



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-21

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 300W.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBOLICUADORES - BATIDORES



Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ✓ Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- ✓ Brazos ultra-resistentes aptos para soportar altas temperaturas en uso.
- ✓ Fácil limpieza: brazos fácilmente desmontables, lavables bajo el grifo o en el lavavajillas.
- ✓ Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo batidor BA-20.
- ✓ Brazo triturador MA-21.
- ✓ Soporte mural.

OPCIONAL

- Brazo triturador MA-22.

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 300 W

Función turbolicuador

Capacidad máxima del recipiente: 12 l
 Profundidad máxima de trabajo: 169 mm
 Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
 Diámetro de cuchilla: 50 mm
 Diámetro cubre cuchilla: 82 mm
 Longitud brazo triturador: 250 mm
 Longitud total: 514 mm

Función batidor

Velocidad motor: 200 - 800 rpm
 Capacidad (claras): 2 - 30
 Longitud brazo batidor: 306 mm
 Longitud total (con brazo batidor): 570 mm

Peso neto: 3.2 kg

Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

Dimensiones del embalaje

440 x 375 x 105 mm

Peso bruto: 3.8 kg

MODELOS DISPONIBLES

3030764 Turbolicuador batidor MB-21 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador extraíble de 250 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 l.
- ✓ Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

All-in-one

- ✓ Triturador profesional y batidora de varillas.
- ✓ Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- ✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ✓ Vario-speed: velocidad variable.
- ✓ Smooth Control: control de velocidad inteligente. El nuevo sistema SmoothControl aporta una reacción más rápida y una mejor estabilidad a la máquina. Además, mejora el arranque en carga y limita la sobreaceleración al extraer la máquina y en situaciones de no carga.
- ✓ Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 12 l de capacidad.
- ✓ Batidora de varillas con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- ✓ Campana del brazo triturador diseñada para evitar salpicaduras.
- ✓ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.



SAMMIC S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

INTERNATIONAL DYSPHAGIA DIET STANDARDISATION INITIATIVE
GOLD SPONSOR

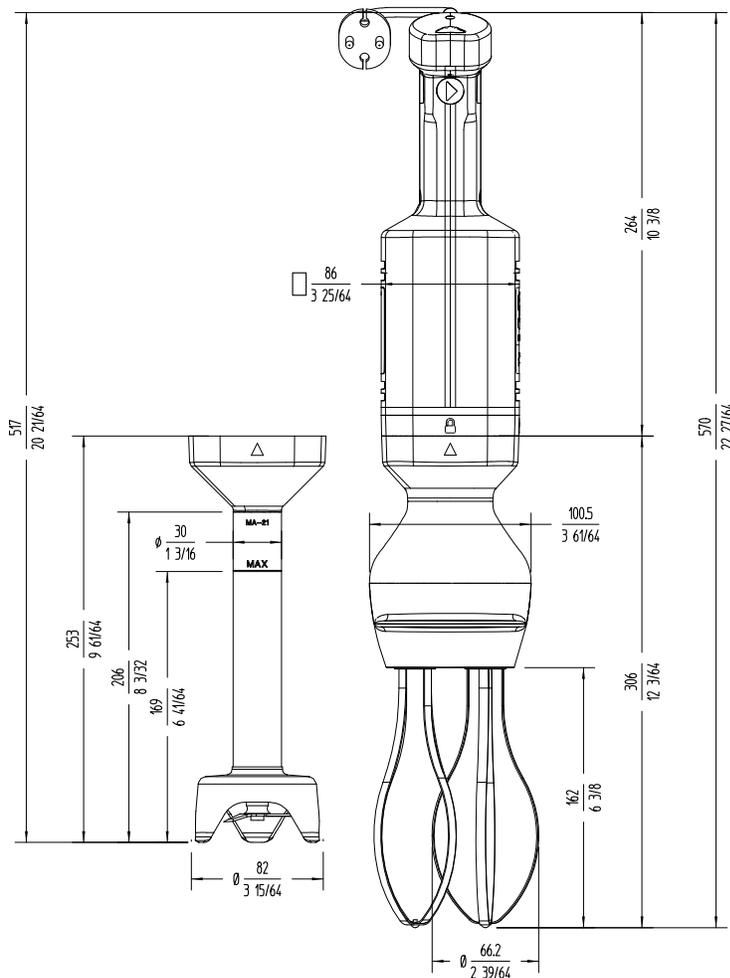


TURBOLICUADOR BATIDOR MB-21

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 300W.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBOLICUADORES - BATIDORES



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
MÉXICO



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 02/03/25