

Gewerbliche Stabmixer
und Rührbesen

XM





XM auf Vimeo
ansehen



Professionelle Leistungsfähigkeit

Vielseitigkeit ohne zusätzliche Werkzeuge

Als Stabmixer

Ideal für besonders zarte und feine Zubereitungen: Luftschäume, geschmeidige Pürees, usw.

Durch das Messerdesign, den Messerschutz und die zahlreichen verfügbaren Geschwindigkeitsstufen ist er ideal für die feinste Zerkleinerung bis hin zu den zartesten Emulsionen und Luftschäumen – und das alles auf schnelle und bequeme Weise und ohne dass zusätzliches Werkzeug nötig ist.

Als Rührbesen

Das Rührbesen eignet sich zur Zubereitung von steifgeschlagener Sahne, Baisers, Schlagsahne, Mayonnaise und Pesto, Omelettes, Crêpes, Soufflés usw. Die Stäbe lassen sich schnell und leicht ohne zusätzliche Werkzeuge befestigen und abnehmen.



Messer Y-Blade

Das **Messer Y-Blade**,
professionell und mit **drei** sehr
gut **geschliffenen Klingen aus**
gehärtetem Stahl und einer lang
anhaltenden Schneide, besitzt
Neigungen, die darauf ausgelegt
sind, bei jeder Produktion ein
perfektes Ergebnis zu erzielen.

