

Trituradores-  
batidores  
profesionales

**XM**



**XS - 10**

XM-12



**S - 20**

XM-21 XM-22 B-20



MB-21

**M - 30**

XM-31 XM-32 XM-33 B-30



MB-31

**L - 50**

XM-51 XM-52 B-50



MB-51

**XL - 70**

XM-71 XM-72







# 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) |                      |                      |                      |                    |
| <b>Función triturador</b>          |   |                      |                      |                      |                    |
| Capacidad máxima del recipiente    | 10 l  | 12 l                 | 15 l                 | 12 l                 | --                 |
| 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               | --                 |
| <b>Función batidor</b>             |   |                      |                      |                      |                    |
| Capacidad claras                   | --  | --                   | --                   | 2 - 30               | 2 - 30             |
| Longitud brazo batidor             | --  | --                   | --                   | 306 mm               | 306 mm             |
| Longitud total (con brazo batidor) | --  | --                   | --                   | 570 mm               | 570 mm             |
| <b>Peso neto</b>                   |   |                      |                      |                      |                    |
| 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) |           |           |                      |                    |           |           |                      |                    |           |           |
| <b>Función triturador</b>          |   |           |           |                      |                    |           |           |                      |                    |           |           |
| Capacidad máxima del recipiente    | 30 l  | 45 l      | 60 l      | 30 l                 | --                 | 80 l      | 120 l     | 80 l                 | --                 | 200 l     | 250 l     |
| 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    |
| <b>Función batidor</b>             |   |           |           |                      |                    |           |           |                      |                    |           |           |
| 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             | --        | --        |
| <b>Peso neto</b>                   |   |           |           |                      |                    |           |           |                      |                    |           |           |
| 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

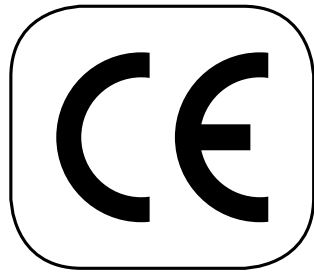
Ficha

Ficha

Ficha

Ficha





**UNE-EN ISO 9001**

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