TECHNISCHES DATENBLATT

Bestell-Nr.	**27-7020**
Artikel/Modell	**SARO Kombi-Stabmixer Modell MB-31**
GTIN	**4017337055845**

- Motorblock mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
- Entwickelt für den Dauereinsatz in Behältern von bis zu 30 Litern
- Rührbesen und Mixstab abnehmbar
- Professioneller Stabmixer, entwickelt für verschiedene Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge
- Professionelles Y-förmiges Schneidemesser aus Schmiedestahl und Klinge mit langer Lebensdauer
- Vario-Speed: Einstellbare Geschwindigkeitsstufen
- 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 Mixstab mit Schnell- und Sicherheitsarretierung
- Speziell entwickelte Mixfußglocke, um Spritzer zu vermeiden.
- Intuitiver Gebrauch: sehr einfache Bedienung. Zweifarbige LED-Kontrollleuchte zur Angabe des Gerätestatus
- 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
- Einfache Reinigung: abnehmbare Mix Aufsätze, können unter dem Wasserhahn gereinigt werden
- NSF-zertifiziert: Garantie für Sicherheit und Hygiene
- Gesamtlänge: 615 mm , Rührbesen: 306 mm
- Gesamtlänge: 704 mm, Mixstab: 369 mm
-
- Motorgeschwindigkeit: 1500 - 12000 U/min (Pürieren), 200 - 1500 U/min (Rührbesen)
- Durchmesser Schneidemesser: 55 mm
- Klingenschutzdiameter: 92,2 mm
- Anschluss: 230 V - 50 Hz - 0,4 kW
- Gewicht: 4,61 kg / 5,6 (n/b)

Ursprung	Spanien
Zolltarifnummer	85094000
Händler	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Designs und Abbildungen können vom Original abweichen.

SICHERHEITS- & WARNHINWEISE

Bestell-Nr. **27-7020**

Artikel/Modell **SARO Kombi-Stabmixer Modell MB-31**

GTIN **4017337055845**

Sicherheits- und Warnhinweise

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Kinder und unbefugte Personen während des Betriebs vom Gerät fernhalten.
- Gerät nicht mit nassen Händen bedienen oder bewegen.
- Das Gerät niemals außerhalb eines Behälters betreiben; der Stab soll maximal 2/3 seiner Länge bis zur Markierung „MAX“ in den Behälter eingetaucht sein.
- Während des Betriebs besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Messer – Vorsicht beim Umgang mit dem Messer.
- Spritzer vermeiden, indem das Gerät erst eingeschaltet wird, nachdem der Stab vollständig eingetaucht ist, und das Herausziehen des Stabs erst nach dem vollständigen Stillstand erfolgt.
- Vor jeder Reinigung, Wartung oder dem Austausch von Teilen das Gerät ausschalten, den Stecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.
- Reinigung der Messer und des Stabs nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel; keine abrasiven Mittel verwenden.
- Der Motorblock darf nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, niemals in Wasser tauchen oder mit Wasserstrahl reinigen.
- Bei sichtbaren Schäden oder Fehlfunktionen den Betrieb sofort einstellen.
- Reparaturen und Wartungen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen lassen.
- Gerät ist ausschließlich für die Verarbeitung von Lebensmitteln in geeigneten Behältern vorgesehen; andere Anwendungen können Schäden verursachen und die Garantie beeinträchtigen.
- Bei Überhitzung schaltet das Gerät automatisch ab; abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.
- Der Einsatz von Zubehör muss spezifisch für das Modell sein und die Markenfreigabe haben, um Schäden zu vermeiden.

Ursprung	Spanien
Zolltarifnummer	85094000
Händler	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY