

AUSSTATTUNG & TECHNIK

## Stabmixer-Sortiment für die Profiküche



Der MB-21 soll gezielt Akzente für kleinere bis mittlere Produktionsmengen setzen / Foto: Saro Gastro-Products

Mit der Erweiterung des Stabmixer-Sortiments hat Saro Gastro-Products sein Angebot für professionelle Küchen konsequent weiter ausgebaut. Als besonderes Highlight innerhalb des Sortiments präsentiert Saro den Profi-Stabmixer und Handrührer MB-21, der Vielseitigkeit und Bedienkomfort in einer kompakten All-in-one-Lösung vereinen soll.

Die Geräte wurden gezielt für den intensiven gewerblichen Einsatz entwickelt und stehen für hohe Leistungsfähigkeit, ergonomisches Arbeiten und maximale Langlebigkeit, betont Pieter Derksen, Geschäftsleitung von Saro Gastro-Products.

Das Stabmixer-Sortiment von Saro Gastro-Products ist nach Herstellerangaben auf professionelle Anwenderinnen und Anwender zugeschnitten, die unterschiedliche Zubereitungen ohne zusätzliche Werkzeuge realisieren möchten. Je nach Modell sind die Geräte für das Arbeiten in Behältern von zehn bis 400 Litern ausgelegt und decken damit ein breites Anwendungsspektrum ab, von kleinen Vorbereitungen bis hin zu größeren Produktionsmengen. Charakteristisch für die Serie sind professionelle Y-förmige Schneidmesser aus gehärtetem Stahl, die eine dauerhaft hohe Schnittleistung ermöglichen, sowie feste oder variabel einstellbare Geschwindigkeiten für ein besonders präzises Arbeiten.

Stabmixer MB-21: Leistungsstarkes Highlight für kleinere Produktionsmengen  
Innerhalb des Sortiments setzt der MB-21 gezielt Akzente für kleinere bis mittlere Produktionsmengen. Der gewerbliche Profi-Stabmixer ist für Zubereitungen in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu zwölf Litern konzipiert und kombiniert Stabmixer und

Handrührer in einem Gerät. Ein leistungsstarker 300-Watt-Motor mit variabel einstellbaren Geschwindigkeitsstufen ermöglicht eine präzise Anpassung an unterschiedliche Anwendungen, vom feinen Pürieren über Emulsionen bis hin zum Aufschlagen von Eiweiß. Für einen ruhigen, kontrollierten Lauf sorgt das integrierte SmoothControl-System, so der Hersteller. Es bietet eine schnelle Reaktionszeit, eine hohe Stabilität des Geräts sowie einen verbesserten Start unter Last. Gleichzeitig wird eine Überbeschleunigung beim Herausnehmen des Stabmixers oder im Leerlauf wirksam reduziert, was die Handhabung im Küchenalltag deutlich erleichtern soll.

Präzision und Flexibilität ohne Zusatzwerkzeuge

Ausgestattet mit einem professionellen Y-förmigen Schneidmesser aus Schmiedestahl steht der MB-21 für gleichbleibend präzise Ergebnisse und eine lange Lebensdauer der Klinge. Der ausziehbare Mixstab mit einer Länge von 250 Millimetern erlaubt flexibles Arbeiten direkt im Topf oder Behälter. Mit dem leistungsstarken Schneebesens können zudem bis zu 30 Eiweiße pro Durchgang aufgeschlagen werden. Das erweitert das Einsatzspektrum des Geräts insbesondere im Bereich Patisserie und Dessertzubereitung.

Ergonomisches Design für intensiven Einsatz

Wie alle Geräte des Stabmixer-Sortiments wurde auch der MB-21 mit Blick auf maximalen Bedienkomfort entwickelt. Das kompakte Gehäuse mit ergonomischem Bi-Mat-Grip sorgt für einen sicheren Halt und unterstützt ermüdungsarmes Arbeiten. Die optimierte Schaftneigung trägt zusätzlich dazu bei, die Belastung bei längeren Einsätzen zu reduzieren. Das Click-on-Arm-System sorgt für schnelles und sicheres Abnehmen des Mixfußes, während die speziell entwickelte Mixfußglocke Spritzer während des Betriebs effektiv minimiert. Die Kontrollleuchte zeigt den Betriebsstatus des Geräts beim Anschluss an das Stromnetz an.

Built to last: Zuverlässigkeit und Hygiene

Das erweiterte Stabmixer-Sortiment von Saro Gastro-Products folgt konsequent dem Prinzip „Built to last“. Die Geräte sind für den kontinuierlichen Betrieb ausgelegt und können auch bei längeren Arbeitszyklen ohne Überhitzung eingesetzt werden. Eine geprüfte Geometrie des Gehäuses reduziert das Risiko von unbeabsichtigtem Drehen oder Herunterfallen, während die robusten Arme auch hohen Temperaturen standhalten. Für eine einfache und hygienische Reinigung lassen sich die Mixfüße abnehmen und sowohl unter fließendem Wasser als auch in der Spülmaschine reinigen. Die NSF-Zertifizierung unterstreicht die hohen Anforderungen an Sicherheit und Hygiene im professionellen Umfeld.

Der MB-21 wird mit einem Motorblock, einem passenden Mixstab, einem Schneebesens sowie einer Wandhalterung ausgeliefert und kann optional um weitere Mixstäbe ergänzt werden. Mit dem Stabmixer-Sortiment bietet Saro Gastro-Products professionelle Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen in der modernen Profiküche, vom kompakten Allrounder bis zum leistungsstarken Gerät für große Produktionsmengen.