



COMBINÉ MB-51 230/50-60/1

Mixeur et fouet professionnel. 570 W.



3030691



- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 100 blancs d'œufs en neige.

Confort maximum pour l'utilisateur

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

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-50.
- ✓ Bras mixeur MA-51.

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 570 W
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (3,2 A)

Fonction mixeur

Capacité maximale du récipient: 80 l
Vitesse moteur: 1500 - 12000 rpm
Diamètre cuve- lame: 98 mm
Longueur bras broyeur: 420 mm
Longueur totale: 760 mm

Fonction fouet

Capacité (blancs d'œuf): 2 - 80
Longueur bras batteur: 405 mm
Longueur totale (avec bras batteur): 746 mm

Poids net: 5.65 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

575 x 455 x 130 mm
Poid brut: 6.3 Kg.

ACCESSOIRES

- Bras-mixeurs MA-50
- Outil-fouet BA-50



DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable.

Bras mixeur démontable de 420 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 80 litres.

Outil-fouet pouvant monter de 2 à 80 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 80 litres.



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 03/08/2020