



# COMBINÉ MB-21

Mixeur et fouet professionnel. 300 W.



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

### INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Outil-fouet BA-20.
- ✓ Bras mixeur MA-21.
- ✓ Support mural.

### ACCESSOIRES

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

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable.  
 Bras mixeur démontable de 250 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 12 litres.  
 Outil-fouet pouvant monter de 2 à 30 blancs d'œufs en neige.

### All-in-one

- ✓ Mixeur professionnel et fouet.
- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans outils-accessoires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et fil de longue durée.
- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 12 litres.
- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 30 blancs d'œufs en neige.

### 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 du bras mixeur conçue pour éviter les éclaboussures.



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 06/10/2020



# COMBINÉ MB-21

Mixeur et fouet professionnel. 300 W.



## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 300 W

### Fonction mixeur

Capacité maximale du récipient: 12 l  
Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm  
Diamètre de lame: 50 mm  
Diamètre cuivre- lame: 82 mm  
Longueur bras broyeur: 250 mm  
Longueur totale: 514 mm

### Fonction fouet

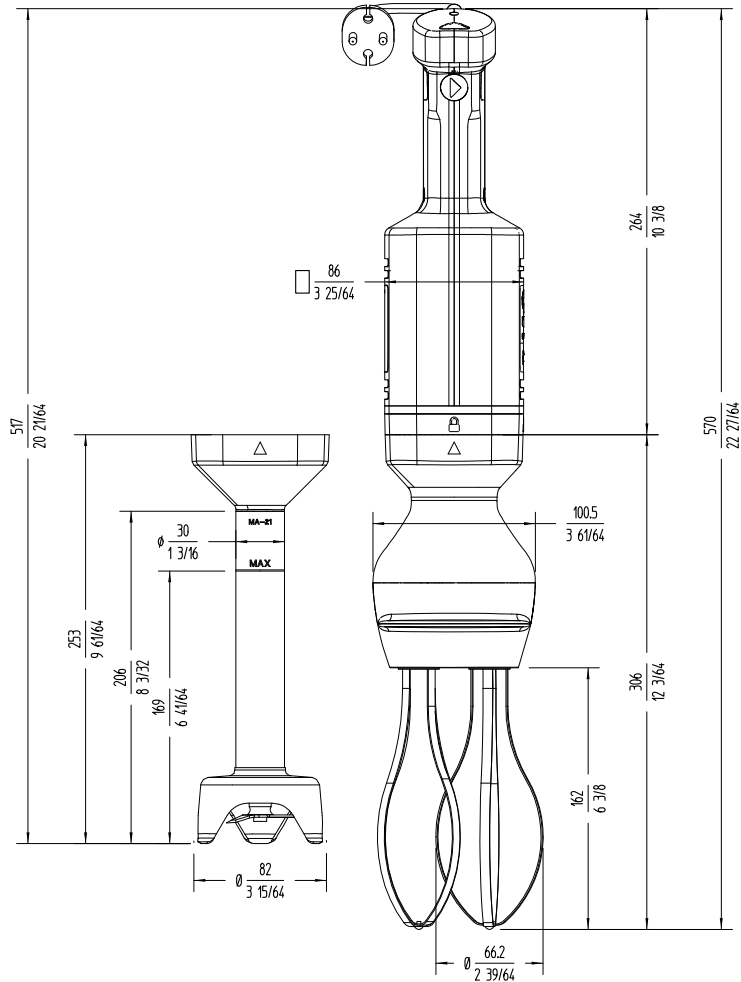
Vitesse moteur: 200 - 800 rpm  
Capacité (blancs d'oeuf): 2 - 30  
Longueur bras batteur: 306 mm  
Longueur totale (avec bras batteur): 570 mm

Poids net: 3.53 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 375 x 105 mm  
Poid brut: 4.13 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

## MODÈLES DISPONIBLES

3030634 Combiné MB-21 230/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://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 06/10/2020