



MIXEUR XM-12 230/50-60/1

Mixer professionnel compact



3030618



- ✓ Click-on-arm: bras démontable avec une fermeture rapide et un système de rétention de sécurité.
- ✓ Cloche conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive: manœuvre très simple. Indicateur lumineux de machine connectée au réseau.

Built to last

- ✓ Rendement professionnel: il est capable de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.
- ✓ Life-plus: équipé d'un moteur qui a surmonté les épreuves d'utilisation les plus exigeantes.
- ✓ Géométrie étudiée: La forme extérieure du boîtier est conçue pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe.
- ✓ Nettoyage facile: le nettoyage du bras peut se faire tant sous le robinet d'eau que dans le lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par NSF: garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc-moteur avec vitesse variable.
- ✓ Bras MA-12.

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 240 W
 Capacité maximale du récipient: 10 l
 Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
 Diamètre cuivre- lame: 65 mm
 Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7 A)

Longueur

Longueur bras broyeur: 223 mm
 Longueur totale: 448 mm
 Poids net: 1.4 Kg
 Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

496 x 80 x 180 mm
 Poids brut: 1.8 Kg.

ACCESSOIRES

- Bras MA-11.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Broyages, émulsions, émulsions aérées, etc..., sans outils-accessoires.

Conçu pour une utilisation continue.

Idéal pour la mise en place.

Confort maxi dans des récipients de capacité allant jusqu'à 10 litres.

All-in-one

- ✓ Polyvalence sans outils accessoires.
- ✓ Lame tri-blade professionnelle en acier traité et longue durée
- ✓ X-speed: vitesse variable.
- ✓ Idéal pour la mise en place et le soutien dans le service.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients de jusqu'à 10 litres de capacité
- ✓ Optionnellement, XM-12 peut être équipé d'un bras supplémentaire plus court

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.



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 12/07/2019