



# MIXEUR XM-21 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 300 W.



3030625



## INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-21.

## OPTIONS

- Bras mixeur MA-22.
- Outil-fouet BA-20.

## ACCESSOIRES

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

## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 300 W  
Capacité maximale du récipient: 12 l  
Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm  
Diamètre cuve- lame: 82 mm  
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5 A)  
Fiche: EU (SCHUKO 2P)

### Longueur

Longueur bras broyeur: 250 mm  
Longueur totale: 514 mm

Poids net: 2.31 Kg  
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 375 x 105 mm  
Poid brut: 2.91 Kg

## DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras démontable de 250 mm.
- ✓ Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 12 l.

### Tout-en-un

- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans accessoires supplémentaires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et tranchant durable.
- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité maximum de 12 litres.

### Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Design compact : taille adaptée et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : poigné conçue en deux matériaux pour une prise en main ergonomique et antidérapante. Inclinaison optimale de la poignée pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm : bras amovible à fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : manoeuvre très simple. Voyant qui indique que la machine est sous-tension.

### Fabriqué pour durer

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

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale  
mise à jour 22/04/2022



SAMMIC, S.L.  
Barrate, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



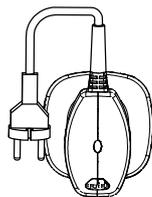
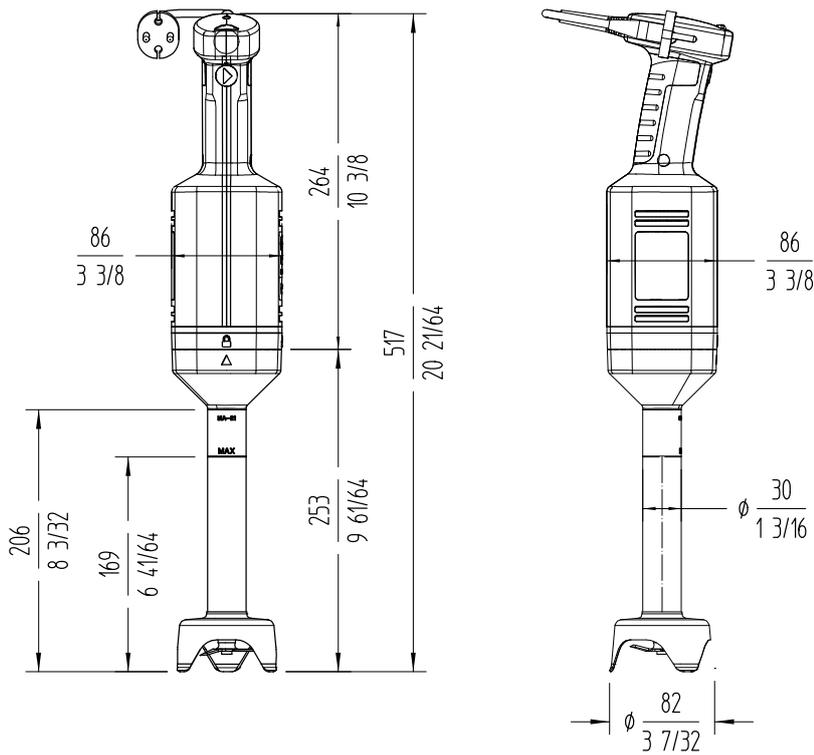
# MIXEUR XM-21 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 300 W.



3030625

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



 <b>FRANCE</b> <a href="http://www.sammic.fr">www.sammic.fr</a> P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye <a href="mailto:france@sammic.com">france@sammic.com</a> Tel.: +33 5 59 20 99 70	<b>EXPORT</b> <a href="http://fr.sammic.com">fr.sammic.com</a> Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain <a href="mailto:sales@sammic.com">sales@sammic.com</a> Tel.: +34 943 15 72 36		Projet	Date
			Réf.	Unités.
			Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 22/04/2022