



COMBINADO MB-21 230/50-60/1

Triturador y batidora de varillas profesional. 300W.



3030634



conectada a la red.

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-21.
- ✓ Brazo batidor BA-20.
- ✓ Soporte mural.

ACCESORIOS

- Brazos trituradores MA-20
- Brazo batidor BA-20

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Bloque motor de velocidad variable.
Brazo triturador extraíble de 250 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 litros.
Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 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.
- ✓ Vario-speed: velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 12 litros de capacidad.
- ✓ Batidora de varillas con capacidad de 2 a 30 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 de máquina



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 28/06/2021



COMBINADO MB-21 230/50-60/1

Triturador y batidora de varillas profesional. 300W.



3030634

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 300 W
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1
~ (1.5 A)

Función triturador

Capacidad máxima del recipiente: 12 l
Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
Diámetro cubre cuchilla: 82 mm
Longitud brazo triturador: 250 mm
Longitud total: 514 mm

Función batidor

Capacidad (claras): 2 - 30
Longitud brazo batidor: 306 mm
Longitud total (con brazo batidor): 570 mm

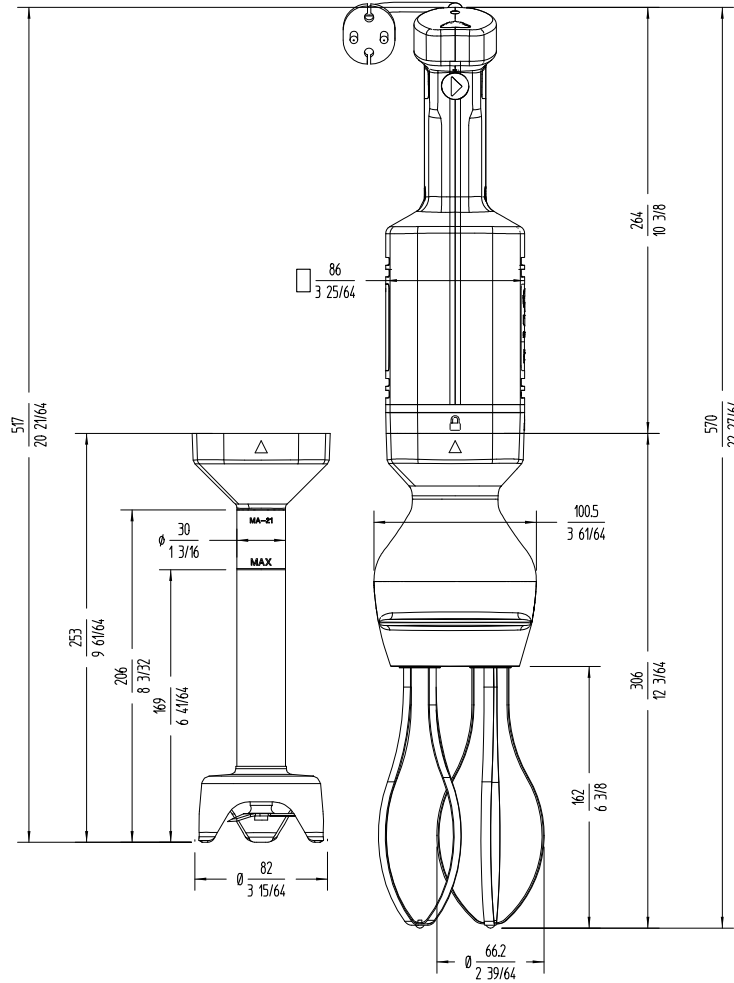
Peso neto: 3.2 Kg

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

Dimensiones del embalaje

440 x 375 x 105 mm

Peso bruto: 3.8 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 28/06/2021