



El combinado Samic MB-21 es un triturador profesional y batidora de varillas de la serie XM de Samic con una longitud de brazo de 250mm. Triturador potente y robusto. Especial para pequeñas preparaciones y uso discontinuo.

Catálogo de trituradoras de alimentos industriales

El combinado Samic MB-21 es un triturador profesional y batidora de varillas de la serie XM de Samic con una longitud de brazo de 250mm. Triturador potente y robusto. Especial para pequeñas preparaciones y uso discontinuo.

Especificaciones técnicas

- Potencia total: 300 W
- Capacidad máxima del recipiente: 15 l
- Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
- Diámetro de cuchilla: 50 mm
- Diámetro cubre cuchilla: 82 mm

Longitud

- Longitud brazo triturador: 300 mm
- Longitud total: 564 mm
- Peso neto: 2.4 Kg
- Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-22.

Equipamiento opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo batidor BA-21

El triturador Sammic MB-21 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.

Triturador profesional y batidora de varillas.

Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.

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

Vario-speed: velocidad variable.

Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 12 litros de capacidad.

Batidora de varillas con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

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

TRITURADOR Y BATEDOR DE ALIMENTOS SAMMIC MB-21



en el lavavajillas.

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

	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
POTENCIA TOTAL	240W	300W	300W	300W	300W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				
FUNCIÓN TRITURADOR					
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	10l	12l	15l	12l	15l
DIAMETRO CUBRE CUCHILLA	65mm	82mm	82mm	82mm	--
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	223mm	250mm	300mm	250mm	--
LONGITUD TOTAL	448mm	514mm	564mm	514mm	--
FUNCIÓN BATIDOR					
CAPACIDAD (CLARAS)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
LONGITUD BRAZO BATIDOR	--	--	--	306mm	306mm
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	--	--	--	570mm	570mm
PESO NETO					
PESO NETO	1.4Kg	2.3Kg	2.4Kg	2.62Kg	2.62Kg

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

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