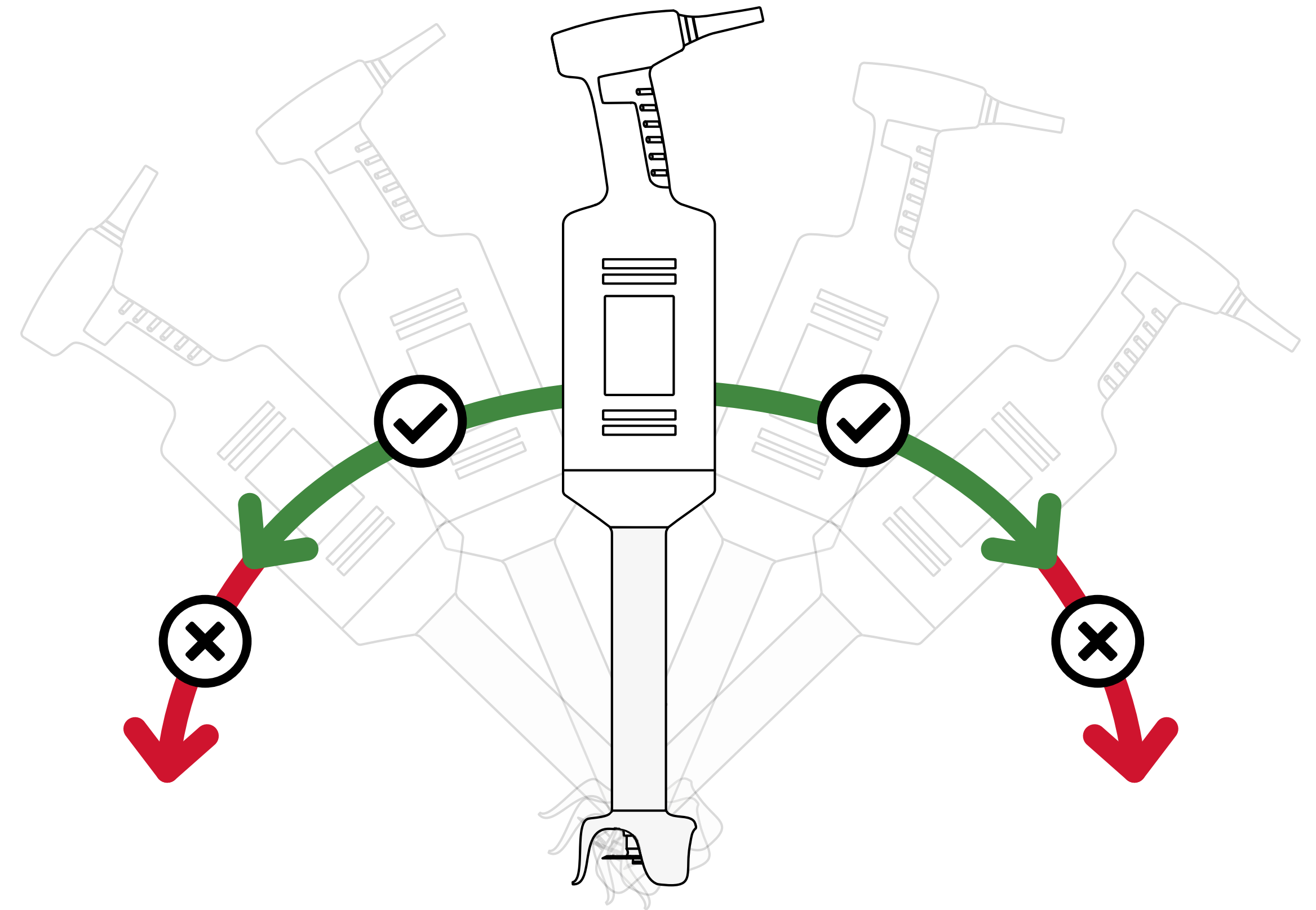


Exklusives TiltStop-System

Dank des einzigartigen **TiltStop-Systems** wird Ihr Stabmixer bei einem Sturz oder übermäßiger Neigung im Vergleich zur Vertikalen angehalten. Außerdem wird er nicht aktiviert, es sei denn, er befindet sich in der richtigen Gebrauchslage.

Dies gewährleistet einen optimalen Betrieb und **erhöht die Sicherheit des Bedieners am Arbeitsplatz**. Zusätzlich minimiert diese Funktion das Spritzen beim übermäßigen Neigen der Maschine.

Dieses System ist von Sammic patentiert.



Integriert in die Serien 30, 50 und 70.

Vorteile des TiltStop-Systems



» Benutzerschutz

Reduziert die Möglichkeit von Schäden für den Benutzer.



» Anzeige für nicht ideale Bedingungen

Das System verhindert das Starten und warnt Sie vor der falschen Position.



» Benutzerfreundlichkeit und Zuverlässigkeit

Minimiert das Ausspritzen von Flüssigkeiten.



» Haltbarkeit und Erhaltung

Verlängert die Lebensdauer der Ausrüstung und schützt sie vor unsachgemäßem Gebrauch.

Vario-speed

Alle Kombigeräte, alle Rührbesen
und XS- und S-Stabmixer
verfügen über verschiedene
Geschwindigkeitsstufen.



SmoothControl-System Neues Geschwindigkeitskontrollsystem

Das neue **SmoothControl-System** bietet eine schnellere Reaktion und eine bessere Stabilität des Geräts. Es verbessert auch den Start unter Last und begrenzt die Überbeschleunigung beim Herausnehmen des Geräts und in Leerlaufsituationen.

Darüber hinaus **verfügt es über einen Überlastungsalarm**, der darauf hinweist, dass die Maschine **übermäßig beansprucht wird** und dass die Gefahr einer Überhitzung besteht.



Vorteile des SmoothControl-Systems

Schnelle Reaktion und stabile Geschwindigkeit: Das Gerät passt seine Leistung schnell an, um eine konstante Geschwindigkeit bei Schwankungen in der Produktkonsistenz zu halten. Bietet ein reibungsloses und effizientes Benutzererlebnis und ein gleichmäßigeres und konsistenteres Endergebnis.

Schnellstart unter Last: Das Gerät startet schneller in Situationen mit hoher Last und niedriger Geschwindigkeit. Gewährleistet optimale Leistung auch unter schwierigen Bedingungen.

Verhinderung von Überbeschleunigung: Diese Funktion verhindert, dass das Gerät in Leerlaufsituationen auf Höchstgeschwindigkeit beschleunigt. Fördert den Erhalt der Ausrüstung und einen ausgewogeneren Betrieb.

Geräuschverbesserung: Eine präzisere Steuerung der Motorgeschwindigkeitsänderungen reduziert das Geräuschniveau des Geräts. Trägt zu einer angenehmeren und weniger stressigen Arbeitsumgebung bei.

Überlastungsalarm: Das Gerät warnt Sie, wenn die Arbeitsbelastung zu hoch ist. Dieser Alarm weist darauf hin, dass das Gerät übermäßig beansprucht wird und dass die Gefahr einer Überhitzung besteht. Dies gibt Ihnen eine größere Kontrolle und ein besseres Bewusstsein über den Zustand Ihres Geräts und verbessert dessen Lebensdauer.

Modelle für alle Arten von Zubereitungen

Als Stabmixer

Die XM-Reihe wurde entwickelt, um mit maximalem Komfort in Behältern mit einem Fassungsvermögen von 10 bis 250 Litern arbeiten zu können.

Als Rührbesen

Die Rührbesen der XM-Reihe sind für den Einsatz in Behältern mit einem Fassungsvermögen von 30 bis 80 Litern ausgelegt. Mit ihnen können Sie bis zu 80 Eiweiße steif schlagen.



