

BESTELNR.

27-7000

TAAL

NL



ARTIKEL / MODEL

**SARO Mixer / Staafmixer
model XM-22**

GTIN 4017337055807

OORSPRONG Spanje

DOUANETARIEFNUMMER 85094000

UITVOERING & KENMERKEN

- Motorblok met instelbare snelheidsniveaus
- Uitschuifbare mengstaaf, 300 mm
- Ontwikkeld voor continu gebruik in containers tot 15 liter
- Professionele staafmixer ontworpen voor verschillende bereidingen zonder extra gereedschap
- Professioneel Y-vormig snijmes van gesmeed staal en duurzaam lemmet
- Vario-Speed: instelbare snelheidsniveaus.
- Maximaal gebruiksgemak
- Ergo-Design en Bi-Mat-Grip: de buitenste behuizing van twee materialen zorgt voor een ergonomische grip van het apparaat.
- Antislip grip
- Optimale helling van de schacht om tekenen van vermoeidheid te minimaliseren
- Click-on-arm: verwijderbare mengstaaf met snel- en veiligheidsvergrendeling
- Speciaal ontworpen bel om spatten te voorkomen
- Intuïtief gebruik: zeer eenvoudig in gebruik. Actief indicatielampje van het apparaat bij aansluiting op een voeding
- Professionele prestaties: kan gedurende lange tijd worden gebruikt zonder dat de behuizing oververhit raakt
- Life-Plus: uitgerust met een motor die de meest veeleisende tests heeft doorstaan
- Geteste geometrie: speciaal ontworpen behuizing om onbedoeld draaien en vallen te voorkomen
- Eenvoudige reiniging: afneembare blenderstok, kan onder de kraan worden gereinigd
- NSF gecertificeerd: garantie voor veiligheid en hygiëne
- Totale lengte: 564 mm
- lengte staafmixer: 300 mm
- Motortoerental: 1500 - 15000 tpm
- Diameter snijblad: 50 mm
- Diameter mesbescherming: 82 mm
- Aansluiting: 300 W
- Gewicht (netto/bruto): 2,65 / 3,25 kg

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

BESTELNR.

27-7000

TAAL

NL

ARTIKEL / MODEL

**SARO Mixer / Staafmixer
model XM-22**

GTIN 4017337055807

OORSPRONG Spanje

DOUANETARIEFNUMMER 85094000

VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINSTRUCTIES

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.
- Houd kinderen en onbevoegde personen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de staaf in een container te dompelen; de staaf moet tot de "MAX"-markering (2/3 van de lengte) worden ondergedompeld.
- Scherpe messen vormen een verwondingsgevaar – handel voorzichtig en alleen met de messen wanneer het apparaat is uitgeschakeld.
- Bij zichtbare schade of storingen de werking onmiddellijk stoppen.
- Om spatten te voorkomen, zet het apparaat pas aan nadat de staaf volledig in de container is ondergedompeld, en trek de staaf niet eruit zolang het mes draait.
- Het motorblok mag niet met water of onder druk worden gereinigd. Gebruik alleen een vochtige doek om elektrische schade te voorkomen.
- Reinig de staaf na elk gebruik en controleer de staat van de afdichtingen; bij schade contact opnemen met de erkende klantenservice.
- Zet het apparaat altijd uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u onderhoud uitvoert, het apparaat reinigt of onderdelen vervangt.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor het verwerken van voedsel; ander gebruik kan schade veroorzaken en de garantie ongeldig maken.
- Reparaties en onderhoud mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden uitgevoerd.

FABRIKANT- & GPSR-GEGEVENS

HANDELAAR

Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY

EU-VERANTWOORDELIJKE

Niet vereist. De fabrikant is gevestigd in de EU.