

Mixeurs plongeurs
professionnels

XM





Voir vidéo
sur Vimeo



Performance professionnelle

Tous types de préparations sans outils accessoires

Mode mixeur

Idéal pour mixer les préparations les plus subtiles et délicates :
airs, purées lisses, etc.

La lame, le protecteur de lame et l'éventail de vitesses
disponibles en font l'outil idéal pour réaliser le mixage le
plus exigeant ou les « airs » et émulsions les plus délicats,
rapidement et de manière pratique, sans outils accessoires.

Mode fouet

Le outil-fouet est idéal pour monter la crème fraîche, préparer
les meringues, la chantilly, la mayonnaise, la génoise, les
omelettes, crêpes, soufflés, etc. Tout cela rapidement et de
manière pratique, sans outils accessoires.



Performance professionnelle

Mode mixeur



Lame Y-Blade

La lame **Y-Blade**, professionnelle et à **trois lames** très tranchantes **en acier traité** et longue durée, contient des inclinaisons étudiées pour obtenir un résultat parfait à chaque élaboration.

Grâce à ses trois lames, le moteur réalise **un effort moindre**, et l'on obtient la texture voulue **en moins de temps**.

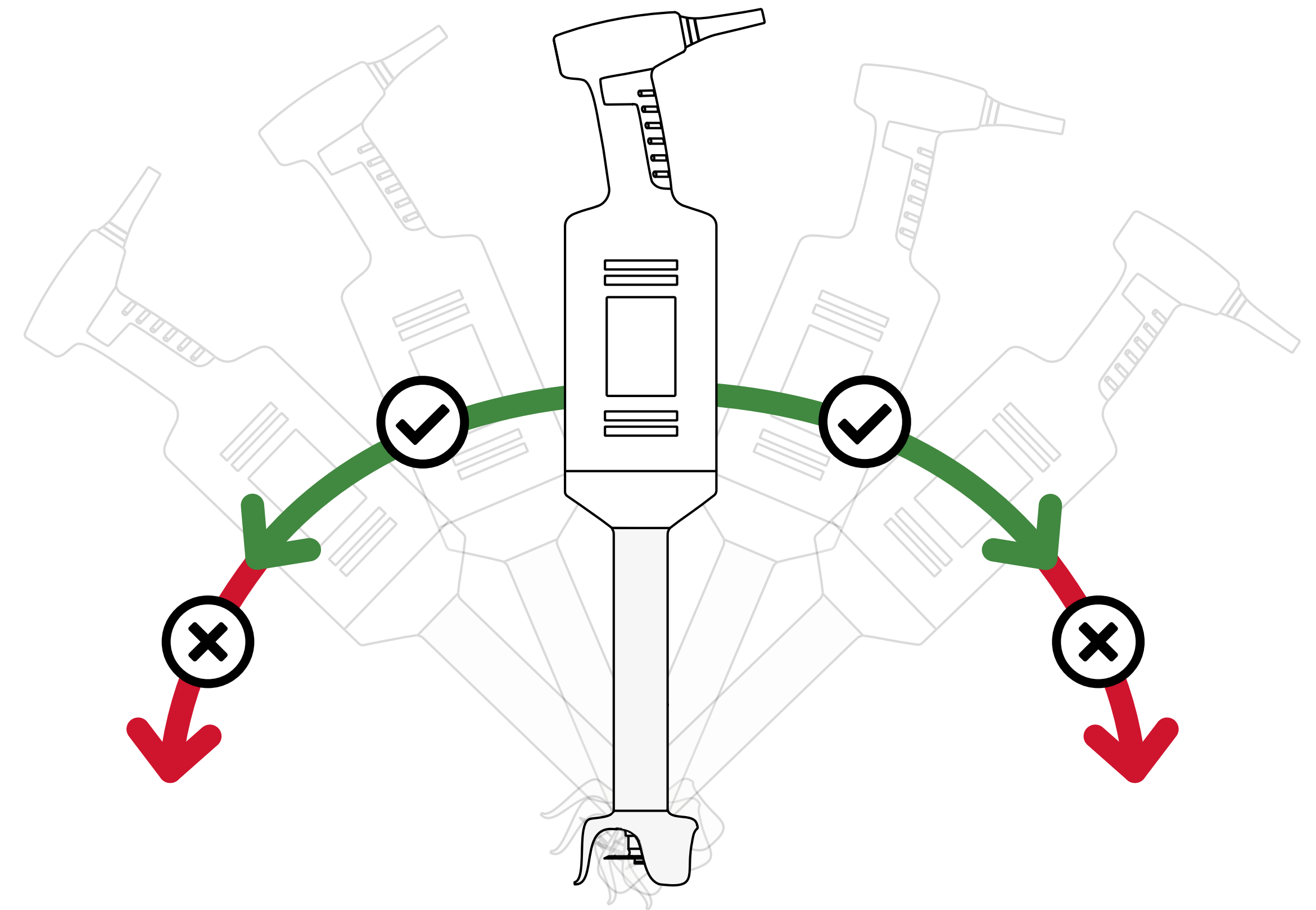


Systeme exclusif TiltStop

Grâce au système **TiltStop** unique, 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**. De plus, cette fonction minimise les éclaboussures lors de l'inclinaison excessive de la machine.

Ce système est breveté par Sammic.



Intégré dans les séries 30, 50 et 70.

Avantages du système TiltStop



» Protection de l'utilisateur

Réduit la possibilité de dommages à l'utilisateur.



» Indicateur de conditions non idéales

Le système empêche l'activation et vous alerte sur la position inappropriée.



» Utilisabilité et fiabilité

Minimise l'expulsion d'éclaboussures.



