

Turbolicuadores-batidores  
profesionales

**XM**





Haga click para ver  
el vídeo en Vimeo





# Rendimiento profesional

## Versatilidad sin herramientas accesorias

### Función Turbolicuador

Ideal para obtener el triturado más sutil y delicado: aires, purés tersos, etc.

La cuchilla, el protector de cuchilla y el abanico de velocidades disponible lo hacen ideal para obtener desde el triturado más exigente hasta las emulsiones más delicadas y “aires”, todo ello de forma rápida y cómoda y sin necesidad de herramientas accesorias.

### Función Batidor

El brazo batidor es ideal para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, soufflés, etc. todo ello de forma rápida y cómoda y sin necesidad de herramientas accesorias.



Rendimiento  
profesional

*Función turbolicuador*

La **cuchilla Y-Blade**, profesional y de **tres hojas** muy afiladas **de acero templado** y filo de larga duración, cuenta con inclinaciones estudiadas para lograr un resultado perfecto en cada elaboración.

Gracias a las tres aspas, el motor realiza un **menor esfuerzo** y se obtiene la textura deseada en **menos tiempo**.



## Cuchilla Y-Blade

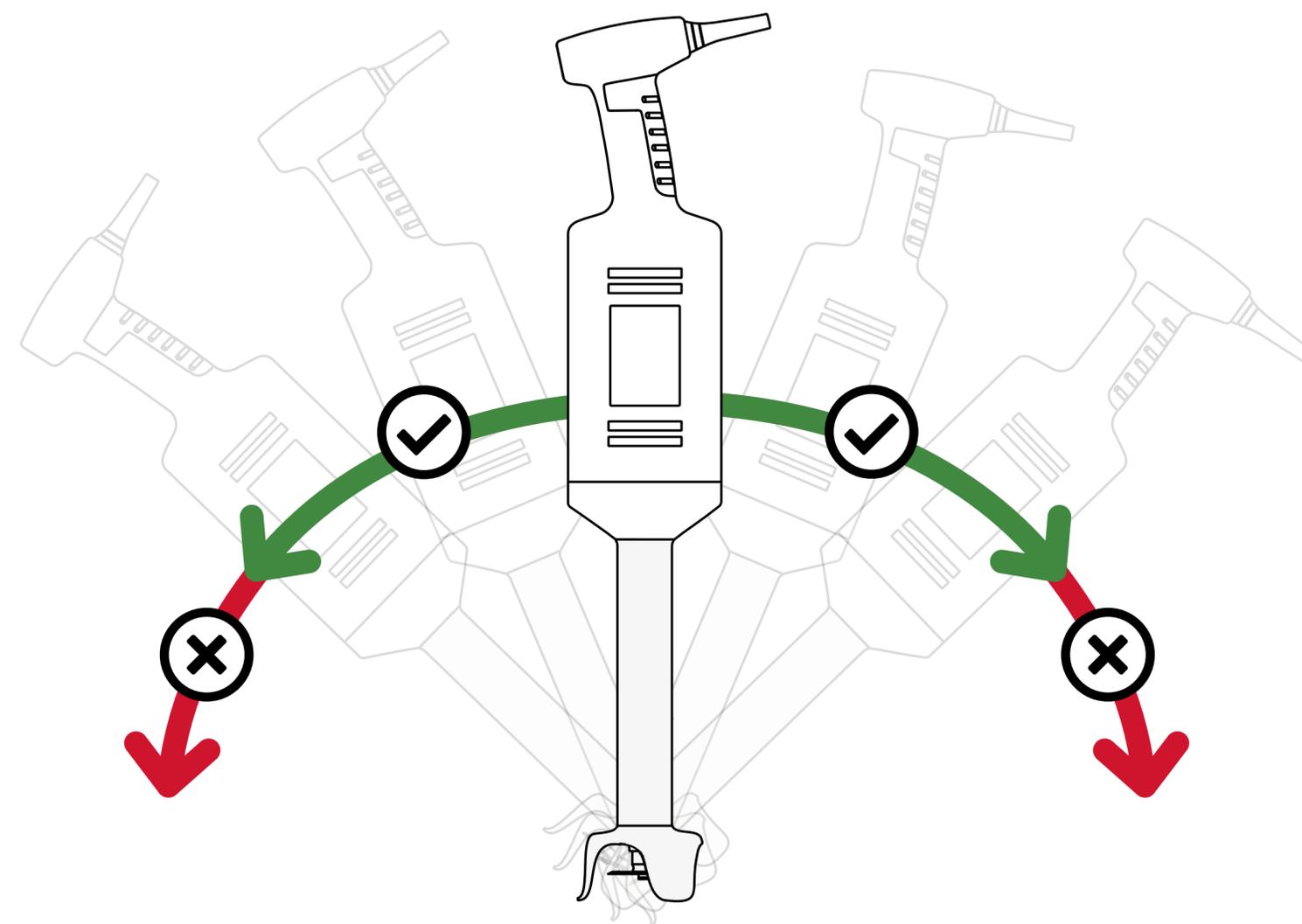


## Exclusivo sistema TiltStop

Gracias al exclusivo sistema **TiltStop**, tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical. Por otro lado, ésta no arrancará si no está en posición de uso.

De esta forma, se asegura una operación óptima y **se incrementa la seguridad del operario en el lugar de trabajo**. Además, esta función minimiza la expulsión de salpicaduras al inclinar la máquina en exceso.

Este sistema está patentado por Sammic.



Sistema incorporado en las series 30, 50 y 70.

## Ventajas del sistema TiltStop



### » Protección del usuario

Reduce la posibilidad de daño al usuario.



### » Indicador de condiciones no óptimas

El sistema no permite el arranque y te alerta sobre la posición anómala.



