



FRANTUMATORE XM-12

Tritatutto professionale compatto. 240 W.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Triturare, emulsionare, ecc. senza strumenti accessori.
- ✓ Progettato per l'uso continuo.
- ✓ Ideale per la mise en place.
- ✓ Massimo comfort in contenitori fino a 10 l.

All-in-one

- ✓ Versatilità senza la necessità di strumenti accessori.
- ✓ Lama professionale a tre lame in acciaio temprato ed affilatura di lunga durata.
- ✓ Vario-speed: velocità variabile.
- ✓ Sistema SmoothControl: il nuovo sistema di controllo della velocità fornisce una risposta più rapida e una maggiore stabilità alla macchina. Migliora anche l'avvio e limita la sovra-accellerazione quando si rimuove la macchina e in situazioni senza carico.
- ✓ Ideale per mise en place e supporto nel servizio.
- ✓ Progettato per lavorare in contenitori fino a 10 l di capacità.
- ✓ Opzione: braccio di frantumazione MA-11, più corto.

Massimo comfort per l'utente

- ✓ Disegno compatto: dimensioni logiche e gestibili.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: scocca esterna realizzata in due materiali per una presa ergonomica. Impugnatura antiscivolo. Inclinazione ottimale dell'impugnatura che riduce al minimo l'affaticamento.
- ✓ Click-on-arm: braccio rimovibile con chiusura rapida e sicura.
- ✓ Cappuccio progettato per evitare spruzzi.
- ✓ Uso intuitivo: manovra molto semplice. Indicatore luminoso della macchina collegata alla rete.

Progettato per durare

- ✓ Prestazioni professionali: è in grado di lavorare a lungo termine senza surriscaldare la carcassa.
- ✓ Life-plus: equipaggiato con un motore che ha superato i test di

utilizzo più esigenti.

- ✓ Geometria studiata: rivestimento progettato per impedirne il rotolamento e la caduta.
- ✓ Bracci ultra-resistenti progettati per resistere ad alte temperature in funzionamento.
- ✓ Facile pulizia: braccio lavabile sotto il rubinetto o in lavastoviglie.
- ✓ Approvato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene.

INCLUSO

- ✓ Blocco motore a velocità variabile.
- ✓ Braccio MA-12.

OPZIONALE

- ☐ Braccio MA-11.
- ☐ Emulsionizer PRO 1.0.

ACCESSORI

- ☐ Emulsionizer PRO 1.0

SPECIFICHE

Potenza Totale: 240 W
Capacità massima recipiente: 10 l
Massima profondità di lavoro: 148.6 mm
Velocità motore: 1500 - 15000 rpm
Diametro lama: 44 mm
Diametro copilama: 65 mm

Spina: [v:enchufe]

Lunghezza

Lunghezza braccio tritatore: 223 mm
Lunghezza totale: 448 mm

Peso netto: 1.51 kg
Livello di rumore (1 m.): <80 dB(A)

Dimensioni del pacchetto
496 x 80 x 180 mm
Peso lordo: 1.94 kg

MODELLI DISPONIBILI

3030618 Frantumatore XM-12 230/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITURATORI-FRANTUMATORI PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 05/03/2025

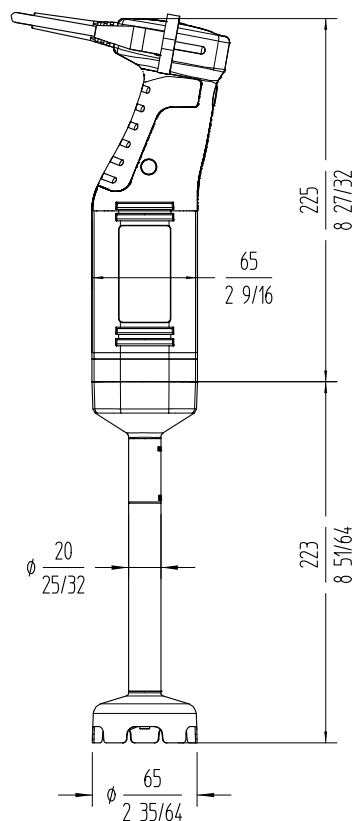
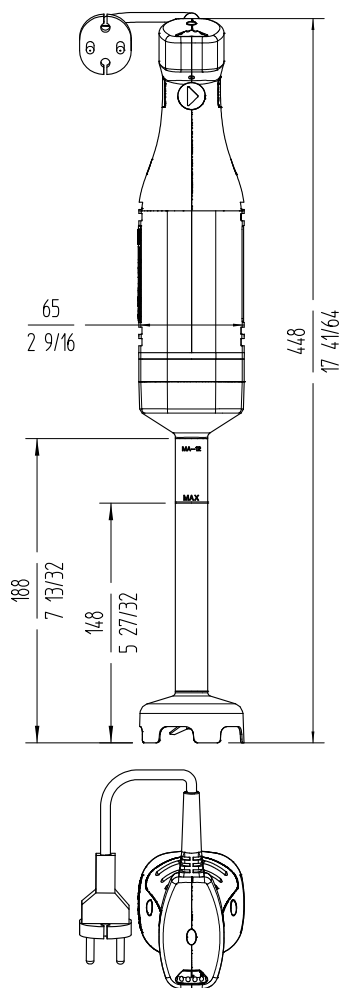


FRANTUMATORE XM-12

Tritatutto professionale compatto. 240 W.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITURATORI-FRANTUMATORI PROFESSIONALI



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 05/03/2025