» Durabilité et préservation

Prolonge la durée de vie de l'équipement, le protégeant contre des opérations inappropriées.

Vario-speed

Toutes les machines combinées,
tous les fouets et les mixeurs XS
et S sont à vitesse variable.



Systeme SmoothControl

Nouveau système de contrôle de vitesse

Le nouveau système **SmoothControl** 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.

De plus, il est doté d'une **alarme de surcharge** indiquant que nous sollicitons excessivement la machine et qu'il existe un risque de surchauffe.



Avantages du système SmoothControl

Réaction rapide et vitesse stable : La machine ajuste rapidement sa puissance pour maintenir une vitesse constante face aux variations de la densité du produit. Offre une expérience utilisateur fluide et efficace et un résultat final plus uniforme et consistant.

Démarrage rapide sous charge : La machine démarre plus rapidement dans des situations de forte charge et de faible vitesse. Garantit une performance optimale même dans des conditions difficiles.

Prévention de la sur-accélération : Cette fonction empêche l'appareil de s'accélérer au maximum dans des situations sans charge. Favorise la préservation de l'équipement et une opération plus équilibrée.

Amélioration du bruit : Un contrôle plus précis des changements de vitesse du moteur réduit le niveau de bruit de la machine. Contribue à un environnement de travail plus agréable et moins stressant.

Alarme de surcharge : La machine vous avertit lorsque la charge de travail est trop élevée. Cette alarme indique que l'effort exigé de la machine est excessif et qu'il existe un risque de surchauffe. Cela vous donne un meilleur contrôle et une meilleure conscience de l'état de votre machine, améliorant sa durée de vie.

Modèles pour tout type de productions

Mode mixeur

La gamme XM est pensée pour un confort de travail maximal avec des récipients d'une capacité allant de 10 à 250 litres.

Mode fouet

Les fouets de la gamme XM sont conçus pour travailler avec des récipients d'une capacité allant de 30 à 80 litres. Ils peuvent monter jusqu'à 80 blancs d'œufs.



Bras facultatif

Tous les modèles XM peuvent être équipés de bras-mixeurs de différentes tailles, apportant de la polyvalence à la machine. De plus, les gammes S, M et L peuvent également être équipées d'un bras fouet.





Enhanced UX

Comfort máximo
pour l'utilisateur

Taille logique et maniable

Tous les modèles XM sont pensés pour être maniables et présentent une taille logique au sein de leur gamme.



Ergo-design & bi-mat-grip



Le boîtier externe, fabriqué en deux matériaux, permet une prise ergonomique avec un grip antidérapant et il présente une inclinaison optimale du manche pour minimiser la fatigue.

Click-on-arm



Le bras est **desmontable** avec une fermeture rapide et un système de rétention de sécurité et un « clic » indicateur de la position de fermeture.

Cloche conçue pour éviter les éclaboussures



La conception soignée de la cloche **évite les éclaboussures** pendant le travail.

Utilisation intuitive



La manipulation des modèles XM est simple et intuitive et des voyants lumineux indiquent si la machine est branchée.



Built-to-last

Durabilité garantie

Un rendement professionnel



De construction robuste, tous les XM sont fabriqués dans des matériaux de première qualité et offrent une puissance moteur maximum dans un format compact. Ils sont capables de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.

Life-plus



Les modèles XM sont équipés d'un moteur qui a passé avec succès les tests d'utilisation les plus exigeants.

Géométrie étudiée



La forme extérieure du boîtier est **conçue pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe** depuis la surface de travail.

Bras ultra-résistants

Les bras des mixeurs plongeurs sont **conçus pour résister à des températures élevées** en fonctionnement, et ces derniers ainsi que les fouets peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Cela facilite la maintenance et le nettoyage de la machine, économisant du temps et de l'effort dans son utilisation quotidienne.



Caractéristiques techniques



Gamme	XS - 10		S - 20		
Modèle	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
Puissance totale	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	200 rpm - 1800 rpm
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)				
Fonction mixeur					
Capacité maximale du récipient	10 l	12 l	15 l	12 l	--
Profondeur de travail maximale	148.6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	--
Diamètre cuivre- lame	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	--
Longueur bras broyeur	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	--
Longueur totale	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	--
Fonction fouet					
Capacité (blancs d'oeuf)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
Longueur bras batteur	--	--	--	306 mm	306 mm
Longueur totale (avec bras batteur)	--	--	--	570 mm	570 mm
Poids net					
Poids net	1.51 kg	2.31 kg	2.65 kg	3.2 kg	2.62 kg

Web Fiche

Web Fiche

Web Fiche

Web Fiche

Web Fiche

Caractéristiques techniques



Gamme	M - 30					L - 50				XL - 70	
Modèle	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
Puissance totale	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	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
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)										
Fonction mixeur											
Capacité maximale du récipient	30 l	45 l	60 l	30 l	--	80 l	120 l	80 l	--	200 l	250 l
Profondeur de travail maximale	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
Diamètre cuve- lame	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	--	101 mm	101 mm	101 mm	--	123.3 mm	123.3 mm
Longueur bras broyeur	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	--	425 mm	525 mm	425 mm	--	540 mm	630 mm
Longueur totale	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	--	765 mm	865 mm	765 mm	--	880 mm	970 mm
Fonction fouet											
Capacité (blancs d'oeuf)	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	2 - 80	2 - 80	--	--
Longueur bras batteur	--	--	--	396 mm	396 mm	--	--	405 mm	405 mm	--	--
Longueur totale (avec bras batteur)	--	--	--	706 mm	706 mm	--	--	746 mm	746 mm	--	--
Poids net											
Poids net	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

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche

Fiche



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 06/2024-02

ALLER À LA
COUVERTURE