



STABMIXER XM-22

Profi-Stabmixer. 300 W.



BESCHREIBUNG

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Ausziehbarer Mixfuß, 300 mm.
- ✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 15 l.

All-in-one

- ✓ 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.
- ✓ Entwickelt für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 15 l.

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. 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: abnehmbarer Mixfuß, kann unter dem Wasserhahn oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen.
- ✓ Mixstab MA-22.
- ✓ Wandhalterung.

OPTIONAL

- Mixstab MA-21.
- Schneebesem BA-20.

ZUBEHÖR

- Motorblock MM-20V
- Schneebesen BA-20
- Mixstäbe MA-20

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 300 W
 Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 15 l
 Maximale Arbeitstiefe: 203 mm
 Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm
 Durchmesser des Schneidmessers: 50 mm
 Blade guard diameter: 82 mm

Länge

Länge des Pürierstabs: 300 mm
 Gesamtlänge: 564 mm
 Nettogewicht: 2.39 kg
 Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)
 Crated dimensions
 440 x 375 x 105 mm
 Bruttogewicht: 3.25 kg

VERFÜGBARE MODELLE

3030626 Stabmixer XM-22 230/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN



International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
GOLD SPONSOR

einzelkatalog
aktualisiert 03/02/2025

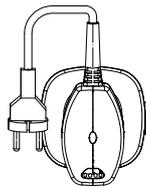
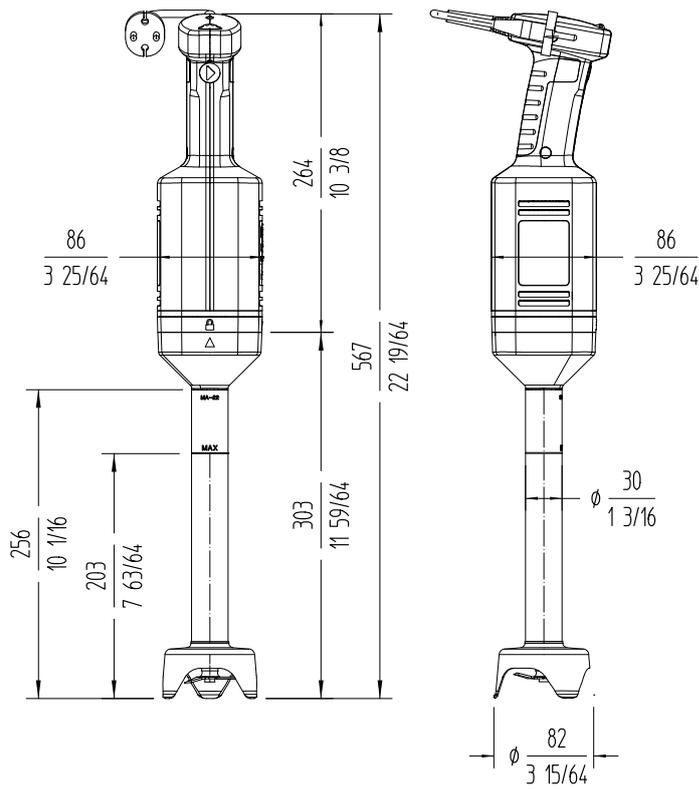


STABMIXER XM-22

Profi-Stabmixer. 300 W.



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 03/02/2025