



El Samic XM-71 es el triturador grande (XL) de la serie XM de Samic. 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 Samic XM-71 es un triturador de la serie XM, de tamaño grande (XL) y está diseñado para un uso continuo en recipientes de hasta 200 L.

Especificaciones técnicas

- Potencia total: 750 W
- Capacidad máxima del recipiente: 200 l
- Velocidad motor: 12000 rpm
- Diámetro de cuchilla: 70 mm
- Diámetro cubre cuchilla: 123.3 mm

Longitud

- Longitud brazo triturador: 540 mm

- Longitud total: 880 mm
- Peso neto: 5.1 Kg
- Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-71
- Soporte mural

Equipamiento opcional

- Brazo triturador MA-72

El triturador Sammic XM-71 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~ | | | | | | | | | | |
| FUNCION TRITURADOR | | | | | | | | | | | |
| 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 |
| FUNCION BATIDOR | | | | | | | | | | | |
| CAPACIDAD (CLARAS) | -- | -- | -- | 2 - 50 | 2 - 50 | -- | -- | -- | 2 - 80 | -- | -- |
| LONGITUD BRAZO BATIDOR | -- | -- | -- | 396mm | 396mm | -- | -- | 405mm | 405mm | -- | -- |
| LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR) | -- | -- | -- | 706mm | 706mm | -- | -- | 746mm | 746mm | -- | -- |
| PESO NETO | | | | | | | | | | | |
| 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