



# MIXEUR XM-33 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 400 W.



3030675



## INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse fixe.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-33.

## OPTIONS

- Bras mixeur MA-31.
- Bras mixeur MA-32.

## ACCESSOIRES

- Support-marmite pour mixeurs
- Bras-mixeurs MA-30
- Support mixeur pour marmites
- Support mixeur "quick fix" pour marmites

## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 400 W  
Capacité maximale du récipient: 60 l  
Vitesse moteur: 12000 rpm  
Diamètre cuve- lame: 92.2 mm  
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.7 A)  
Fiche: EU (SCHUKO 2P)

### Longueur

Longueur bras broyeur: 420 mm  
Longueur totale: 728 mm

Poids net: 3.74 Kg  
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

455 x 475 x 117 mm  
Poid brut: 4.73 Kg

## DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse fixe.
- ✓ Bras démontable de 420 mm.
- ✓ Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 60 l.

### All-in-one

- ✓ 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 60 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

- ✓ 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.

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale  
mise à jour 22/04/2022



SAMMIC, S.L.  
Bassaïre, 1 - 20720 A2K011A  
www.sammic.com



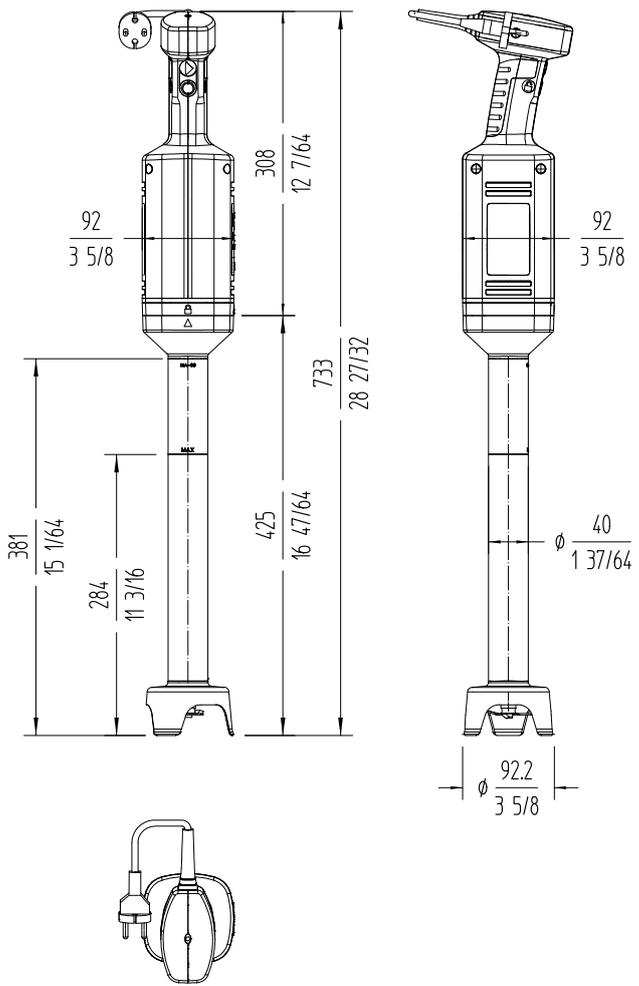
# MIXEUR XM-33 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 400 W.



3030675

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

**EXPORT**  
fr.sammic.com  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 22/04/2022