



# MIXEURS ET FOUETS PROFESSIONNELS XM / B / MB



PERFORMANCE PROFESSIONNELLE · UTILISATION INTENSIVE · DESIGN ERGONOMIQUE · DURABILITÉ GARANTIE



# Nouveaux mixeurs et fouets XM/ B /MB

Mixeurs XM, fouets B et combi mixeurs-fouets MB. Une nouvelle génération présentée en plusieurs séries (XS, S, M, L, XL) selon les capacités de production.

La nouvelle gamme se compose de mixeurs, de fouets, et de modèles combinés avec vitesse fixe ou variables facilement adaptable, ergonomiques et fabriqués pour durer.

Une ligne développée en collaboration avec des chefs et approuvée par notre expérience de plus de 50 ans comme fabricant de mixeurs professionnels.





# → Performance professionnelle

## Tous types de préparations sans outils accessoires

Le mixeur XM est idéal pour mixer les préparations les plus subtiles et délicates : **émulsions, purées lisses, etc.** rapidement et de manière pratique, sans outils accessoires. L'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.



## 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.

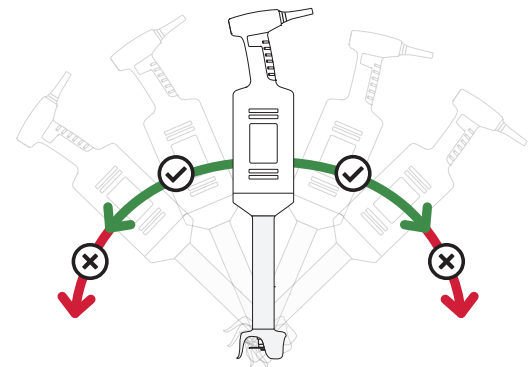
Grâce à ses trois lames, le moteur réalise un effort moindre, et on obtient la texture voulue en moins de temps.



## Système exclusif TiltStop

Dans les séries 30, 50 et 70, votre mixeur s'arrêtera en cas de chute ou d'inclinaison excessive par rapport à la verticale. D'autre part, il ne démarrera pas s'il n'est pas en position d'utilisation. 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.



## Vario-speed & SmoothControl

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

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.



## Modèles pour tout type de productions

Les modèles XM peuvent être équipés de plusieurs bras mixeurs de différentes tailles, ce qui confère de la polyvalence à la machine. De plus, les gammes S, M et L peuvent également être équipées d'un bras fouet.

**Mode mixeur:** Capacité allant de 10 à 250 litres.

**Mode fouet:** Capacité allant de 30 à 80 litres. Jusqu'à 80 blancs d'œufs.





# → Confort maximum 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 démontable 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. Les voyants lumineux indiquent si la machine est branchée et son état.





# → 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 et adaptés au lave-vaisselle*

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.



## *Homologation NSF*

Tous les modèles sont homologués NSF selon le standard 8, synonyme de garantie de sécurité et d'hygiène.



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

Optionnel

**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**




Longueur de bras  Les blancs d'œufs



www.sammic.com



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



06/2024-01