FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	27-7005	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Mixeur plongeant combiné SARO Modèle MB-21

GTIN	4017337055814
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85094000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Bloc moteur avec réglage de la vitesse
- Tige de mixage et fouet amovibles
- Conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité maximale de 12 litres
- Mixeur plongeant et batteur à main professionnels
- Mixeur plongeant professionnel, conçu pour diverses préparations sans outils supplémentaires
- Couteau de coupe professionnel en forme de Y en acier forgé et lame à longue durée de vie
- Vario-Speed : vitesses réglables
- Design compact : taille pratique et maniable
- Design ergonomique et poignée Bi-Mat : le boîtier extérieur composé de deux matériaux
- permet une prise en main ergonomique de l'appareil. Poignée antidérapante.
- Inclinaison optimale du manche pour minimiser la fatigue
- Click-on-arm : tige de mixage amovible avec verrouillage rapide et sécurisé
- Cloche de mixage spécialement conçue pour éviter les éclaboussures
- Utilisation intuitive : fonctionnement très simple. Voyant de contrôle actif de l’
- appareil lors du branchement sur le secteur
- Performances professionnelles : peut fonctionner pendant de longues périodes sans que le boîtier ne surchauffe
- Life-Plus : équipé d’un moteur ayant passé avec succès les tests les plus exigeants
- Géométrie testée : boîtier spécialement conçu pour éviter toute
- rotation involontaire et toute chute
- Nettoyage facile : accessoires de mixage amovibles, pouvant être nettoyés sous le
- robinet
- Certifié NSF : gage de sécurité et d'hygiène
- Nettoyage facile : les accessoires de mixage amovibles peuvent être nettoyés sous le
- robinet
- Certifié NSF : gage de sécurité et d'hygiène
- Longueur totale : 514 mm, fouet : 250 mm
- Longueur totale : 570 mm, tige de mixage : 306 mm
- Vitesse du moteur : 1 500 - 15 000 tr/min (réduction en purée), 200 - 800 tr/min pour le fouet
- Diamètre de la lame : 50 mm
- Diamètre du protège-lame : 82 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,3 kW
- Poids (net/brut) : 3,53 / 4,13 kg

Sous réserve de modifications techniques et d’erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l’original.

25.07.2026

ARTICLE / MODÈLE	**Mixeur plongeant combiné SARO** **Modèle MB-21**

GTIN	4017337055814
ORIGINE	Espagne
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85094000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Vérifiez que la tension secteur correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Tenez les enfants et les personnes non autorisées à l'écart de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne manipulez pas et ne déplacez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais l'appareil en dehors d'un récipient ; le pied doit être immergé dans le récipient jusqu'à la marque « MAX », soit au maximum aux deux tiers de sa longueur.
- Pendant le fonctionnement, les lames tranchantes présentent un risque de blessure – soyez prudent lorsque vous manipulez les lames.
- Évitez les projections en ne mettant l'appareil en marche qu'une fois le pied entièrement immergé et en ne le retirant qu'après son arrêt complet.
- Avant tout nettoyage, entretien ou remplacement de pièces, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
- Nettoyez les lames et la tige après chaque utilisation à l'eau chaude avec un détergent doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs.
- Le bloc moteur ne doit être nettoyé qu'avec un chiffon humide ; ne le plongez jamais dans l'eau et ne le nettoyez jamais au jet d'eau.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cesser immédiatement l'utilisation.
- Confier les réparations et l'entretien uniquement à du personnel qualifié.
- L'appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments dans des récipients adaptés ; toute autre utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement ; laissez-le refroidir avant de le remettre en marche.
- Pour éviter tout dommage, les accessoires utilisés doivent être spécifiques au modèle et homologués par la marque.

INFORMATIONS FABRICANT & GPSR

REVENDEUR	Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
RESPONSABLE UE	Non requis. Le fabricant est établi dans l'UE.

Sous réserve de modifications techniques et d'erreurs. Les designs et illustrations peuvent différer de l'original.