



MIXEUR XM-22

Mixeur professionnel. 300 W.



- 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 démontable, lavable à l'eau du robinet.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-22.

ACCESSOIRES

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

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable.
 Bras démontable de 300 mm.
 Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 15 litres.

Tout-en-un

- ✓ Gamme complète et polyvalente, conçue pour faire 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 15 litres.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte : taille adaptée 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. Témoin lumineux de la machine connectée au réseau.

Built to last

- ✓ Un rendement professionnel : il est capable de réaliser des travaux



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	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
 MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale
 mise à jour 24/09/2020



MIXEUR XM-22

Mixeur professionnel. 300 W.



SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 300 W
Capacité maximale du récipient: 15 l
Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
Diamètre de lame: 50 mm
Diamètre cuivre- lame: 82 mm

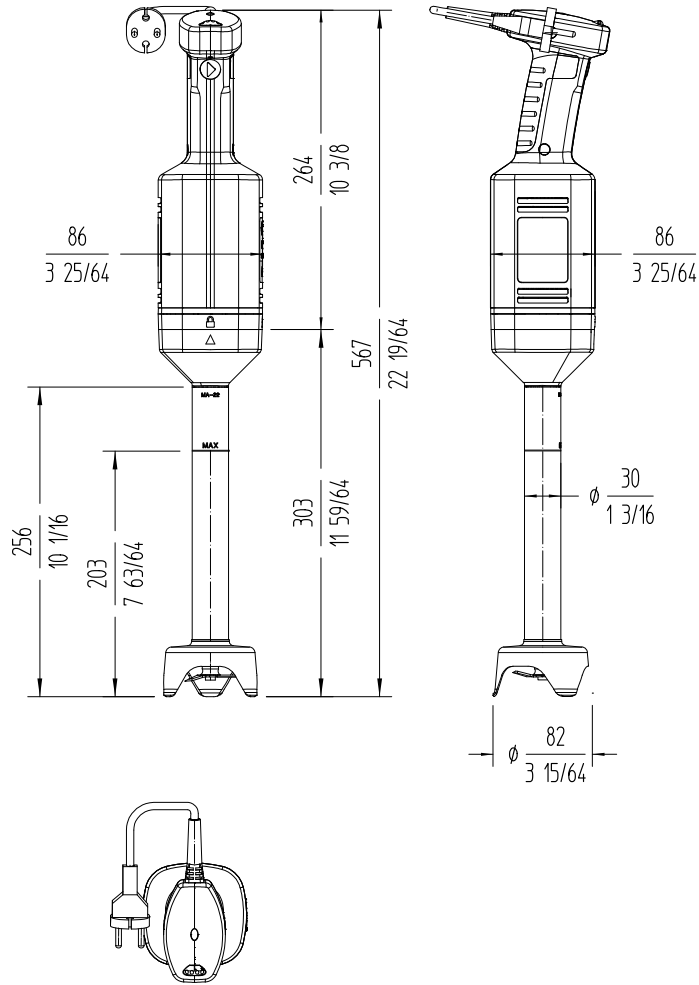
Longueur

Longueur bras broyeur: 300 mm
Longueur totale: 564 mm

Poids net: 2.65 Kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 375 x 105 mm
Poid brut: 3.25 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

MODÈLES DISPONIBLES

3030626 Mixeur XM-22 230/50-60/1

* 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

fiche commerciale
mise à jour 24/09/2020