



BESCHREIBUNG

Ergänzung zum Stabmixer, Handrührer oder zum Kombimodell der Serie 20 oder zum Motorblock MM-50 / MM-50V.

Erhältlich in 2 Längen:

- ✓ MA-51: 425 mm.
- ✓ MA-52: 525 mm.
- ✓ Hergestellt aus Edelstahl.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer.
- ✓ Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden.
- ✓ Einfache Reinigung: abnehmbare Mixfüße, können unter dem Wasserhahn gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

TECHNISCHE DATEN

Länge des Pürerstabs: 425 / 525 mm

Blade guard diameter: 101 mm

VERFÜGBARE MODELLE

- 3030685 Mixarm MA-51
- 3030687 Mixarm MA-52

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



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	