



# COMBINÉ MB-31

Mixeur et fouet professionnel. 400 W.



- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Témoin lumineux doté d'une LED bicolore pour informer de l'état de la machine.

### 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-30.
- ✓ Bras mixeur MA-31.
- ✓ Support mural.

### ACCESSOIRES

- Bras-mixeurs MA-30
- Outil-fouet BA-30

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable  
 Bras mixeur démontable de 306 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 30 litres.  
 Outil-fouet pouvant monter de 2 à 50 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 30 litres.
- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 50 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](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration  
 P.A.E. les Joncaux  
 Bât. des Transitaires, bureau C  
 64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto: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 25/09/2020



# COMBINÉ MB-31

Mixeur et fouet professionnel. 400 W.



## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 400 W

### Fonction mixeur

Capacité maximale du récipient: 30 l  
 Vitesse moteur: 1500 - 12000 rpm  
 Diamètre de lame: 55 mm  
 Diamètre cuve- lame: 92.2 mm  
 Longueur bras broyeur: 306 mm  
 Longueur totale: 615 mm

### Fonction fouet

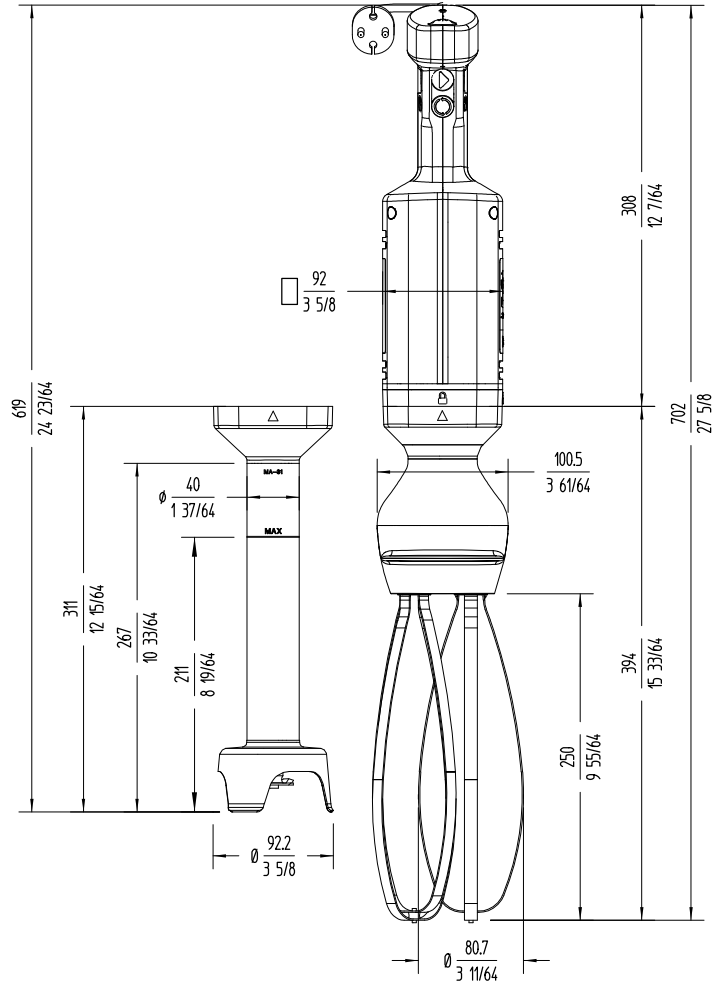
Vitesse moteur: 200 - 1500 rpm  
 Capacité (blancs d'oeuf): 2 - 50  
 Longueur bras batteur: 396 mm  
 Longueur totale (avec bras batteur): 704 mm

Poids net: 4.61 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

455 x 475 x 117 mm  
 Poids brut: 5.6 Kg.



## MODÈLES DISPONIBLES

3030676 Combiné MB-31 230/50-60/1

\* 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

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
 MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale  
 mise à jour 25/09/2020