FICHE TECHNIQUE

RÉF. ARTICLE	27-7035	LANGUE	FR



ARTICLE / MODÈLE

Mixeur plongeant SARO
Modèle XM-71

GTIN	4017337055876
ORIGINE	Espagne
NUMERO TARIFAIRE DOUANIER	85094000

ÉQUIPEMENT & CARACTÉRISTIQUES

- Bloc moteur à vitesse fixe
- Pied mixeur télescopique, 540 mm
- Conçu pour une utilisation en continu dans des récipients d'une capacité maximale de 200 litres
- Mixeur plongeant professionnel, conçu pour diverses préparations sans outils supplémentaires
- Couteau professionnel en forme de Y en acier forgé et lame à longue durée de vie
- Vitesse constante
- 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 de la tige pour minimiser la fatigue
- Click-on-arm : tige de mixage amovible avec verrouillage rapide et sécurisé
- Cloche spécialement conçue pour éviter les éclaboussures
- Utilisation intuitive : fonctionnement très simple. Voyant LED bicolore indiquant l'état de l'appareil
- Possibilité de fonctionnement en continu
- 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 : tige de mixage amovible, lavable sous le robinet
- Certifié NSF : gage de sécurité et d'hygiène
- Longueur totale : 880 mm
- Longueur du pied mixeur : 540 mm
- Vitesse du moteur : 12 000 tr/min
- Diamètre de la protection des lames : 123,3 mm
- Alimentation : 230 V - 50 Hz - 0,75 kW
- Poids (net/brut) : 5,1 / 6,13 kg

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

FICHE TECHNIQUE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

RÉF. ARTICLE	27-7035	LANGUE	FR

ARTICLE / MODÈLE	**Mixeur plongeant SARO Modèle XM-71**

GTIN	4017337055876
ORIGINE	Espagne
NUMÉRO TARIFAIRE DOUANIER	85094000

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous 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 l'appareil avec les mains mouillées.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé sans que la tige soit immergée dans un récipient ; la tige doit être immergée au maximum jusqu'au repère « MAX » (2/3 de sa longueur).
- Les couteaux tranchants présentent un risque de blessure – ne manipulez les couteaux que lorsque l'appareil est éteint et avec précaution.
- En cas de dommages visibles ou de dysfonctionnements, cessez immédiatement l'utilisation.
- Pour éviter les projections, ne mettez l'appareil en marche qu'après avoir plongé la tige dans le récipient, et ne retirez pas la tige tant que la lame tourne.
- Le bloc moteur ne doit pas être nettoyé à l'eau ni sous pression. Utilisez uniquement un chiffon humide pour éviter tout dommage électrique.
- Après chaque utilisation, nettoyez le pied et vérifiez l'état des joints ; en cas de dommages, contactez le service après-vente agréé.
- Avant toute opération d'entretien, de nettoyage ou de remplacement de pièces, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir complètement.
- L'appareil est exclusivement destiné à la préparation d'aliments ; toute autre utilisation peut causer des dommages et annuler la garantie.
- Les réparations et l'entretien doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.

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.