

Trituradores-
batidores
profesionales

XM





Watch Video
on Youtube



Rendimiento profesional

Versatilidad sin herramientas accesorias

Función Triturador

Ideal para obtener el triturado más sutil y delicado: aires, purés tersos, etc.

La cuchilla, el protector de cuchilla y el abanico de velocidades disponible lo hacen ideal para obtener desde el triturado más exigente hasta las emulsiones más delicadas y “aires”, todo ello de forma rápida y cómoda y sin necesidad de herramientas accesorias.

Función Batidor

El brazo batidor es ideal para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, soufflés, etc. todo ello de forma rápida y cómoda y sin necesidad de herramientas accesorias.



Rendimiento
profesional

Función triturador

RENDIMIENTO
PROFESIONAL



Cuchilla Y-Blade

La **cuchilla Y-Blade**, profesional y de **tres hojas** muy afiladas **de acero templado** y filo de larga duración, cuenta con inclinaciones estudiadas para lograr un resultado perfecto en cada elaboración.

Gracias a las tres aspas, el motor realiza un **menor esfuerzo** y se obtiene la textura deseada en **menos tiempo**.



Vario speed

Todas las máquinas combinadas, todas las batidoras de varillas y los trituradores XS y S cuentan con velocidad variable.



Modelos para todo tipo de producciones

Función Triturador

La gama XM está pensada para trabajar con la máxima comodidad en recipientes que van desde los 10 litros hasta los 250 litros de capacidad.

Función Batidor

Las batidoras de varillas de la gama XM están diseñadas para trabajar en recipientes que van desde los 30 litros hasta los 80 litros de capacidad. Tienen la capacidad de montar hasta 80 claras de huevo.



Brazo opcional

Todos los modelos XM se pueden equipar de más de un brazo triturador de diferente tamaño que confiere versatilidad a la máquina. Además, las gamas S, M y L también se pueden equipar con un brazo batidor.





Enhanced UX

Máxima comodidad
para el usuario

Tamaño lógico y manejable

Todos los modelos XM están pensados para ser fáciles de manejar para el usuario, por lo que cuentan con un tamaño lógico dentro de su gama.



Ergo-design & bi-mat-grip



La carcasa externa de los XM, realizada en dos materiales, permite un agarre ergonómico con grip antideslizante y presenta una inclinación óptima del mango para minimizar la fatiga.

Click-on-arm



El brazo es **desmontable** con cierre rápido con sistema de retención de seguridad y “clic” indicador de la posición de cierre.

Función triturador

Campana diseñada para evitar salpicaduras



El cuidado diseño
de la campana
evita salpicaduras
durante el trabajo.

Uso intuitivo



Los XM presentan una maniobra muy simple e intuitiva y cuentan con indicadores luminosos para saber si la máquina está conectada a la red.

Built-to-last

Durabilidad garantizada





Rendimiento profesional

De construcción robusta, todos los XM están fabricados con materiales de primerísima calidad y ofrecen la máxima potencia del motor en un tamaño compacto. Son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.

Life-plus



Los modelos XM están equipados con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.

Geometría anti-caídas

La forma exterior de la carcasa está **diseñada para evitar que ruede y se caiga** desde la superficie de trabajo.

Fácil limpieza

Gracias a la facilidad de montaje y desmontaje del brazo, la limpieza del brazo es sumamente fácil, pudiéndose hacer bajo el grifo de agua.

Además, el brazo del XM-12 se puede limpiar en el lavavajillas.



Características técnicas



Gama	XS - 10		S - 20		
Modelo	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
Potencia total	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Velocidad	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	1500 rpm - 15000 rpm	200 rpm - 1800 rpm
Alimentación eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)				
Función triturador					
Capacidad máxima del recipiente	10 l	12 l	15 l	12 l	--
Profundidad máxima de trabajo	148,6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	--
Diametro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	--
Longitud brazo triturador	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	--
Longitud total	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	--
Función batidor					
Capacidad claras	--	--	--	2 - 30	2 - 30
Longitud brazo batidor	--	--	--	306 mm	306 mm
Longitud total (con brazo batidor)	--	--	--	570 mm	570 mm
Peso neto					
Peso neto	1.4 Kg	2.3 Kg	2.4 Kg	2.62 Kg	2.62 Kg

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Web

Ficha

Características técnicas



Gama	M - 30					L - 50				XL - 70	
Modelo	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
Potencia total	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
Velocidad	12000 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	200 rpm - 1500 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 rpm - 12000 rpm	200 rpm - 1500 rpm	12000 rpm	12000 rpm
Alimentación eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0.7A) • 120 V / 50-60 Hz / 1 ~ (1.5A)										
Función triturador											
Capacidad máxima del recipiente	30 l	45 l	60 l	30 l	--	80 l	120 l	80 l	--	200 l	250 l
Profundidad máxima de trabajo	207,3 mm	247,3 mm	283,3 mm	207,3 mm	--	283,3 mm	350 mm	283,3 mm	--	359,3 mm	420 mm
Diametro cubre cuchilla	87.3 mm	87.3 mm	87.3 mm	87.3 mm	--	98.2 mm	98.2 mm	98.2 mm	--	123.3 mm	123.3 mm
Longitud brazo triturador	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	--	420 mm	520 mm	420 mm	--	540 mm	630 mm
Longitud total	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	--	760 mm	860 mm	760 mm	--	880 mm	970 mm
Función batidor											
Capacidad claras	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	2 - 80	2 - 80	--	--
Longitud brazo batidor	--	--	--	396 mm	396 mm	--	--	405 mm	405 mm	--	--
Longitud total (con brazo batidor)	--	--	--	706 mm	706 mm	--	--	746 mm	746 mm	--	--
Peso neto											
Peso neto	3.34 Kg	3.46 Kg	3.63 Kg	3.44 Kg	3.44 Kg	4.65 Kg	4.85 Kg	4.85 Kg	4.41 Kg	4.57 Kg	5.18 Kg

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Web](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

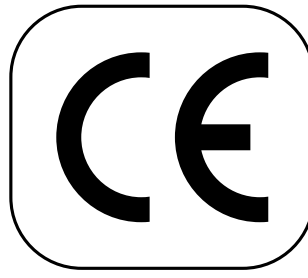
[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)

[Ficha](#)



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN