Stabmixer

Art. Nr. 8220 / 8209 / 8210



Die Stabmixer von Kisag sind leistungsstark und robust. Dank ihrer ausserordentlich starken Rührleistung und dem multifunktionellen Allzweckmesser sind sie vielseitig einsetzbar, sei es zum Mixen und Pürieren oder Aufschlagen von Rahm oder Mayonnaise oder zum Mahlen und Zerhacken von Nüssen.

Die Geräte liegen gut in der Hand und bieten grosse Hygienevorteile:

- Stab, Fuss und Messer aus rostfreiem Edelstahl.
- Fest montierter Stab und Fuss als Einheit, ohne Ritzen: absolut hygienisch.
- Konstruktion und Spezialabdichtungen verhindern das Eindringen keine Speiseröckstände im Mixrohr. Das Kochgut wird nie verunreinigt.



Kisag
Switzerland

Stabmixer
Art. Nr. 8220 / 8209 / 8210



Inklusive Wandhalter

Technische Daten			
Art. Nr.:	8220	8209	8210
Eintauchtiefe:	20 cm	40 cm	50 cm
Verarbeitungsmenge:	20 l	150 l	200 l
Gewicht:	1.2 kg	3.8 kg	4 kg
Nennleistung:	230 VAC/ 250 Watt, 50 Hz	230 VAC/ 550 Watt, 50 Hz	230 VAC/ 550 Watt, 50 Hz
2 Geschwindigkeiten (U./Min.):	20 000 15 000	17 000 14 000	17 000 14 000
Dauerbetrieb:	6 Min.	15 Min.	15 Min.
Kabellänge:	2 m	4 m	4 m
Hersteller:	Kisag AG, Switzerland		

Kisag AG
CH-4512 Bellach

Tel. +41 (0)32 617 32 60
Fax +41 (0)32 617 32 70
kisag@kisag.ch
www.kisag.ch

Kisag
Switzerland