



VERFÜGBARE MODELLE

3030653 Mixarm MA-31

3030655 Mixarm MA-32

3030657 Mixarm MA-33

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

BESCHREIBUNG

Ergänzung zum Stabmixer, Handrührer oder zum Kombimodell der Serie 30 oder zum Motorblock MM-30 / MM-30V.

Erhältlich in 3 Längen:

- ✓ MA-31: 306 mm.
- ✓ MA-32: 366 mm.
- ✓ MA-33: 420 mm.
- ✓ Hergestellt aus Edelstahl.
- ✓ Professionelles Y-förmiges Schneidmesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer.
- ✓ Speziell entwickelte Glocke um Spritzer zu vermeiden.
- ✓ Einfache Reinigung: abnehmbarer Mixfuß, kann unter dem Wasserhahn gereinigt werden.
- ✓ NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene.

TECHNISCHE DATEN

Länge des Pürierstabs: 306 / 366 / 420 mm

Blade guard diameter: 92.2 mm



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	