



MIXEUR XM-52

Mixeur professionnel. 570 W.



- ✓ 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 sous le robinet.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse fixe.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-52.

ACCESSOIRES

- Bras-mixeurs MA-50

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse fixe.
 Bras démontable de 520 mm.
 Conçu pour une utilisation en continu dans des récipients d'une capacité maximum de 120 litres.

Tout-en-un

- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans outils-accessoires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et fil de longue durée.
- ✓ Vitesse fixe.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 120 litres.

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 conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Voyant qui indique que la machine est sous-tension.
- ✓ Possibilité de fonctionnement en continu.

Fabriqué pour durer



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	

