STABMIXER XM-71

Profi-Stabmixer. 750 W.

Beschreibung

✓ Motorblock mit fester Geschwindigkeit

✓ Ausziehbarer Mixfuß, 540 mm.

✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz in Behältern von bis zu 200 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 200 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-71.

✓ Wandhalterung.

Optional

❑ Mixstab MA-72.

❑ 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: 200 l
Maximale Arbeitstiefe: 359.3 mm
Motorgeschwindigkeit: 12000 rpm
Durchmesser des Schneidemessers: 70 mm
Blade guard diameter: 123.3 mm

Länge

Länge des Pürierstabs: 540 mm
Gesamtlänge: 880 mm

Nettogewicht: 5.1 kg
Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)

Crated dimensions
692 x 310 x 130 mm
Bruttogewicht: 6.13 kg

Verfügbare Modelle

3030717	Stabmixer XM-71 230/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

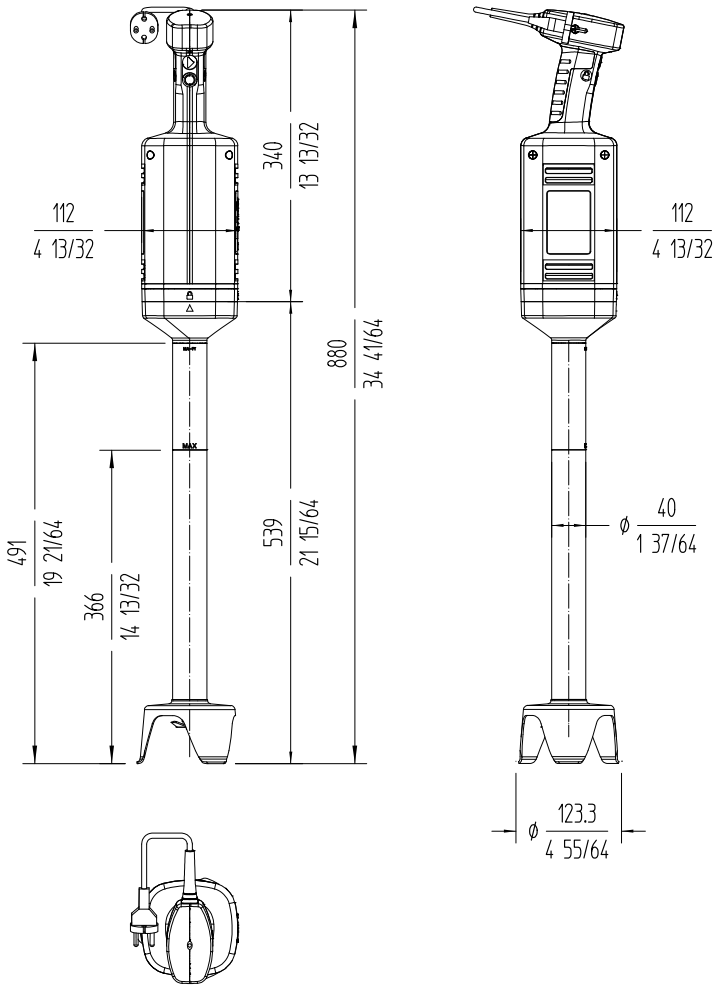
DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

einzelkatalog aktualisiert 03/02/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

STABMIXER XM-71

Profi-Stabmixer. 750 W.



sammic | www.sammic.de
Food Service Equiment 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**

Copyright 2025 © Sammic S.L.