# MIXEUR XM-31

Mixeur professionnel. 400 W.

## Inclus

- ✓ Bloc moteur à vitesse fixe.
- ✓ Bras mixeur MA-31.
- ✓ Support mural.

## Options

- ❑ Bras mixeur MA-32.
- ❑ Bras mixeur MA-33.
- ❑ Support mixeur “quick fix”.
- ❑ Support-marmite.

## Accessoires

- ❑ Support-marmite pour mixeurs
- ❑ Support mixeur pour marmites
- ❑ Bloc-moteur MM-30
- ❑ Bras-mixeurs MA-30
- ❑ Support mixeur « Quick fix » pour marmites

## Spécifications

Puissance totale: 400 W
Capacité maximale du récipient: 30 l
Profondeur de travail maximale: 207.3 mm
Vitesse moteur: 12000 rpm
Diamètre de lame: 55 mm
Diamètre cuvre- lame: 92.2 mm

**Longueur**

Longueur bras broyeur: 306 mm
Longueur totale: 614 mm

Poids net: 3.34 kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Vitesse moteur: 12000 rpm
Diamètre de lame: 55 mm
Diamètre cuvre- lame: 92.2 mm

**Longueur**

Longueur bras broyeur: 306 mm
Longueur totale: 614 mm

Poids net: 3.34 kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

**Dimensions extérieures de la machine emballée**
455 x 475 x 117 mm
Poid brut: 4.2 kg

## Description Commerciale

✓ Bloc moteur à vitesse fixe.

✓ Bras démontable de 306 mm.

✓ Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d’une capacité maximum de 30 l.

### All-in-one

- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans outils-accessoires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et fil de longue durée.
- ✓ Vitesse fixe.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d’une capacité allant jusqu’à 30 litres.

### 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 conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Voyant qui indique que la machine est sous-tension.
- ✓ Possibilité de fonctionnement en continu.

### Fabriqué pour durer

- ✓ Peformance professionnelle : capable de travailler en continu sans surchauffer le bloc moteur
- ✓ Life-plus : équipé d’un moteur ayant passé avec succés les test d’utilisation les plus exigeants.
- ✓ Design étudié : bloc moteur conçu pour ne pas rouler et tomber.
- ✓ Nettoyage facile : bras démontable, lavable sous le robinet.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d’hygiène.

## Modèles disponibles

| | |
|---|---|
| 3030672 | Mixeur XM-31 230/50-60/1 |

** Nous consulter pour des versions spéciales*

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

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

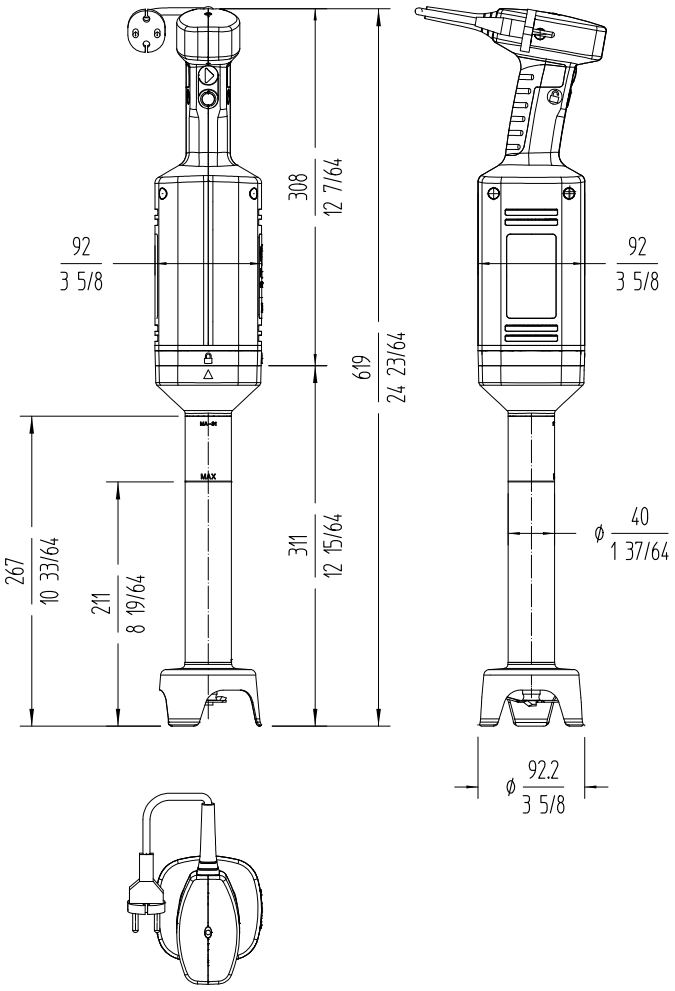
AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1996 IQNet UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

Copyright 2024 © Sammic S.L.

# MIXEUR XM-31

Mixeur professionnel. 400 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.