



# MIXEUR XM-12

Mixeur professionnel compact.



- ✓ Cloche conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive: manœuvre très simple. Led lumineux indiquant que la machine est sous-tension.

### Fabriqué pour durer

- ✓ Performance professionnelle: capable de travailler en continu sans surchauffer le bloc moteur.
- ✓ Life-plus: équipé d'un moteur ayant passé avec succès les tests d'utilisation les plus exigeants.
- ✓ Design étudié: bloc moteur conçu pour ne pas rouler et tomber.
- ✓ Nettoyage facile: bras lavable sous le robinet ou dans le lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par NSF: garantie de sécurité et d'hygiène.

### INCLUS

- ✓ Bloc-moteur avec vitesse variable.
- ✓ Bras MA-12.

### ACCESSOIRES

- Bras-mixeurs MA-10

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Broyages, émulsions, émulsions aérées, etc., sans outils-accessoires.  
 Conçu pour une utilisation en continu.  
 Idéal pour la mise en place.  
 Confort d'utilisation dans des récipients d'une capacité maximum de 10 litres.

### Tout-en-un

- ✓ Polyvalent, conçu pour faire différentes préparations sans accessoires supplémentaires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et tranchant durable
- ✓ X-speed: vitesse variable.
- ✓ Idéal pour la mise en place.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité maximum de 10 litres.
- ✓ En option, le XM-12 peut être équipé d'un bras supplémentaire plus court

### Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte: taille adaptée et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: poignée fabriquée en deux matériaux pour une prise ergonomique. Grip antidérapant. Inclinaison optimale de la poignée pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm: bras amovibles à fermeture rapide et sécurisée.



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



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration  
 P.A.E. les Joncaux  
 Bât. des Transitaires, bureau C  
 64700 - Hendaye  
 france@sammic.com  
 Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
 MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale  
 mise à jour 23/07/2021



# MIXEUR XM-12

Mixeur professionnel compact.



## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 240 W  
 Capacité maximale du récipient: 10 l  
 Profondeur de travail maximale: 148.6 mm  
 Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm  
 Diamètre de lame: 44 mm  
 Diamètre cuivre- lame: 65 mm

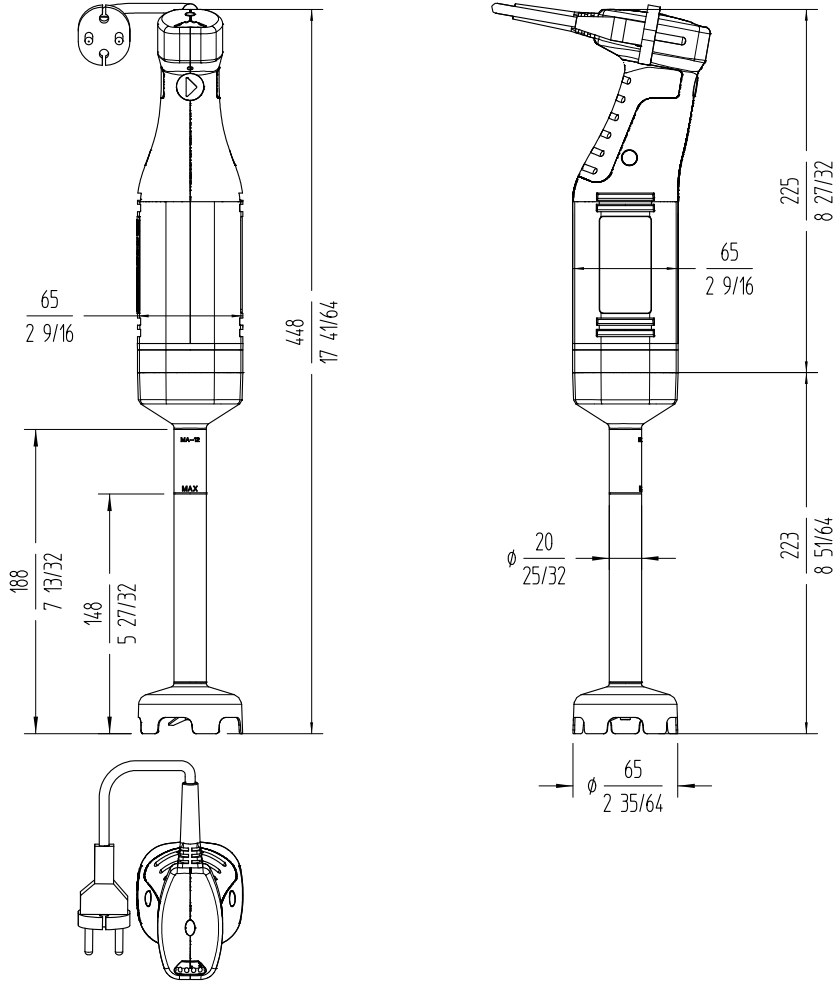
### Longueur

Longueur bras broyeur: 223 mm  
 Longueur totale: 448 mm

Poids net: 1.51 Kg  
 Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

496 x 80 x 180 mm  
 Poids brut: 1.94 Kg.



## MODÈLES DISPONIBLES

3030618 Mixeur XM-12 230/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



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



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
 MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale  
 mise à jour 23/07/2021