### » Usabilidad y confiabilidad

Minimiza la expulsión de salpicaduras.



### » Durabilidad y preservación

Prolonga la vida útil del equipo, protegiéndolo contra operaciones indebidas.

## Vario speed

Todas las máquinas combinadas, todas las batidoras de varillas y los turbolicuadores XS y S cuentan con velocidad variable.



## Sistema SmoothControl Nuevo sistema de control de velocidad

El nuevo sistema **SmoothControl** aporta una reacción más rápida y una mejor estabilidad a la máquina. Además, mejora el arranque en carga y limita la sobreaceleración al extraer la máquina y en situaciones de no carga.

Por otro lado, cuenta con **alarma de sobrecarga** que indica que estamos exigiendo un esfuerzo excesivo a la máquina y que existe el riesgo de que ésta se sobrecaliente.



## Ventajas del sistema SmoothControl

**Reacción rápida y velocidad estable:** La máquina ajusta rápidamente su potencia para mantener la velocidad constante frente a variaciones en la densidad del producto. Proporciona una experiencia de uso fluida y eficiente y un resultado final más uniforme y consistente.

**Inicio rápido en carga:** La máquina arranca más rápidamente en situaciones de alta carga y velocidad baja. Garantiza un rendimiento óptimo incluso en condiciones difíciles.

**Prevención de sobre aceleración:** Esta función impide que el aparato se acelere al máximo en situaciones de no carga. Favorece la preservación del equipo y una operación más equilibrada.

**Mejora de la rumorosidad:** Un control más preciso en los cambios de velocidad del motor disminuye el nivel de ruido de la máquina. Contribuye a un ambiente de trabajo más agradable y menos estresante.

**Alarma de sobrecarga:** La máquina te avisa cuando la carga de trabajo es demasiado alta. Esta alarma indica que el esfuerzo exigido a la máquina es excesivo y que existe el riesgo de sobrecalentamiento. Esto te otorga mayor control y conciencia sobre el estado de tu máquina, mejorando su vida útil.

