

BESTELNR.
27-7025
TAAL
NL

ARTIKEL / MODEL
**SARO Mixer / Staafmixer
model XM-52**
GTIN 4017337055852

OORSPRONG Spanje

DOUANETARIEFNUMMER 85094000

UITVOERING & KENMERKEN

- Motorblok met vast toerental
- Uitschuifbare mengvoet, 520 mm
- Ontworpen voor continu gebruik in tanks tot 120 liter
- Professionele staafmixer ontworpen voor verschillende bereidingen zonder extra gereedschap
- Professioneel gesmeed stalen Y-vormig snijmes en mes met lange levensduur
- Constante snelheid
- Redelijk en handig formaat
- 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: Afneembare blender met snelle en
- Veiligheidsslot
- Speciaal ontworpen bel om spatten te voorkomen
- Intuïtief gebruik: zeer eenvoudig in gebruik. Tweekleurig LED-indicatielampje om de apparaatstatus aan te geven
- Mogelijkheid tot continu bedrijf
- 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: 865 mm
- Lengte staafmixer: 525 mm
- Motorsnelheid: 12000 tpm
- Diameter snijblad: 60 mm
- Diameter mesbescherming: 101 mm
- Aansluiting: 570 W
- Gewicht (netto/bruto): 4,85 / 5,4 kg

ARTIKEL / MODEL

**SARO Mixer / Staafmixer
model XM-52**

GTIN 4017337055852

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.