STABMIXER UND RÜHRBESEN XM / B / MB

PROFESSIONELLE LEISTUNGSFÄHIGKEIT · INTENSIVE VERWENDUNG· ERGONOMISCHES DESIGN · GARANTIERTE HALTBARKEIT

Neue Stabmixer und Rührbesen XM / B / MB

XM Stabmixer, B Rührbesen und MB Kombigeräte. Die neue Generation der Sammic-Stabmixer besteht aus verschiedenen Produktlinien mit unterschiedlichen Kapazitäten.

Die neue Generation der Sammic-Stabmixer besteht aus vielseitigen, benutzerfreundlichen und langlebigen Tauchmischer, Rührbesen und Kombigeräte mit fester oder einstellbarer Geschwindigkeit.

Sammic XM Stabmixer und Rührbesen wurden in Zusammenarbeit mit Köchen entwickelt und stützen sich auf Sammics über 50-jährige Erfahrung als Hersteller gewerblicher Stabmixer.

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.

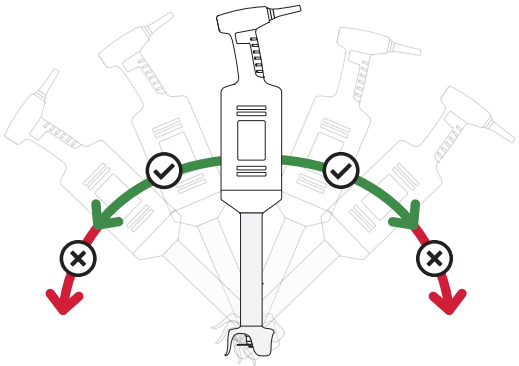
Messer Y-Blade

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

In den Serien 30, 50 und 70 stoppt Ihr Stabmixer bei einem Sturz oder übermäßiger Neigung gegenüber der Vertikalen. Außerdem wird er nicht aktiviert, es sei denn, er befindet sich in der richtigen Gebrauchsposition.

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



Vario-speed & SmoothControl

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

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.

Modelle für alle Arten von Zubereitungen

Die Modelle XM können mit mehreren Stabmixer Armen unterschiedlicher Größe ausgestattet werden, was der Maschine Vielseitigkeit verleiht. Zusätzlich können die Serien S, M und L auch mit einem Rührarm ausgestattet werden.

Als Stabmixer: von 10 Litern bis 250 Litern.
Als Rührbesen: von 30 Litern bis 80 Litern. Bis zu 80 Eiweiße.

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.

Ein Haubendesign, das Spritzer vermeidet

Das durchdachte Haubendesign verhindert Spritzer während des Betriebes.

Benutzerfreundlich

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.

Ultrasolide und spülmaschinenfeste Arme

Die Arme der Stabmixer sind darauf ausgelegt, hohen Temperaturen im Betrieb standzuhalten, und sowohl diese als auch der Mixfuße 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.

NSF-zertifiziert

Alle Modelle sind NSF-zertifiziert gemäß Standard 8, welcher für Sicherheit- und Hygiene steht.

XS-10 240W	S-20 300W	M-30 400W	L-50 570W	XL-70 750W
Wahlweis MA-11 192mm	XM-21 12l 250mm RPM 1500-15000	XM-31 30l 306mm RPM 12000	XM-51 80l 420mm RPM 12000	XM-71 200l 540mm RPM 12000
XM-12 10l 223mm RPM 1500-15000	XM-22 15l 300mm RPM 1500-15000	XM-32 45l 366mm RPM 12000	XM-52 120l 520mm RPM 12000	XM-72 250l 630mm RPM 12000
	B-20 2-30 RPM 200-1500	XM-33 60l 420mm RPM 12000 B-30 2-50 RPM 200-1500	B-50 2-80 RPM 200-1500	
	MB-21	MB-31	MB-51	

Armlänge Eiweiß

sammic

www.sammic.com

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

IQNET

NSF

06/2024-01

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.