



COMBINADO MB-31

Triturador y batidora de varillas profesional. 400W.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Bloque motor de velocidad variable.

Brazo triturador extraíble de 306 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 litros.

Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

CARACTERÍSTICAS

All-in-one

- ✓ Triturador profesional y batidora de varillas.
- ✓ Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- ✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ✓ Velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 30 litros de capacidad.
- ✓ Batidora de varillas con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- ✓ Campana del brazo triturador diseñada para evitar salpicaduras.
- ✓ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- ✓ Posibilidad de funcionamiento continuo.

Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ✓ Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- ✓ Fácil limpieza: brazos desmontables, lavables bajo el grifo.
- ✓ Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador MA-31.
- ✓ Brazo batidor BA-30.

ACCESORIOS

- Brazos trituradores MA-30
- Brazo batidor BA-30



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 02/06/2020



COMBINADO MB-31

Triturador y batidora de varillas profesional. 400W.



ESPECIFICACIONES

Potencia total: 400 W

Función triturador

Capacidad máxima del recipiente: 30 l

Velocidad motor: 1500 - 12000 rpm

Diámetro de cuchilla: 55 mm

Diametro cubre cuchilla: 87.3 mm

Longitud brazo triturador: 306 mm

Longitud total: 615 mm

Función batidor

Capacidad (claras): 2 - 50

Longitud brazo batidor: 396 mm

Longitud total (con brazo batidor): 702 mm

Peso neto: 3.44 Kg

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

Dimensiones del embalaje

455 x 475 x 117 mm

Peso bruto: 5.2 Kg.

PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES - GAMA XM

MODELOS DISPONIBLES

3030676 Combinado MB-31 230/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



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

ficha de producto
actualizado 02/06/2020