



MIXEUR XM-32 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 400 W.



3030674



INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse fixe.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-32.

OPTIONS

- Bras mixeur MA-31.
- Bras mixeur MA-33.

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: 45 l
Vitesse moteur: 12000 rpm
Diamètre cuivre- lame: 92.2 mm
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.7 A)
Fiche: EU (SCHUKO 2P)

Longueur

Longueur bras broyeur: 366 mm
Longueur totale: 674 mm

Poids net: 3.56 Kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

455 x 475 x 117 mm
Poid brut: 4.55 Kg

DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse fixe.
- ✓ Bras démontable de 366 mm.
- ✓ Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 45 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 45 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



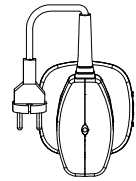
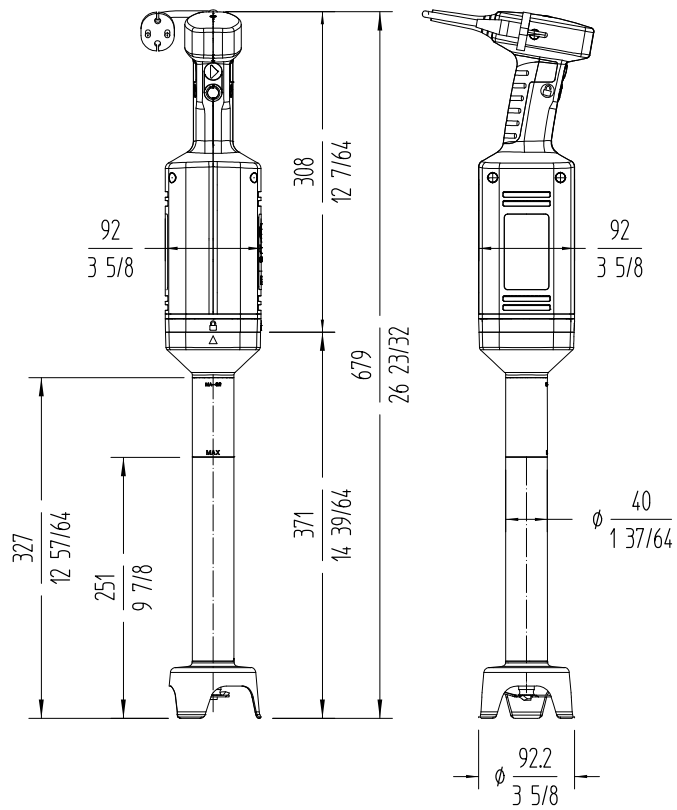
MIXEUR XM-32 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 400 W.



3030674

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