



COMBINADO MB-31 230/50-60/1

Triturador y batidora de varillas profesional. 400W.



3030676



- dos colores para informar del estado de la máquina.
- ✓ Posibilidad de funcionamiento continuo.

Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ✓ Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- ✓ Fácil limpieza: brazos desmontables, lavables bajo el grifo.
- ✓ Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador MA-31.
- ✓ Brazo batidor BA-30.
- ✓ Soporte mural.

ACCESORIOS

- Soporte deslizador para trituradores
- Brazos trituradores MA-30
- Soporte de caldero
- Brazo batidor BA-30

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Bloque motor de velocidad variable.
Brazo triturador extraíble de 306 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 litros.
Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

All-in-one

- ✓ 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.
- ✓ Velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 30 litros de capacidad.
- ✓ Batidora de varillas con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- ✓ Campana del brazo triturador diseñada para evitar salpicaduras.
- ✓ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso con led de



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com



www.sammic.es
Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES - GAMA XM

ficha de producto
actualizado 15/04/2021



COMBINADO MB-31 230/50-60/1

Triturador y batidora de varillas profesional. 400W.



3030676

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 400 W
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1
~ (1.7 A)

Función triturador

Capacidad máxima del recipiente: 30 l
Velocidad motor: 1500 - 12000 rpm
Diámetro cubre cuchilla: 92.2 mm
Longitud brazo triturador: 306 mm
Longitud total: 615 mm

Función batidor

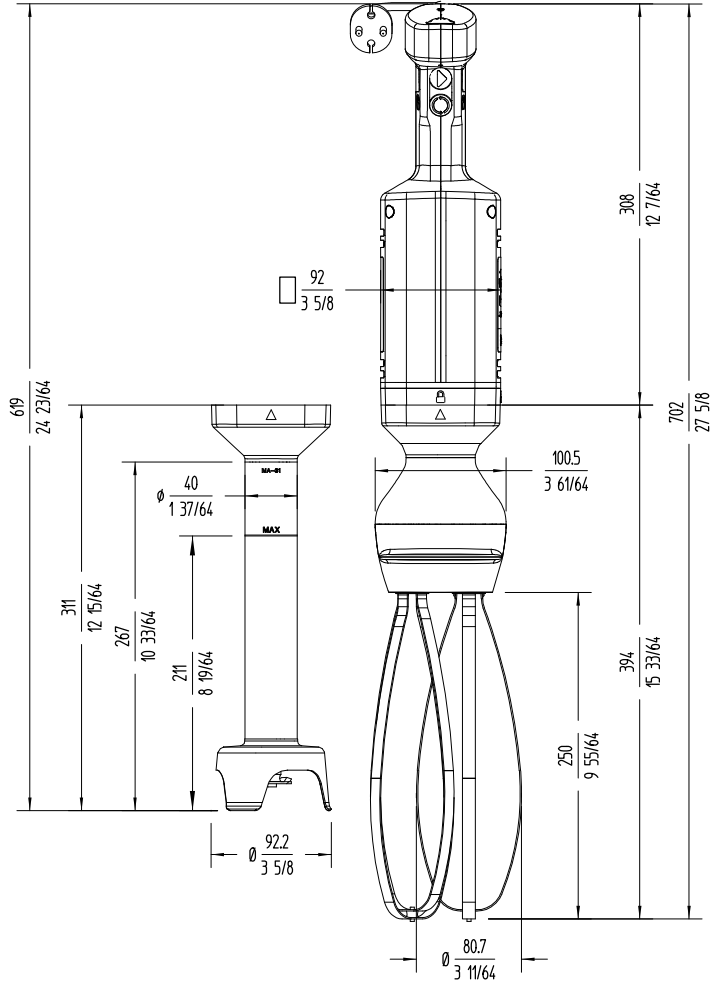
Capacidad (claras): 2 - 50
Longitud brazo batidor: 3.69 m
Longitud total (con brazo batidor): 704 mm

Peso neto: 4.61 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

Dimensiones del embalaje

455 x 475 x 117 mm
Peso bruto: 5.6 Kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES - GAMA XM



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 15/04/2021