



TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES XM / B / MB



RENDIMIENTO PROFESIONAL · USO INTENSIVO · DISEÑO ERGONÓMICO · HECHOS PARA DURAR



Nuevos trituradores-batidoras XM / B / MB

Trituradores XM, batidoras de varillas B y combi triturador-batidora MB. Una nueva generación presentada en distintas series según capacidades de producción.

La nueva gama se compone de trituradores, batidoras y modelos combinados de velocidad fija o variable versátiles, ergonómicos y hechos para durar.

Una línea desarrollada en colaboración con chefs y avalada por nuestra experiencia de más de 50 años como fabricante de electroportátiles profesionales.





→ Rendimiento profesional

Versatilidad sin herramientas accesorias

Los trituradores XM son ideales para obtener el triturado más sutil y delicado como **aires, purés tersos, etc.** de forma rápida, cómoda y sin necesidad de herramientas accesorias. Los batidores de varillas, en cambio, son ideales para montar nata, preparar **merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, soufflés, etc.** todo ello, también, de forma rápida, cómoda y **sin necesidad de herramientas accesorias.**



Cuchilla Y-Blade

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.

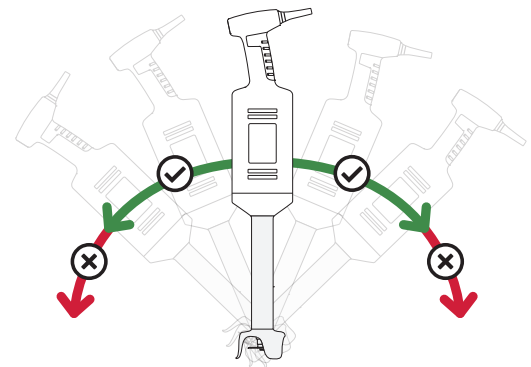
Gracias a las tres aspas, el motor realiza un menor esfuerzo y se obtiene la textura deseada en menos tiempo.



Exclusivo sistema TiltStop

En las series 30, 50 y 70, 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.



Vario-speed & SmoothControl

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

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.



Modelos para todo tipo de producciones

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

Función triturador: desde los 10 litros hasta los 250 litros.

Función batidor: desde los 30 litros hasta los 80 litros. Hasta 80 claras de huevo.





→ Enhanced UX: máxima comodidad para el usuario

Tamaño lógico y manejable

Los trituradores XM son ideales para obtener el triturado más sutil y 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.



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 y aptos para lavavajillas

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.



Homologado por NSF

Todos los modelos están homologadas por NSF según el estándar 8, lo cual es garantía de seguridad e higiene.



X5-10 240W **S-20** 300W **M-30** 400W **L-50** 570W **XL-70** 750W

Opcional

MA-11
192mm

XM-12
10l | 223mm
RPM 1500-15000



XM-21
12l | 250mm
RPM 1500-15000

XM-22
15l | 300mm
RPM 1500-15000



XM-31
30l | 306mm
RPM 12000

XM-32
45l | 366mm
RPM 12000

XM-33
60l | 420mm
RPM 12000



XM-51
80l | 420mm
RPM 12000

XM-52
120l | 520mm
RPM 12000



XM-71
200l | 540mm
RPM 12000

XM-72
250l | 630mm
RPM 12000



B-20
2-30
RPM 200-1500



B-30
2-50
RPM 200-1500



B-50
2-80
RPM 200-1500



MB-21



MB-31



MB-51




Longitud de brazo  Claras de huevo



www.sammic.com



06/2024-01

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.