



MOTORBLOCK MM-20V



- ✓ Geprüfte Geometrie: speziell entwickeltes Gehäuse um unbeabsichtigtes Drehen und Herunterfallen zu vermeiden.
- ✓ Einfache Reinigung.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.

OPTIONAL

TECHNISCHE DATEN

Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm

Nettogewicht: 1.74 kg

VERFÜGBARE MODELLE

3030637 Motorblock MM-20V 230/50-60/1

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen

BESCHREIBUNG

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz.

Professionelle Leistungsfähigkeit

- ✓ Vario-Speed: Einstellbare Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Entwickelt für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 Litern.
- ✓ 2 Mixfuß-Längen erhältlich.

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.
- ✓ 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.



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

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
ZUBEHÖR - GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

einzelkatalog
aktualisiert 22/01/2024