



El combinado Sammic MB-51 es un triturador profesional y batidora de varillas de la serie MB de Sammic con una longitud de brazo de 425 mm. Triturador potente y robusto.

Catálogo de trituradoras de alimentos industriales

El combinado Sammic MB-51 es un triturador profesional y batidora de varillas de la serie MB de Sammic con una longitud de brazo de 425mm. Triturador potente y robusto.

Especificaciones técnicas

- Potencia total: 570W
- Capacidad máxima del recipiente: 80 l
- Velocidad motor: 1500 - 12000rpm
- Diámetro de cuchilla: 60 mm
- Diámetro cubre cuchilla: 98,2 mm
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo

Longitud

- Longitud brazo triturador: 420 mm
- Longitud total: 760 mm
- Peso neto: 4.65 Kg

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-51.
- Brazo batidor BA-50
- Soporte mural

Equipamiento opcional

- Brazo triturador MA-52.
- Soporte Quick-fix
- Soporte deslizador

El triturador Sammic MB-51 pertenece a la gama de trituradores de la serie MB 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 80 litros de capacidad.

Batidora de varillas con capacidad de 2 a 80 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.

TRITURADOR Y BATEDOR DE ALIMENTOS SAMMIC MB-51



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 SX

¿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