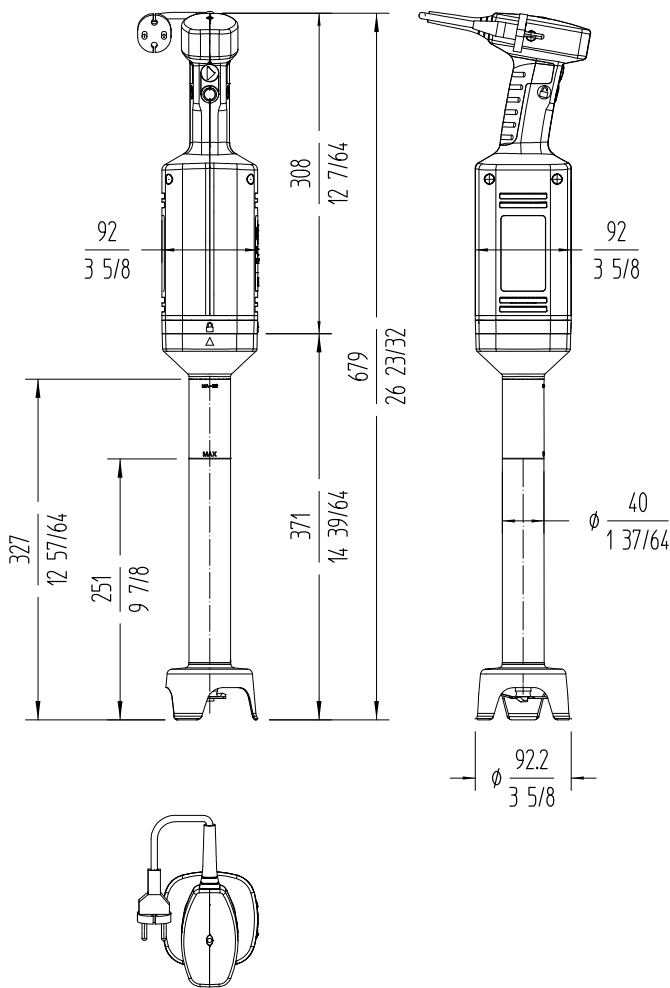
* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von sonderversionen



STABMIXER XM-32
Profi-Stabmixer. 400 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