



TRITURADOR XM-12 230/50-60/1 UK

Triturador profesional compacto.



3030736



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.

Diseñado para un uso continuo.

Ideal para mise en place.

Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 litros.

All-in-one

- ✓ Versatilidad sin necesidad de herramientas accesorias.
- ✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ✓ Vario-speed: velocidad variable.
- ✓ Ideal para mise en place y apoyo en el servicio.
- ✓ Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 10 litros de capacidad.
- ✓ Opción: brazo triturador MA-11, más corto.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclínación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazo desmontable con cierre rápido y

seguro.

- ✓ Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- ✓ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.

Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ✓ Life-plus: equipados con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcasa diseñada para evitar que ruede y se caiga.
- ✓ Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo o en el lavavajillas.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo MA-12.

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 240 W

Capacidad máxima del recipiente: 10 l

Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm

Díametro cubre cuchilla: 65 mm

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7 A)

Longitud

Longitud brazo triturador: 223 mm

Longitud total: 448 mm

Peso neto: 1.4 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

Dimensiones del embalaje

496 x 80 x 180 mm

Peso bruto: 1.8 Kg.

ACCESORIOS

- ☐ Brazo MA-11.



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES - GAMA XM

ficha de producto
actualizado 11/12/2019