



# TRITURADORES-BATEDEIRAS PROFISSIONAIS XM / B / MB



RENDIMENTO PROFISSIONAL · USO INTENSIVO · DESIGN ERGONÔMICO · DURABILIDADE GARANTIDA



## Novos trituradores e batedeiras XM / B / MB

Trituradores XM, batedeiras de varas B e combinado triturador-batedeira MB. Uma nova geração apresentada em diferentes séries de acordo com as capacidades de produção.

A nova linha é composta por trituradores, batedeiras e modelos combinados de velocidade fixa ou variável, versáteis, ergonómicos e feitos para durar.

Uma linha desenvolvida em colaboração com chefs e apoiada pela nossa experiência de mais de 50 anos como fabricante de trituradores profissionais.





# → Rendimento profissional

## **Todo tipo de preparações, sem ferramentas acessórias**

Os trituradores XM são ideais para obter a trituração mais subtil e delicada: **ares, purés suaves, etc.** de forma rápida e prática, sem precisar de ferramentas adicionais. O braço batedor é ideal para **montar natas, preparar merengues, chantilly, molhos maionese e genovesa, tortilhas, crepes, suflês, etc.** tudo isso de forma rápida e prática, sem precisar de ferramentas adicionais.



## **Lâmina Y-Blade**

A lâmina Y-Blade, profissional e de três folhas muito afiadas de aço temperado e fio de longa duração, conta com inclinações estudadas para conseguir um resultado perfeito em cada elaboração.

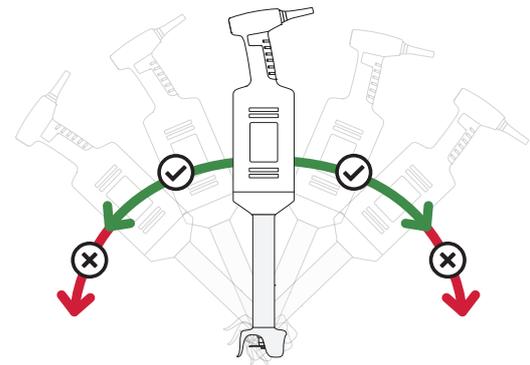
Graças às três lâminas, o motor faz menos esforço e a textura desejada é obtida em menos tempo.



## **Sistema exclusivo TiltStop**

Nas séries 30, 50 e 70, o seu triturador irá parar em caso de queda ou inclinação excessiva em relação à vertical. Além disso, este não funcionará a menos que esteja na posição correta de uso.

Isto assegura uma operação ótima e aumenta a segurança do operador no local de trabalho. Adicionalmente, esta função minimiza os salpicos ao inclinar a máquina excessivamente.



## **Vario-speed & SmoothControl**

Todas as máquinas combinadas, todas as batedeiras de varas e os trituradores XS e S dispõem de velocidade variável.

O novo sistema SmoothControl proporciona uma resposta mais rápida e uma melhor estabilidade à máquina. Além disso, melhora o arranque sob carga e limita a sobre-aceleração ao retirar a máquina e em situações sem carga. Adicionalmente, possui um alarme de sobrecarga que indica que estamos a exigir um esforço excessivo à máquina e que existe o risco de sobreaquecimento.



## **Modelos para todos os tipos de preparações**

Os modelos XM podem ser equipados com mais de um braço triturador de diferentes tamanhos, o que confere versatilidade à máquina. Além disso, as gamas S, M e L também podem ser equipadas com um braço batedor.

**Como triturador:** Dos 10 aos 250 litros de capacidade.

**Como batedor:** Dos 30 aos 80 litros de capacidade. Até 80 claras de ovo.





# → Enhanced UX. Máxima comodidade para o utilizador

## *Tamanho lógico e manejável*

Todos os modelos XM foram concebidos para serem fáceis de manejar para o utilizador. Por isso, têm um tamanho lógico para a sua gama.



## *Ergo-design & bi-mat-grip*

A carcaça externa, fabricada em dois materiais, permite uma aderência ergonómica com punho antideslizante e apresenta uma inclinação ótima do punho para minimizar a fadiga.



## *Click-on-arm*

O braço é removível com fecho rápido com sistema de retenção de segurança e "clique" indicador da posição de fecho.



## *Campânula desenhada para evitar salpicos*

O cuidadoso desenho da campânula evita salpicos durante o trabalho.



## *Uso intuitivo*

Os XM permitem uma manobra muito simples e intuitiva e dispõem de indicadores luminosos para saber se a máquina está ligada à rede.





# → Built-to-last. Durabilidade garantida

## *Rendimento profissional*

De construção robusta, todos os modelos XM são fabricados com materiais de primeiríssima qualidade e oferecem a máxima potência do motor num tamanho compacto. São capazes de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.



## *Life-plus*

Os modelos XM estão equipados com um motor que superou os testes de utilização mais exigentes.



## *Geometria estudada*

A forma exterior da carcaça está desenhada para evitar que rode e caia desde a superfície de trabalho.



## *Braços ultra-resistentes e adequados para máquina de lavar loiça*

Os braços dos trituradores são desenhados para suportar temperaturas elevadas em funcionamento, e estes, bem como o braço batedor, podem ser limpos na máquina de lavar loiça. Isto facilita a manutenção e limpeza da máquina, poupando tempo e esforço no seu uso diário.



## *Homologados pela NSF*

Todos os modelos estão homologados pela NSF segundo a norma 8, garantindo segurança e higiene.



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**  
Claras de ovo  
RPM 200-1500



**B-30**  
Claras de ovo  
RPM 200-1500



**B-50**  
Claras de ovo  
RPM 200-1500



**MB-21**



**MB-31**



**MB-51**




Comprimento do braço  Claras de ovo



www.sammic.com



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

06/2024-01