



COMBINADO MB-21

Triturador e batedor de varas profissional. 300 W.



- ✓ Life-plus: equipado com um motor que superou os testes de utilização mais exigentes.
- ✓ Geometria estudada: carcaça desenhada para evitar que rode e caia.
- ✓ Braços ultra resistentes projetados para suportar altas temperaturas em trabalho.
- ✓ Fácil limpeza: braços desmontáveis, laváveis na torneira ou na máquina de lavar loiça.
- ✓ Homologado pela NSF: garantia de segurança e higiene.

INCLUI

- ✓ Bloco motor de velocidade variável.
- ✓ Braço triturador MA-21.
- ✓ Braço batedor BA-20.
- ✓ Suporte de parede.

OPCIONAL

- Braço triturador MA-22.

ACESSÓRIOS

- Bloco motor MM-20V
- Braço batedor BA-20
- Braços trituradores MA-20

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Bloco de motor de velocidade variável.
- ✓ Braço triturador extraível de 250 mm, desenhado para utilização contínua em recipientes de até 12 l.
- ✓ Braço batedor com capacidade de 2 a 30 claras de ovo.

All-in-one

- ✓ Triturador profissional e batedor de varas.
- ✓ Triturador profissional desenhado para realizar diferentes preparações sem necessidade de ferramentas acessórias.
- ✓ Lâmina Y-blade profissional em aço temperado e fio de longa duração.
- ✓ Vario-speed: velocidade variável.
- ✓ Sistema SmoothControl: o novo sistema de controlo de velocidade proporciona uma reação mais rápida e melhora estabilidade à máquina. Para além disso, melhora o arranque em carga e limita a sobreaceleração ao extrair a máquina e em situações sem carga.
- ✓ Braço triturador concebido para trabalhar em recipientes de até 12 l de capacidade.
- ✓ Batedor de varas com capacidade de 2 a 30 claras de ovo.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Desenho compacto: tamanho lógico e maneável.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip: carcaça externa, fabricada em dois materiais para uma aderência ergonómica. Grip antideslizante. Inclinação ótima do punho para minimizar a fadiga.
- ✓ Click-on-arm: braço desmontável com fecho rápido e seguro.
- ✓ Campânula do braço triturador desenhada para evitar salpicos.
- ✓ Uso intuitivo: manobra muito simples. Indicador luminoso da máquina ligada à rede.

Built to last

- ✓ Rendimento profissional: é capaz de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.

ESPECIFICAÇÕES

Potência Total: 300 W

Função triturador

Capacidade máxima de recipiente: 12 l
 Profundidade máxima de trabalho: 169 mm
 Velocidade motor: 1500 - 15000 rpm
 Diâmetro de lâmina: 50 mm
 Diâmetro cobre- lâmina: 82 mm
 Comprimento braço triturador: 250 mm
 Comprimento total: 514 mm

Função batedeira

Velocidade motor: 200 - 800 rpm
 Capacidade (claras de ovo): 2 - 30
 Comprimento braço batedor: 306 mm
 Comprimento total (com braço batedor): 570 mm

Peso líquido: 3.2 kg

Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)

Dimensões da embalagem

440 x 375 x 105 mm

Peso bruto: 3.8 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

3030634 Combinado MB-21 230/50-60/1

* Consulte para versões especiais



IDDSI
 International Dysphagia Diet
 Standardisation Initiative
 GOLD SPONSOR

PREPARAÇÃO DINÂMICA
TRITURADORES-BATEDEIRAS PROFISSIONAIS

ficha do produto
atualizada 03/02/2025

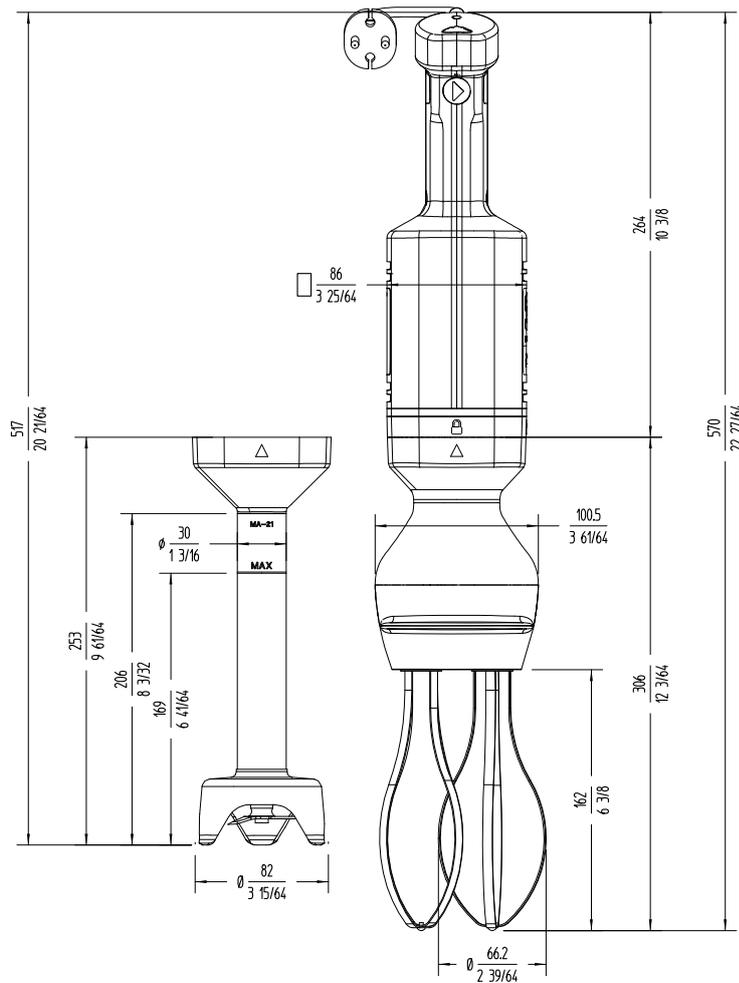


COMBINADO MB-21

Triturador e batedor de varas profissional. 300 W.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
TRITURADORES-BATEDEIRAS PROFISSIONAIS



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 03/02/2025