

Triturador profesional. 400 W.





- √ 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
- √ Fácil limpieza: brazo desmontable, lavable bajo el grifo o en el lavavaiillas.
- Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

INCLUIDO

- √ Bloque motor de velocidad fija.
- √ Soporte mural.
- √ Brazo triturador MA-33.

OPCIONAL

- Brazo triturador MA-31.
- Soporte "quick fix".
- Brazo triturador MA-32. Soporte deslizador.

Accesorios

- ☐ Soporte deslizador para tritu-
- ☐ Brazos trituradores MA-30
- ☐ Soporte de caldero Quick-Fix
- ☐ Bloque motor MM-30

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 400 W

Capacidad máxima del recipiente: 60 l Profundidad máxima de trabajo: 283.3 mm

Velocidad motor: 12000 rpm Diámetro de cuchilla: 55 mm Diámetro cubre cuchilla: 92.2 mm

Longitud

Longitud brazo triturador: 420 mm Longitud total: 728 mm

Peso neto: 3.74 kg

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

Dimensiones del embalaje 455 x 475 x 117 mm Peso bruto: 4.73 kg

Exclusivo sistema TiltStop

con la misma cuchilla.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Bloque motor de velocidad fija.

Brazo extraíble de 420 mm.

60 I.

All-in-one

√ Velocidad fija.

Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.

✓ Diseñado para trabajar en recipientes hasta 60 l de capacidad.

Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta

√ Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones

✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga dura-

- √ Ésta no arrancará si no está en posición de uso.
- √ Así, se asegura un funcionamiento óptimo y se incrementa la seguridad en el lugar de trabajo.

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 diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- ✓ Posibilidad de funcionamiento continuo.

Built to last

Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.









MODELOS DISPONIBLES

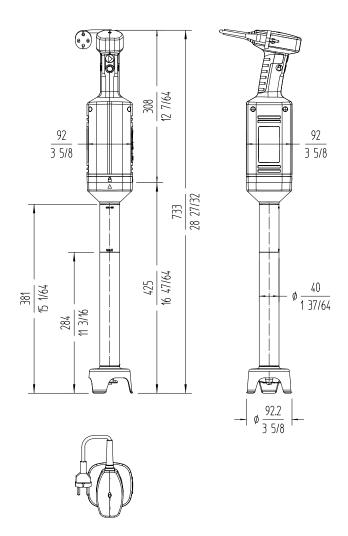
3030675 Triturador XM-33 230/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



TRITURADOR XM-33

Triturador profesional. 400 W.





Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

www.sammic.es

EXPORT

es.sammic.com

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 es.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	