



MIXEUR XM-22 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 300 W.



3030626



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras démontable de 300 mm.
- ✓ Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 15 l.

Tout-en-un

- ✓ Gamme complète et polyvalente, conçue pour faire 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 15 litres.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte : taille adaptée 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. Témoin lumineux de la machine connectée au réseau.

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 démontable, lavable à l'eau du robinet.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-22.

OPTIONS

- Bras mixeur MA-21.
- Outil-fouet BA-20.

ACCESSOIRES

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

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 300 W
Capacité maximale du récipient: 15 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: 300 mm
Longueur totale: 564 mm

Poids net: 2.65 Kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 375 x 105 mm
Poid brut: 3.25 Kg

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale
mise à jour 22/04/2022



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



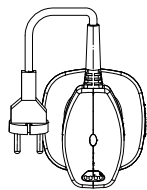
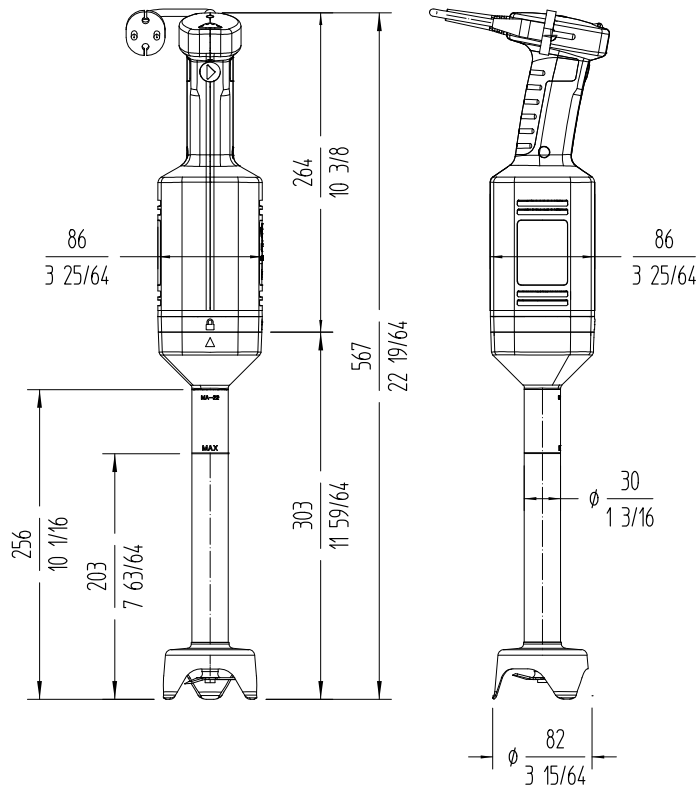
MIXEUR XM-22 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 300 W.



3030626

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



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

fiche commerciale
mise à jour 22/04/2022