



COMBINADO MB-31

Triturador e batedor de varas profissional. 400 W.



DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Bloco de motor de velocidade variável.
- ✓ Braço triturador extraível de 306 mm, desenhado para utilização contínua em recipientes de até 30 l.
- ✓ Braço batedor com capacidade de 2 a 50 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 a 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 30 l de capacidade.
- ✓ Batedor de varas com capacidade de 2 a 50 claras de ovo.

Sistema exclusivo TiltStop

- ✓ Graças ao sistema exclusivo TiltStop, o seu triturador irá parar em caso de queda ou inclinação excessiva em relação à posição vertical.
- ✓ Por outro lado, este não funcionará se não estiver na posição correta de utilização.
- ✓ Desta forma, assegura-se uma operação ótima e incrementa-se a segurança do utilizador no local de trabalho.

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.
- ✓ 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 batedor BA-30.
- ✓ Braço triturador MA-31.
- ✓ Suporte de parede.

OPCIONAL

- ☐ Braço triturador MA-32.
- ☐ Suporte "Quick fix".
- ☐ Braço triturador MA-33.
- ☐ Suporte deslizador.

ACESSÓRIOS

- ☐ Suporte deslizador para trituradores
- ☐ Braços trituradores MA-30
- ☐ Bloco motor MM-30V
- ☐ Braço batedor BA-30
- ☐ Suporte Quick-Fix

ESPECIFICAÇÕES

Potência Total: 400 W

Função triturador

Capacidade máxima de recipiente: 30 l
Profundidade máxima de trabalho: 207.3 mm
Velocidade motor: 1500 - 12000 rpm
Diâmetro de lâmina: 55 mm
Diâmetro cobre-lâmina: 92.2 mm
Comprimento braço triturador: 306 mm
Comprimento total: 615 mm

Função batedeira

Velocidade motor: 200 - 1500 rpm
Capacidade (claras de ovo): 2 - 50
Comprimento braço batedor: 396 mm
Comprimento total (com braço batedor): 704 mm

Peso líquido: 4.61 kg

Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)

Dimensões da embalagem

455 x 475 x 117 mm

Peso bruto: 5.6 kg



COMBINADO MB-31

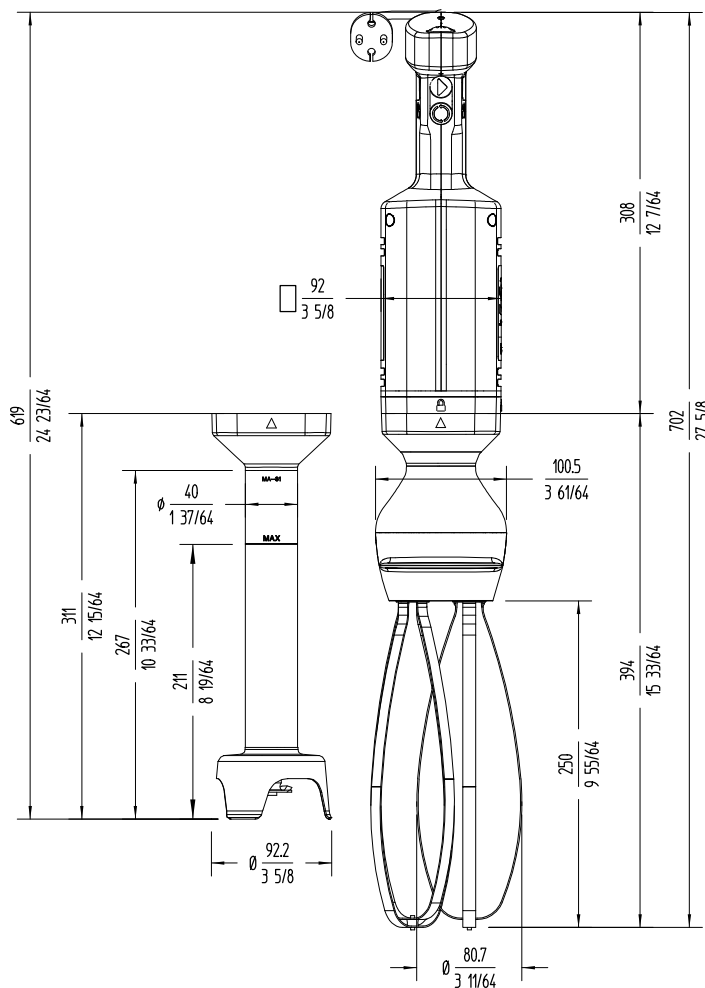
Triturador e batedor de varas profissional. 400 W.



MODELOS DISPONÍVEIS

3030676 Combinado MB-31 230/50-60/1

* Consulte para versões especiais



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