Trituradores/ Batedeiras

XM

Ver vídeo
no Vimeo

Rendimento profissional

Enhanced UX

Máxima comodidade para o utilizador

Built-to-last

Durabilidade garantida

Características técnicas

Rendimento profissional

Todo tipo de preparações, sem ferramentas acessórias

Como triturador

Ideal para obter a trituração mais subtil e delicada: ares, purés suaves, etc.

A lâmina, o protetor da lâmina e o leque de velocidades disponível tornam-no ideal para obter desde a trituração mais exigente às emulsões mais delicadas e “ares”, tudo isso de forma rápida e prática, sem precisar de ferramentas adicionais.

Como batedeira

O braço batedor é ideal para montar natas, preparar merengues, chantilly, molhos maionese e genovesa, tortilhas, crepes, suflês, etc. tudo isso de forma rápida e prática, sem precisar de ferramentas adicionais.

Rendimento profissional

Como triturador

Lâmina Y-Blade

A lâmina **Y-Blade**, profissional e de **três folhas** muito afiadas **de aço temperado** e fio de longa duração, conta com inclinações estudadas para conseguir um resultado perfeito em cada elaboração.

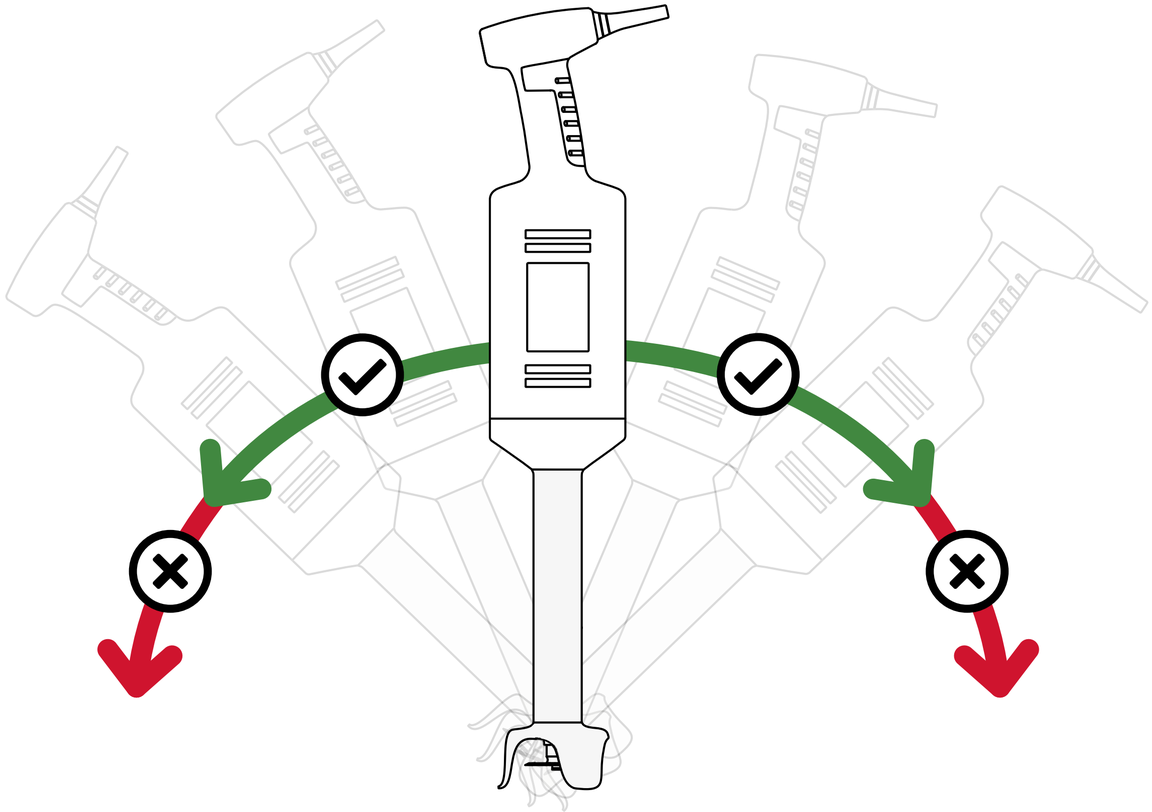
Graças às três lâminas, o motor faz **menos esforço** e a textura desejada é obtida em **menos tempo**.

Sistema exclusivo TiltStop

Graças ao sistema **TiltStop** único, o seu triturador irá parar em caso de queda ou inclinação excessiva em relação à posição vertical. Além disso, este não funcionará a menos que esteja na posição correta de uso.

Isto assegura uma operação ótima e **aumenta a segurança do operador no local de trabalho.** Adicionalmente, esta função minimiza os salpicos ao inclinar a máquina excessivamente.

Este sistema é patenteado pela Sammic.



Integrado nas séries 30, 50 e 70.

Vantagens do sistema TiltStop

Proteção do utilizador

Reduz a possibilidade de dano ao utilizador.

Indicador de condições não ideais

O sistema não permite o arranque e alerta-o para a posição imprópria.

Usabilidade e confiabilidade

Minimiza a expulsão de salpicos.

Durabilidade e preservação

Prolonga a vida útil do equipamento, protegendo-o contra operações indevidas.

Vario speed

Todas as máquinas combinadas, todas as batedeiras de varas e os trituradores XS e S dispõem de velocidade variável.

Sistema SmoothControl

Novo sistema de controlo de velocidade

O novo sistema **SmoothControl** proporciona uma resposta mais rápida e uma melhor estabilidade à máquina. Além disso, melhora o arranque sob carga e limita a sobre-aceleração ao retirar a máquina e em situações sem carga.

