



			
Art-Nr.	8220	8209	8210
Eintauchtiefe / Longueur du tube / Longitud del tubo / Depth of insertion	20 cm	40 cm	50 cm
Verarbeitungsmenge / Capacité jusqu'à / Capacidad hasta / Processing quantity	20 l	150 l	200 l
Gewicht / Poids / Peso / Weight	1.2 kg	3.8 kg	4 kg
Nennleistung / Puissance nominale / Potencia eléctrica / Power	230 VAC/ 250 Watt; 50 Hz	230 VAC/ 550 Watt; 50 Hz	230 VAC/ 550 Watt; 50 Hz
2 Geschwindigkeiten (U./Min.) / 2 vitesses (RPM) / 2 velocidades (RPM) / 2 speeds (RPM)	20 000 15 000	17 000 14 000	17 000 14 000
Dauerbetrieb / Marche en continu / Marcha continua / Continuous use	8 Min.	15 Min.	15 Min.
Kabellänge / Cable / Cable / Cable	2 m	4 m	4 m
Hersteller / Producteur / Fabricante / Manufacturer	Kisag AG, Switzerland		



Stabmixer Mixeur-plongeur Batidora manual Hand blender

Kisag AG
CH-4512 Bellach

Tel. +41 (0)32 / 617 32 60
Fax +41 (0)32 / 617 32 70
E-Mail kisag@kisag.ch
Internet www.kisag.ch



Stabmixer

Die Stabmixer von Kisag sind leistungsstark und robust. Dank ihrer ausserordentlich starken Rührleistung und dem multifunktionalen Allzweckmesser sind sie vielseitig einsetzbar, sei es zum Mixen und Pürieren oder Aufschlagen von Rahm, Mayonnaise etc. 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 Einsaugen: keine Speiserückstände im Mixrohr. Das Kochgut wird nie verunreinigt.

Mixeurs Kisag

Ils sont puissants, robustes et facile à nettoyer ce qui est très important pour une utilisation dans les cuisines professionnelles. Grâce à leur très grande puissance et leur couteau multifonctions, leur utilisation est polyvalente que ce soit pour mixer, réduire en purée, fouetter de la crème ou faire une mayonnaise. Très maniables, ils présentent également de grands avantages sur le plan de l'hygiène:

- Tige, pied et couteau en acier inoxydable.
- Montage très solide de la tige et du pied d'une pièce, sans rainure: hygiène garantie.
- La construction et les joints spéciaux empêchent les résidus alimentaires dans le tube du mixeur et les salissures dans les aliments.

Batidora manual

Las batidoras manuales de Kisag son eficaces y robustas. Gracias a su extraordinaria potencia y a su cuchilla multifuncional y universal pueden emplearse de diversas formas, ya sea para batir, triturar y hacer puré o para montar nata, mayonesa, etc. Los aparatos son muy manejables y ofrecen grandes ventajas de higiene:

- Varilla, pie y cuchilla de acero inoxidable.
- Montaje fijo de la varilla y del pie como conjunto, sin ranuras: higiene completa.
- Su construcción y las juntas herméticas especiales evitan la aspiración: ningún resto de alimentos se queda en el tubo de la batidora. El alimento cocinado nunca contendrá impurezas.

Hand blender

The hand blender from Kisag is efficient and robust. Highly versatile: thanks to its extremely strong stirring performance and multifunctional all purpose blade it can be used for mixing, pureeing or whipping cream, mayonnaise, for grinding and chopping of nuts etc. The device fits easily into your hand and offers great hygiene advantages:

- Stem, foot and blade made of stainless steel.
- Fixed mounted stem and foot as unit, without gaps: absolutely hygienic.
- Construction and special seals prevent absorption: no residues left in blending shaft. The food is never contaminated.



Art. Nr. 8220

Art. Nr. 8209

Art. Nr. 8210



Inklusive Wandhalter
Support mural incl.
Con soporte de pared
Incl. hanging loop

