



MIXEUR XM-21

Mixeur professionnel. 300 W.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



- ✓ Design compact : taille adaptée et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : poigné conçue en deux matériaux pour une prise en main ergonomique et antidérapante. Inclinaison optimale de la poignée pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm : bras amovible à fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : manoeuvre très simple. Voyant qui indique 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 test d'utilisation les plus exigeants.
- ✓ Design étudié : bloc moteur conçu pour ne pas rouler et tomber.
- ✓ Nettoyage facile : bras démontable lavable au robinet.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.



INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur MA-21.

ACCESSOIRES

- Bras-mixeur MA-20
- Outil-fouet BA-20

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable.

Bras démontable de 250 mm.

Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 12 litres.

Tout-en-un

- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans accessoires supplémentaires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et tranchant durable.
- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité maximum de 12 litres.

Confort maximum pour l'utilisateur



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

 <p>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</p>		Projet	Date
		Réf.	Unités.
		Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 07/09/2020



MIXEUR XM-21

Mixeur professionnel. 300 W.



SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 300 W
 Capacité maximale du récipient: 12 l
 Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
 Diamètre de lame: 50 mm
 Diamètre cuivre- lame: 82 mm

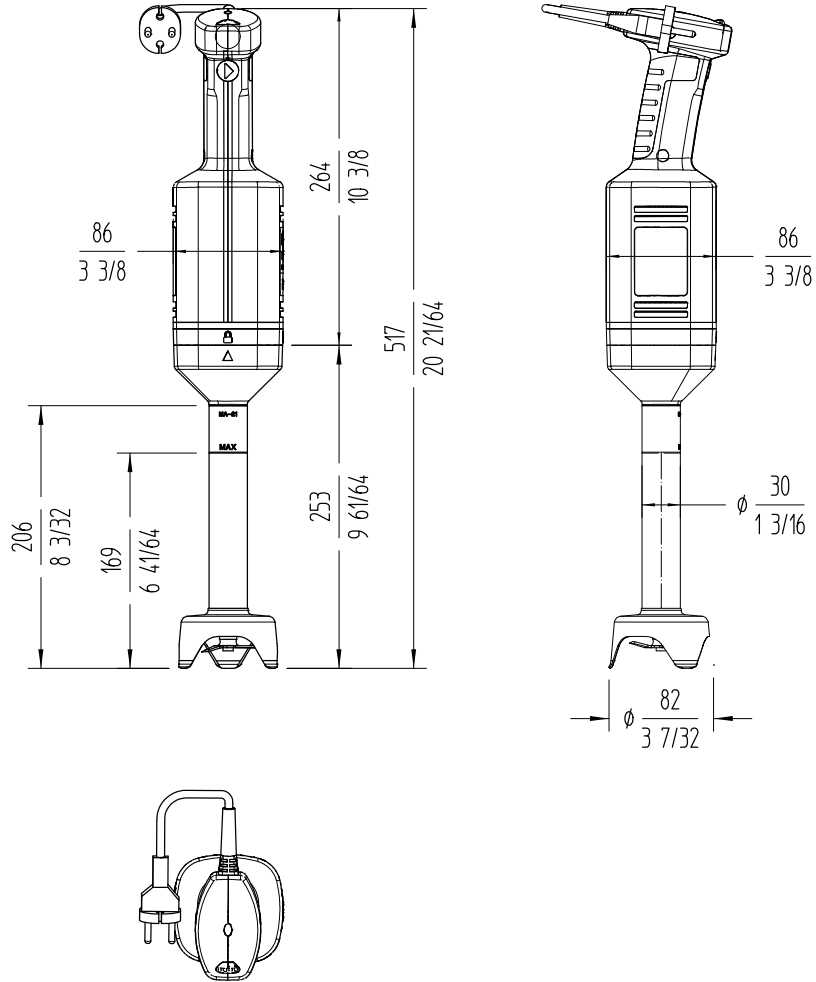
Longueur

Longueur bras broyeur: 250 mm
 Longueur totale: 514 mm

Poids net: 2.59 Kg
 Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 375 x 105 mm
 Poids brut: 3.19 Kg.



MODÈLES DISPONIBLES

3030625 Mixeur XM-21 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

 <p>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</p>		Projet	Date
		Réf.	Unités.
		Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
 MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale
 mise à jour 07/09/2020