Optionale Arme

Alle XM-Modelle können mit mehr als einem Pürierstab unterschiedlicher Größe ausgestattet werden, was das Gerät besonders vielseitig macht. Darüber hinaus können die Reihen S, M und L auch mit einem Rührbesen ausgestattet werden.





Enhanced UX

Höchster Bedienkomfort

Sinnvolle und handliche Größe

Sämtliche XM-Modelle sind bedienerfreundlich konzipiert. Aus diesem Grund verfügen sie über eine sinnvolle Größe innerhalb ihrer Produktreihe.



Ergo-design & bi-mat-grip



Das externe Gehäuse aus zwei Materialien erlaubt einen ergonomischen Griff mit rutschfestem Grip und hat eine optimale Griffneigung, um Ermüdungserscheinungen zu minimieren.

Click-on-arm



Der Arm ist mit einem Schnell- und Sicherheitsverschluss und "Klick"- Anzeige für die Schließposition abnehmbar.

Funktion: Stabmixer

Ein Haubendesign, das Spritzer vermeidet



Das durchdachte
Haubendesign
verhindert Spritzer
während des
Betriebs.

Intuitive Bedienung

Die XM-Modelle sind sehr einfach und intuitiv zu bedienen und verfügen über Leuchtanzeigen, um zu erkennen, ob die Maschine an das Stromnetz angeschlossen ist.





Built-to-last

Garantierte Haltbarkeit

Professionelle Leistungsfähigkeit



Robuste Bauweise: alle XM sind aus hochwertigen Materialien gefertigt und bieten maximale Motorleistung bei einer kompakten Größe. Sie sind in der Lage, Arbeiten von langer Dauer auszuführen, ohne das Gehäuse zu überhitzen.

Life-plus



Die XM-Modelle sind mit einem Motor ausgestattet, der die anspruchsvollsten Gebrauchstests bestanden hat.

Erforschte Geometrie

Die äußere Form des Gehäuses **ist** so **gestaltet**, dass ein **Abrollen und Herunterfallen** von der Arbeitsfläche **verhindert** wird.

Ultrasonide Arme

Die Arme der Stabmixer sind darauf ausgelegt, **hohen Temperaturen** im Betrieb **standzuhalten**, und sowohl diese als auch der Mixfuß des Schneebesens können in der Spülmaschine gereinigt werden. Dies erleichtert die Wartung und Reinigung des Geräts und spart Zeit und Mühe bei der täglichen Verwendung.



Technische Daten



Reihe	XS - 10	S - 20			
Modell	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
Leistung	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Drehzahl, min-max	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	200 rpm - 1800 rpm
Elektrische Anschluß	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)				
Als Stabmixer					
Maximales Fassungsvermögen des Behälters	10 l	12 l	15 l	12 l	--
Maximale Arbeitstiefe	148.6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	--
Blade guard diameter	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	--
Länge des Pürierstabs	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	--
Gesamtlänge	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	--
Als Rührbesen					
Kapazität (Eiweiss)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
Länge des Mixstabs	--	--	--	306 mm	306 mm
Gesamtlänge (mit Mixstab)	--	--	--	570 mm	570 mm
Nettogewicht					
Nettogewicht	1.51 kg	2.31 kg	2.65 kg	3.2 kg	2.62 kg

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Technische Daten



Reihe	M - 30					L - 50				XL - 70	
Modell	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
Leistung	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
Drehzahl, min-max	12000 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	200 rpm - 1500 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	200 rpm - 1500 rpm	12000 rpm	12000 rpm
Elektrische Anschluß	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)										
Als Stabmixer											
Maximales Fassungsvermögen des Behälters	30 l	45 l	60 l	30 l	--	80 l	120 l	80 l	--	200 l	250 l
Maximale Arbeitstiefe	207.3 mm	247.3 mm	283.3 mm	207.3 mm		283.3 mm	350 mm	283.3 mm		359.3 mm	420 mm
Blade guard diameter	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	--	101 mm	101 mm	101 mm	--	123.3 mm	123.3 mm
Länge des Pürierstabs	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	--	425 mm	525 mm	425 mm	--	540 mm	630 mm
Gesamtlänge	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	--	765 mm	865 mm	765 mm	--	880 mm	970 mm
Als Rührbesen											
Kapazität (Eiweiss)	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	2 - 80	2 - 80	--	--
Länge des Mixstabs	--	--	--	396 mm	396 mm	--	--	405 mm	405 mm	--	--
Gesamtlänge (mit Mixstab)	--	--	--	704 mm	704 mm	--	--	746 mm	746 mm	--	--
Nettogewicht											
Nettogewicht	3.34 kg	3.56 kg	3.74 kg	4.61 kg	3.51 kg	4.79 kg	4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 kg	5.29 kg

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

Web

Einzelkatalog