## Modelos para todo tipo de producciones

### Función Turbolicuador

La gama XM está pensada para trabajar con la máxima comodidad en recipientes que van desde los 10 litros hasta los 250 litros de capacidad.

### Función Batidor

Las batidoras de varillas de la gama XM están diseñadas para trabajar en recipientes que van desde los 30 litros hasta los 80 litros de capacidad. Tienen la capacidad de montar hasta 80 claras de huevo.



## Brazo opcional

Todos los modelos XM se pueden equipar de más de un brazo turbolicuador de diferente tamaño que confiere versatilidad a la máquina. Además, las gamas S, M y L también se pueden equipar con un brazo batidor.





# Enhanced UX

Máxima comodidad  
para el usuario

## Tamaño lógico y manejable

Todos los modelos XM están pensados para ser fáciles de manejar para el usuario, por lo que cuentan con un tamaño lógico dentro de su gama.



## Ergo-design & bi-mat-grip



La carcasa externa de los XM, realizada en dos materiales, permite un agarre ergonómico con grip antideslizante y presenta una inclinación óptima del mango para minimizar la fatiga.

## Click-on-arm



El brazo es **desmontable** con cierre rápido con sistema de retención de seguridad y “clic” indicador de la posición de cierre.

*Función turbolicuador*

## Campana diseñada para evitar salpicaduras



El cuidado diseño  
de la campana  
**evita salpicaduras**  
durante el trabajo.

## Uso intuitivo



Los XM presentan una maniobra muy simple e intuitiva y cuentan con indicadores luminosos para saber si la máquina está conectada a la red.



# Built-to-last

Durabilidad garantizada

## Rendimiento profesional



De construcción robusta, todos los XM están fabricados con materiales de primerísima calidad y ofrecen la máxima potencia del motor en un tamaño compacto. Son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.

## Life-plus



Los modelos XM están equipados con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.

## Geometría anti-caídas



La forma exterior de la carcasa está **diseñada para evitar que ruede y se caiga** desde la superficie de trabajo.

## Brazos ultra-resistentes

Los brazos de los trituradores han sido **diseñados para soportar altas temperaturas** en trabajo y, además, tanto éstos como las varillas batidoras se pueden limpiar en el lavavajillas. Esto facilita el mantenimiento y la limpieza de la máquina, ahorrando tiempo y esfuerzo en el uso diario de la misma.



# Características técnicas



Gama	XS - 10	S - 20		M - 30			L - 50		XL - 70
Modelo	XM-12	XM-22	MB-21	XM-32	XM-33	MB-31	XM-52	MB-51	XM-72
Potencia total	240 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	840 W
Velocidad	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	12000 rpm
Alimentación eléctrica	120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)								
<b>Función turbolicuador</b>									
Capacidad máxima del recipiente	10 l	15 l	12 l	45 l	60 l	30 l	120 l	80 l	250 l
Profundidad máxima de trabajo	148.6 mm	203 mm	169 mm	247.3 mm	283.3 mm	207.3 mm	350 mm	283.3 mm	420 mm
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	101 mm	101 mm	123.3 mm
Longitud brazo turbolicuador	223 mm	300 mm	250 mm	366 mm	420 mm	306 mm	525 mm	425 mm	630 mm
Longitud total	448 mm	564 mm	514 mm	674 mm	728 mm	615 mm	865 mm	765 mm	970 mm
<b>Función batidor</b>									
Capacidad claras	--	--	2 - 30	--	--	2 - 50	--	2 - 80	--
Longitud brazo batidor	--	--	306 mm	--	--	396 mm	--	405 mm	--
Longitud total (con brazo batidor)	--	--	570 mm	--	--	704 mm	--	746 mm	--
<b>Peso neto</b>									
Peso neto	1.4 kg	2.4 kg	2.62 kg	3.46 kg	3.63 kg	3.44 kg	4.85 kg	4.85 kg	5.18 kg

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Web

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha

Ficha



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

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