

Mixeurs
plongeants
professionnels

XM





Voir vidéo
dans youtube

▪ 2 ▪

ALLER À LA
COUVERTURE



Performance professionnelle

Tous types de préparations sans outils accessoires

Mode mixeur

Idéal pour mixer les préparations les plus subtiles et délicates : airs, purées lisses, etc.

La lame, le protecteur de lame et l'éventail de vitesses disponibles en font l'outil idéal pour réaliser le mixage le plus exigeant ou les « airs » et émulsions les plus délicats, rapidement et de manière pratique, sans outils accessoires.

Mode fouet

Le outil-fouet est idéal pour monter la crème fraîche, préparer les meringues, la chantilly, la mayonnaise, la génoise, les omelettes, crêpes, soufflés, etc. Tout cela rapidement et de manière pratique, sans outils accessoires.



Performance professionnelle

Mode mixeur

La lame Y-Blade, professionnelle et à trois lames très tranchantes en acier traité et longue durée, contient des inclinaisons étudiées pour obtenir un résultat parfait à chaque élaboration.

Grâce à ses trois lames, le moteur réalise un effort moindre, et l'on obtient la texture voulue en moins de temps.

Lame Y-Blade



Performance professionnelle

PERFORMANCE
PROFESSIONNELLE



Vario-speed

Toutes les machines combinées,
tous les fouets et les mixeurs XS et
S sont à vitesse variable.



Modèles pour tout type de productions

Mode mixeur

La gamme XM est pensée pour un confort de travail maximal avec des récipients d'une capacité allant de 10 à 250 litres.

Mode fouet

Les fouets de la gamme XM sont conçus pour travailler avec des récipients d'une capacité allant de 30 à 80 litres. Ils peuvent monter jusqu'à 80 blancs d'œufs.



Performance professionnelle

PERFORMANCE
PROFESSIONNELLE



Bras facultatif

Tous les modèles XM peuvent être équipés de bras-mixeurs de différentes tailles, apportant de la polyvalence à la machine. De plus, les gammes S, M et L peuvent également être équipées d'un bras fouet.





Enhanced UX

Comfort maximum
pour l'utilisateur

Taille logique et maniable

Tous les modèles XM sont pensés pour être maniables et présentent une taille logique au sein de leur gamme.



Ergo-design & bi-mat-grip



Le boîtier externe, fabriqué en deux matériaux, permet une prise ergonomique avec un grip antidérapant et il présente une inclinaison optimale du manche pour minimiser la fatigue.

Click-on-arm



Le bras est desmontable avec une fermeture rapide et un système de rétention de sécurité et un « clic » indicateur de la position de fermeture.

Mode mixeur

Cloche conçue pour éviter les éclaboussures



La conception soignée de la cloche évite les éclaboussures pendant le travail.

Utilisation intuitive



La manipulation des modèles XM est simple et intuitive et des voyants lumineux indiquent si la machine est branchée.

Built-to-last

Durabilité garantie





Un rendement professionnel

De construction robuste, tous les XM sont fabriqués dans des matériaux de première qualité et offrent une puissance moteur maximum dans un format compact. Ils sont capables de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.

Built-to-last

| BUILT
TO LAST |



Life-plus



Les modèles XM sont équipés d'un moteur qui a passé avec succès les tests d'utilisation les plus exigeants.

Géométrie étudiée



La forme extérieure du boîtier est conçue pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe depuis la surface de travail.

Nettoyage facile

Grâce à la facilité de montage et de démontage du bras, le nettoyage du bras est extrêmement facile, pouvant se faire sous le robinet d'eau.

En outre, le bras du XM-12 peut être nettoyé dans le lave-vaisselle.



Caractéristiques



CARACTÉRISTIQUES



Gamme	XS - 10		S - 20		
Modèle	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
Puissance totale	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	200 rpm - 1800 rpm
Alimentation électrique			230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)		
Fonction mixeur					
Capacité maximale du récipient	10 l	12 l	15 l	12 l	--
Profondeur de travail maximale	148,6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	--
Diamètre cuvre- lame	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	--
Longueur bras broyeur	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	--
Longueur totale	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	--
Fonction fouet					
Capacité (blancs d'oeuf)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
Longueur bras batteur	--	--	--	306 mm	306 mm
Longueur totale (avec bras batteur)	--	--	--	570 mm	570 mm
Poids net					
Poids net	1.51 Kg	2.31 Kg	2.65 Kg	3.2 Kg	2.62 Kg

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

Web

Fiche

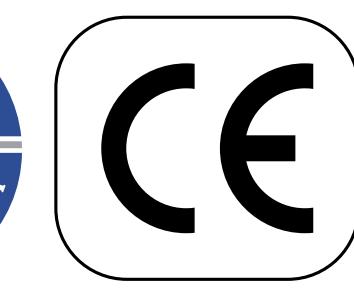
Caractéristiques



CARACTÉRISTIQUES



Gamme	M - 30					L - 50					XL - 70	
Modèle	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72	
Puissance totale	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W	
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	12000 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	200 rpm - 1500 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	200 rpm - 1500 rpm	12000 rpm	12000 rpm	
Alimentation électrique	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)											
Fonction mixeur												
Capacité maximale du récipient	30 l	45 l	60 l	30 l	--	80 l	120 l	80 l	--	200 l	250 l	
Profondeur de travail maximale	207,3 mm	247,3 mm	283,3 mm	207,3 mm		283,3 mm	350 mm	283,3 mm		359,3 mm	420 mm	
Diamètre cuvre-lame	87,3 mm	87,3 mm	87,3 mm	87,3 mm	--	98,2 mm	98,2 mm	98,2 mm	--	123,3 mm	123,3 mm	
Longueur bras broyeur	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	--	420 mm	520 mm	420 mm	--	540 mm	630 mm	
Longueur totale	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	--	760 mm	860 mm	760 mm	--	880 mm	970 mm	
Fonction fouet												
Capacité (blancs d'oeuf)	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	2 - 80	2 - 80	--	--	
Longueur bras batteur	--	--	--	396 mm	396 mm	--	--	405 mm	405 mm	--	--	
Longueur totale (avec bras batteur)	--	--	--	706 mm	706 mm	--	--	746 mm	746 mm	--	--	
Poids net												
Poids net	3.34 Kg	3.56 Kg	3.74 Kg	4.61 Kg	3.51 Kg	4.79 Kg	4.85 Kg	4.65 Kg	4.41 Kg	5.1 Kg	5.29 Kg	
	Web	Web	Web	Web	Web	Web	Web	Web	Web	Web	Web	
	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	Fiche	



UNE-EN ISO 9001

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

ALLER À LA
COUVERTURE