



**El Sammic XM-52** es el triturador grande (L) de la serie XM de Sammic. Triturador gran tamaño, potente y robusto. Especial para uso continuo, capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.

## Catálogo de trituradoras de alimentos industriales

**El Sammic XM-52** es un triturador de la serie XM, de tamaño grande (L) y está diseñado para un uso continuo en recipientes de hasta 120 L.

### Especificaciones técnicas

- Potencia total: 570 W
- Capacidad máxima del recipiente: 120 l
- Velocidad motor: 12000 rpm
- Diámetro de cuchilla: 60 mm
- Diámetro cubre cuchilla: 101 mm

### Longitud

- Longitud brazo triturador: 525 mm

- Longitud total: 865 mm
- Peso neto: 4.85 Kg
- Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

## Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-52
- Soporte mural

## Equipamiento opcional

- Brazo triturador MA-51

**El triturador Sammic XM-52 pertenece a la gama de trituradores de la serie XM de Sammic** es completa y versátil, diseñada para realizar distintas preparaciones sin necesidad de herramientas accesorias.

Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.

Velocidad fija o variable, según gama y modelo (ver tablas).

Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad.

Máxima comodidad para el usuario

Su diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.

La carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.

Sistema Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.

Campanas diseñadas para evitar salpicaduras.

Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red o, a partir de la serie 30, led de dos colores para informar del estado de la máquina.

Rendimiento profesional: son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.

Life-plus: equipados con motores que han superado las pruebas de uso más exigentes.

Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.

Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo. Los brazos de la serie 10 se pueden limpiar en el lavavajillas.

En este cuadro puedes ver las características técnicas de la gama XM

	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
POTENCIA TOTAL	400W	400W	400W	400W	400W	570W	570W	570W	570W	750W	750W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~										
<b>FUNCIÓN TRITURADOR</b>											
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	30l	45l	60l	30l	60l	80l	120l	80l	120l	200l	250l
DIAMETRO CUBRE CUCHILLA	87.3mm	87.3mm	87.3mm	87.3mm	--	98.2mm	98.2mm	--	--	123.3mm	123.3mm
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	306mm	366mm	420mm	306mm	--	419mm	519mm	419mm	--	539mm	630mm
LONGITUD TOTAL	614mm	674mm	728mm	615mm	--	760mm	860mm	760mm	--	880mm	970mm
<b>FUNCIÓN BATIDOR</b>											
CAPACIDAD (CLARAS)	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	--	2 - 80	--	--
LONGITUD BRAZO BATIDOR	--	--	--	396mm	396mm	--	--	405mm	405mm	--	--
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	--	--	--	706mm	706mm	--	--	746mm	746mm	--	--
<b>PESO NETO</b>											
PESO NETO	3.34Kg	3.46Kg	3.63Kg	3.44Kg	3.44Kg	4.65Kg	4.85Kg	4.85Kg	4.41Kg	4.57Kg	5.18Kg

¿No sabes qué triturador elegir? En EquipoH somos técnicos, estamos para asesorarte y darte el mejor servicio pre-venta, venta y post-venta.

Estamos al otro lado del chat que aparece en la parte inferior derecha de tu pantalla, al otro lado del mail (pincha link), o al otro lado del teléfono: 630.668.204