



**FRULLATORI AD
IMMERSIONE - SBATTITORI
XM / B / MB**



PRESTAZIONI PROFESSIONALI · USO INTENSIVO · DESIGN ERGONOMICO · FATTI PER DURARE



Nuovi frullatori ad immersione-sbattitori XM / B / MB

Frullatori ad immersione XM, frusta sbattitore B e combinati frullatori ad immersione e sbattitore MB. Una nuova generazione presentata in diverse serie in base alle capacità produttive.

La nuova gamma è composta da tritatori, sbattitori e modelli combinati a velocità fissa o variabile, versatili, ergonomici e fatti per durare.

Una linea sviluppata in collaborazione con gli chef e supportata dalla nostra esperienza di oltre 50 anni come produttore di elettroportabili professionali.





→ Prestazioni professionali

Tutti i tipi di preparazioni, senza utensili accessori

I tritatori XM sono ideali per ottenere una tritatura più fine e delicata: impasti, purè

lisci, ecc. il tutto in modo rapido e comodo e senza la necessità di utensili accessori. La frusta è ideale per montare la panna, preparare meringhe, crema chantilly, maionese e salsa genovese, frittate, crêpe, soufflé, ecc., in modo rapido e comodo e senza la necessità di utensili accessori.



Lama Y-Blade

La lama Y-Blade, professionale e con tre lame affilate in acciaio temprato e bordo tagliente di lunga durata, ha un'inclinazione studiata per ottenere un risultato perfetto in ogni realizzazione.

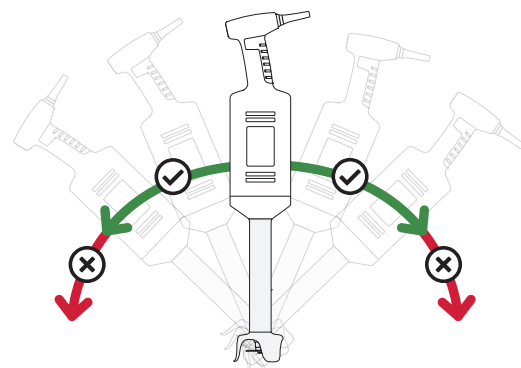
Grazie alle tre lame, il motore fa meno fatica e il risultato desiderato si ottiene in meno tempo.



Sistema esclusivo TiltStop

Nelle serie 30, 50 e 70, il tuo tritatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla verticale. Inoltre, non si attiverà a meno che non sia nella posizione corretta di utilizzo.

Questo garantisce un funzionamento ottimale e aumenta la sicurezza dell'operatore sul luogo di lavoro. Inoltre, questa funzione minimizza gli schizzi quando la macchina è inclinata eccessivamente.



Vario-speed & SmoothControl

Tutte le macchine combinate, tutte le fruste e i tritatutto XS e S sono dotati di velocità variabile.

Il nuovo sistema SmoothControl fornisce una risposta più rapida e una maggiore stabilità alla macchina. Migliora anche l'avvio sotto carico e limita la sovra-accellerazione quando si rimuove la macchina e in situazioni senza carico. Inoltre, è dotato di un allarme di sovraccarico che indica che stiamo esercitando uno sforzo eccessivo sulla macchina e che c'è il rischio di surriscaldamento.



Modelli per tutti i tipi di produzione

I modelli XM possono essere equipaggiati con più bracci tritatutto di diverse dimensioni, il che conferisce versatilità alla macchina. Inoltre, le gamme S, M e L possono anche essere equipaggiate con un braccio frusta.

Come tritatore: Capacità da 10 a 250 litri.

Come frullatore: Capacità da 30 a 80 litri. Fino a 80 albumi.





→ Enhanced UX. Massima comodità per l'utente

Dimensioni logiche e maneggevoli

Tutti i modelli XM sono pensati per essere facili da usare. Per questo, dispongono di dimensioni logiche all'interno della gamma.



Ergo-design & bi-mat-grip

Il corpo esterno, realizzato in due materiali, permette una presa ergonomica con impugnatura antiscivolo ed ha un'inclinazione ottimale della maniglia per ridurre al minimo la fatica.



Click-on-arm

Il braccio è rimovibile con chiusura a sgancio rapido con sistema di chiusura di sicurezza e indicatore "click" della posizione di chiusura.



Coperchio progettato per evitare spruzzi d'acqua

Il design accuratamente progettato del coperchio previene gli spruzzi durante la lavorazione.



Uso intuitivo

I modelli XM presentano un funzionamento molto semplice e intuitivo con indicatori luminosi che avvisano se la macchina è collegata alla rete.





→ Built-to-last. Durata garantita

Rendimento professionale

Costruiti in modo solido, tutti i modelli XM sono realizzati in materiali di alta qualità e offrono la massima potenza del motore in dimensioni compatte. Sono in grado di eseguire lavori di lunga durata senza surriscaldare il corpo.



Life-plus

I modelli XM sono dotati di un motore che ha superato le prove d'uso più impegnative.



Geometria studiata

La forma esterna del corpo è progettata per evitare che rotoli e cada dal piano di lavoro.



Bracci ultra-resistenti e adatti alla lavastoviglie

I bracci dei tritatori sono progettati per resistere ad alte temperature in funzionamento, e sia questi che il frullatore possono essere puliti in lavastoviglie. Questo facilita la manutenzione e la pulizia della macchina, risparmiando tempo e fatica nel suo uso quotidiano.



Omologati da NSF

Tutti i modelli sono omologati da NSF secondo la norma 8, che è garanzia di sicurezza e igiene.



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

Opzionale

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



Lunghezza del braccio Albumi



www.sammic.com



06/2024-01

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

Copyright 2024 © Sammic S.L.