



COMBINÉ MB-31

Mixeur et fouet professionnel. 400 W.



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur démontable de 306 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 30 l.
- ✓ Outil-fouet pouvant monter de 2 à 50 blancs d'œufs en neige.

All-in-one

- ✓ Mixeur professionnel et fouet.
- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans outils-accessoires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et fil de longue durée.
- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Système SmoothControl : le nouveau système de contrôle de vitesse offre une réponse plus rapide et une meilleure stabilité à la machine. Il améliore également le démarrage sous charge et limite la sur-accélération lors du retrait de la machine et dans des situations sans charge.
- ✓ Bras mixeur conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 30 l.
- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 50 blancs d'œufs en neige.

Système exclusif TiltStop

- ✓ Votre mixeur plongeant s'arrêtera en cas de chute ou d'inclinaison excessive par rapport à la position verticale.
- ✓ De plus, il ne s'activera pas s'il n'est pas dans la bonne position d'utilisation.
- ✓ Cela assure un fonctionnement optimal et augmente la sécurité de l'opérateur sur le lieu de travail.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte : taille logique et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : boîtier externe fabriqué en deux matériaux pour une prise ergonomique. Grip antidérapant. Inclinaison

- optimale du manche pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm : bras démontable avec fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche du bras mixeur conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Témoin lumineux de la machine connectée au réseau.

Built to last

- ✓ Un rendement professionnel : il est capable de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.
- ✓ Life-plus : équipé d'un moteur qui a réussi les tests les plus exigeants.
- ✓ Géométrie étudiée : boîtier conçu pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe.
- ✓ Bras ultra-résistant conçu pour résister à des températures élevées en fonctionnement.
- ✓ Nettoyage facile : bras démontables, lavables à l'eau du robinet ou dans le lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Outil-fouet BA-30.
- ✓ Bras mixeur MA-31.
- ✓ Support mural.

OPTIONS

- Bras mixeur MA-32.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Bras mixeur MA-33.
- Support-marmite.

ACCESSOIRES

- Support-marmite pour mixeurs
- Outil-fouet BA-30
- Bloc-moteur MM-30V
- Support mixeur Quick-Fix pour marmites
- Bras-mixeurs MA-30

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 400 W

Fonction mixeur

Capacité maximale du récipient: 30 l
 Profondeur de travail maximale: 207.3 mm
 Vitesse moteur: 1500 - 12000 rpm
 Diamètre de lame: 55 mm
 Diamètre cuivre- lame: 92.2 mm
 Longueur bras broyeur: 306 mm
 Longueur totale: 615 mm

Fonction fouet

Vitesse moteur: 200 - 1500 rpm
 Capacité (blancs d'œuf): 2 - 50
 Longueur bras batteur: 396 mm
 Longueur totale (avec bras batteur): 704 mm

Poids net: 4.61 kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

455 x 475 x 117 mm

Poid brut: 5.6 kg

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



fiche commerciale
mise à jour 03/02/2025



COMBINÉ MB-31

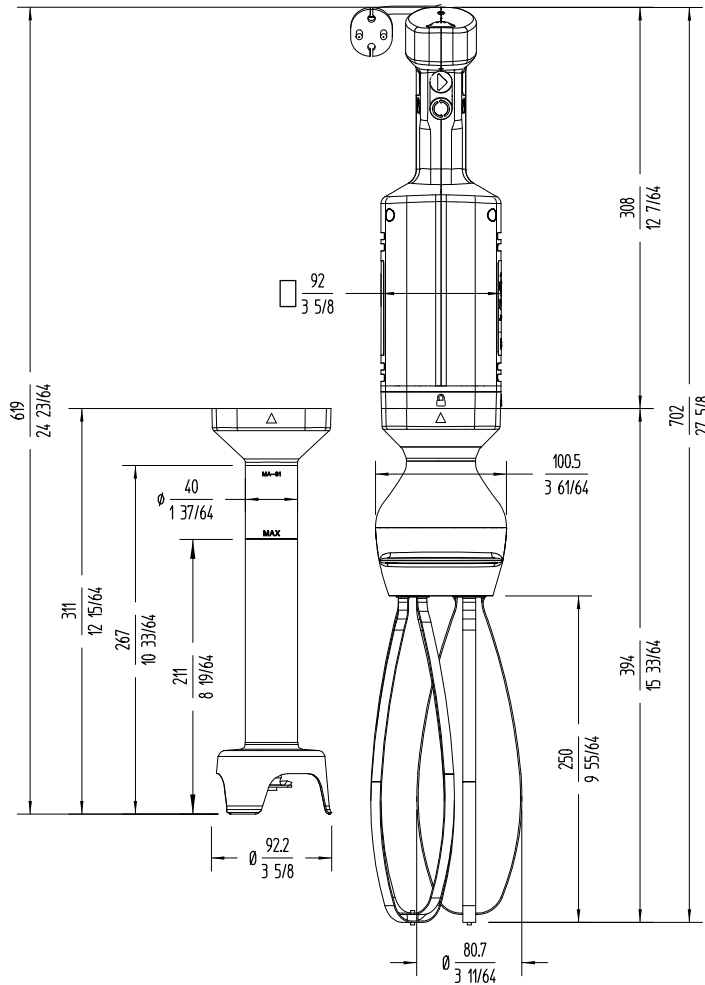
Mixeur et fouet professionnel. 400 W.



MODÈLES DISPONIBLES

3030676 Combiné MB-31 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 03/02/2025