Adicionalmente, possui um **alarme de sobrecarga** que indica que estamos a exigir um esforço excessivo à máquina e que existe o risco de sobreaquecimento.

Vantagens do sistema SmoothControl

Reação rápida e velocidade estável: A máquina ajusta rapidamente a sua potência para manter uma velocidade constante face a variações na densidade do produto. Proporciona uma experiência de utilização fluida e eficiente e um resultado final mais uniforme e consistente.

Arranque rápido sob carga: A máquina arranca mais rapidamente em situações de alta carga e baixa velocidade. Garante um desempenho ótimo mesmo em condições difíceis.

Prevenção de sobre-aceleração: Esta função impede que o aparelho acelere ao máximo em situações sem carga. Favorece a preservação do equipamento e uma operação mais equilibrada.

Melhoria do ruído: Um controlo mais preciso nas mudanças de velocidade do motor reduz o nível de ruído da máquina. Contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e menos stressante.

Alarme de sobrecarga: A máquina avisa-o quando a carga de trabalho está demasiado alta. Este alarme indica que o esforço exigido à máquina é excessivo e que existe o risco de sobreaquecimento. Isto dá-lhe um maior controlo e consciência sobre o estado da sua máquina, melhorando a sua vida útil.

Modelos para todos os tipos de preparações

Como triturador

A gama XM foi concebida para trabalhar com a máxima comodidade em recipientes que vão dos 10 aos 250 litros de capacidade.

Como batedeira

As batedeiras de varas da gama XM foram desenhadas para trabalhar em recipientes que vão dos 30 aos 80 litros de capacidade. Podem montar até 80 claras de ovo.

Brazo opcional

É possível acoplar a todos os modelos XM, mais do que um braço triturador de tamanho distinto, o que confere versatilidade à máquina.
Por outro lado, as gamas S, M e L também podem ser equipadas com braço batedor.

Enhanced UX

Máxima comodidade para o utilizador

Tamanho lógico e manejável

Todos os modelos XM foram concebidos para serem fáceis de manejar para o utilizador. Por isso, têm um tamanho lógico para a sua gama.

Ergo-design & bi-mat-grip

A carcaça externa, fabricada em dois materiais, permite uma aderência ergonómica com punho antideslizante e apresenta uma inclinação ótima do punho para minimizar a fadiga.

Click-on-arm

O braço é **removível** com fecho rápido com sistema de retenção de segurança e “clique” indicador da posição de fecho.

Como triturador

Campânula desenhada para evitar salpicos

O cuidadoso desenho da campânula **evita salpicos** durante o trabalho.

Uso intuitivo

Os XM permitem uma manobra muito simples e intuitiva e dispõem de indicadores luminosos para saber se a máquina está ligada à rede.

Built-to-last

Durabilidade garantida

Rendimento profissional

De construção robusta, todos os modelos XM são fabricados com materiais de primeiríssima qualidade e oferecem a máxima potência do motor num tamanho compacto. São capazes de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.

Life-plus

Os modelos XM estão equipados com um motor que superou os testes de utilização mais exigentes.

Geometria estudada

A forma exterior da carcaça está **desenhada para evitar que rode e caia** desde a superfície de trabalho.

Braços ultra-resistentes

Os braços dos trituradores são **desenhados para suportar temperaturas elevadas** em funcionamento, e estes, bem como o braço batedor, podem ser limpos na máquina de lavar loiça. Isto facilita a manutenção e limpeza da máquina, poupando tempo e esforço no seu uso diário.

Características técnicas

Gama	XS - 10	S - 20			
Modelo	**XM-12**	**XM-21**	**XM-22**	**MB-21**	**B-20**
Potência Total	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Velocidade, mín-máx	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	200 rpm - 1800 rpm
Alimentação eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)				
Função triturador					
Capacidade máxima de recipiente	10 l	12 l	15 l	12 l	--
Profundidade máxima de trabalho	148.6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	--
Diâmetro cobre- lâmina	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	--
Comprimento braço triturador	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	--
Comprimento total	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	--
Função batedeira					
Capacidade (claras de ovo)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
Comprimento braço batedor	--	--	--	306 mm	306 mm
Comprimento total (com braço batedor)	--	--	--	570 mm	570 mm
Peso líquido					
Peso líquido	1.51 kg	2.31 kg	2.65 kg	3.2 kg	2.62 kg
	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha

Características técnicas

Gama	M - 30					L - 50				XL - 70	
Modelo	**XM-31**	**XM-32**	**XM-33**	**MB-31**	**B-30**	**XM-51**	**XM-52**	**MB-51**	**B-50**	**XM-71**	**XM-72**
Potência Total	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
Velocidade, mín-máx	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
Alimentação eléctrica	**230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)**										
Função triturador											
Capacidade máxima de recipiente	30 l	45 l	60 l	30 l	--	80 l	120 l	80 l	--	200 l	250 l
Profundidade máxima de trabalho	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
Diâmetro cobre- lâmina	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	--	101 mm	101 mm	101 mm	--	123.3 mm	123.3 mm
Comprimento braço triturador	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	--	425 mm	525 mm	425 mm	--	540 mm	630 mm
Comprimento total	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	--	765 mm	865 mm	765 mm	--	880 mm	970 mm
Função batedeira											
Capacidade (claras de ovo)	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	2 - 80	2 - 80	--	--
Comprimento braço batedor	--	--	--	396 mm	396 mm	--	--	405 mm	405 mm	--	--
Comprimento total (com braço batedor)	--	--	--	704 mm	704 mm	--	--	746 mm	746 mm	--	--
Peso líquido											
Peso líquido	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 Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha	Web Ficha

AENOR
GESTIÓN
DE LA CALIDAD
ISO 9001 ER-0437/1/96

IQNET

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

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

IR PARA
O INÍCIO