COMBINÉ MB-21

Mixeur et fouet professionnel. 300 W.

Description Commerciale

✓ Bloc moteur à vitesse variable.

✓ Bras mixeur démontable de 250 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 12 l.

✓ Outil-fouet pouvant monter de 2 à 30 blancs d'œufs en neige.

All-in-one

- ✓ Mixeur professionnel et fouet.
- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans outils-accessoires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et fil de longue durée.
- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 12 litres.
- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 30 blancs d'œufs en neige.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte : taille logique et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : boîtier externe fabriqué en deux matériaux pour une prise ergonomique. Grip antidérapant. Inclinaison optimale du manche pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm : bras démontable avec fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche du bras mixeur conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Témoin lumineux de la machine connectée au réseau.

Built to last

- ✓ Un rendement professionnel : il est capable de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.
- ✓ Life-plus : équipé d'un moteur qui a réussi les tests les plus exigeants.
- ✓ Géométrie étudiée : boîtier conçu pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe.
- ✓ Nettoyage facile : bras démontables, lavables à l'eau du robinet.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

Inclus

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur MA-21.
- ✓ Outil-fouet BA-20.
- ✓ Support mural.

Options

- ❑ Bras mixeur MA-22.

Accessoires

- ❑ Bloc-moteur MM-20V
- ❑ Bras-mixeur MA-20
- ❑ Outil-fouet BA-20

Spécifications

Puissance totale: 300 W

Fonction mixeur
Capacité maximale du récipient: 12 l
Profondeur de travail maximale: 169 mm
Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
Diamètre de lame: 50 mm
Diamètre cuvre- lame: 82 mm
Longueur bras broyeur: 250 mm
Longueur totale: 514 mm

Fonction fouet
Vitesse moteur: 200 - 800 rpm
Capacité (blancs d'oeuf): 2 - 30
Longueur bras batteur: 306 mm
Longueur totale (avec bras batteur): 570 mm

Poids net: 3.2 kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée
440 x 375 x 105 mm
Poid brut: 3.8 kg

Modèles disponibles

3030634	Combiné MB-21 230/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

fiche commerciale
mise à jour **20/01/2024**

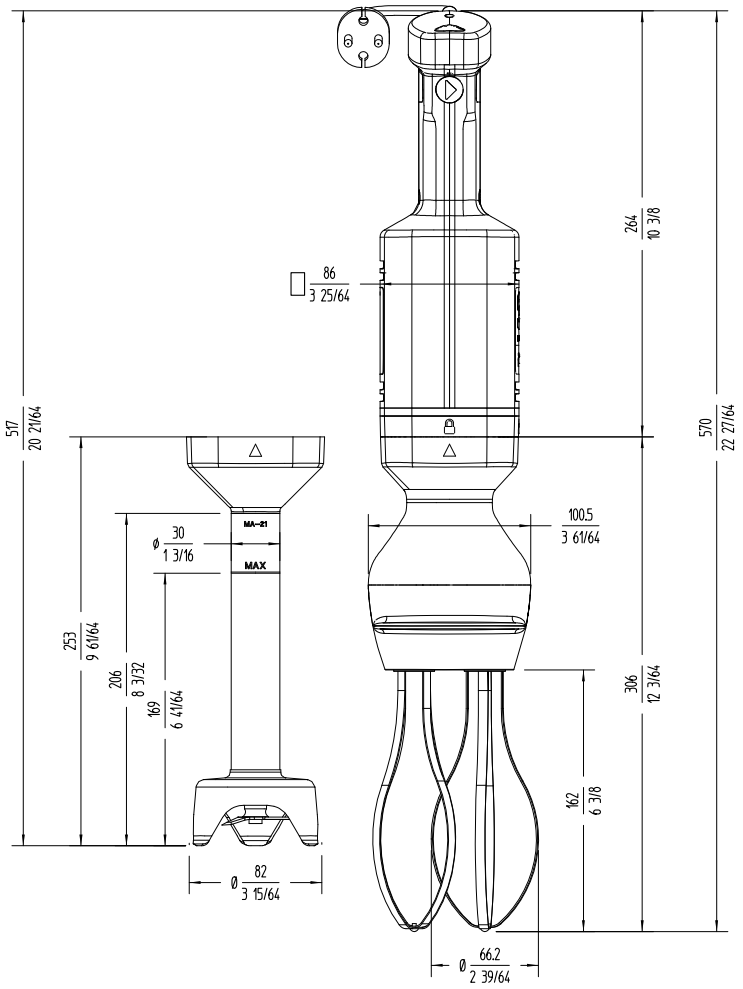
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

Copyright 2024 © Sammic S.L.

COMBINÉ MB-21

Mixeur et fouet professionnel. 300 W.

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



sammic

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **20/01/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.