



Trituradores-batidoras profesionales

Trituradores y batidoras industriales portátiles

Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.

■ All-in-one

VERSATILIDAD, SIN NECESIDAD DE HERRAMIENTAS ACCESORIAS

- Gama completa y versátil, diseñada para realizar distintas preparaciones sin necesidad de herramientas accesorias.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Velocidad fija o variable, según gama y modelo (ver tablas).
- Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad.

■ Enhanced UX

MÁXIMA COMODIDAD PARA EL USUARIO

Click-on-arm

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

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.

Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo a partir de la serie 30. Máxima comodidad para trabajos prolongados.

Trabaja sin salpicaduras

Campana diseñada para evitar salpicaduras: su cuidado diseño evita salpicaduras durante el trabajo.

■ Built-to-last

DURABILIDAD GARANTIZADA

- Rendimiento profesional: son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: equipados con motores que han superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: tanto los brazos trituradores como las varillas batidoras son aptos para lavavajillas.



Accesorios

>>> P. 134



	GAMA XM				
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33
CARACTERÍSTICAS					
Potencia total	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W
Velocidad, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm
FUNCIÓN TRITURADOR					
Capacidad máxima del recipiente	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l
Profundidad máxima de trabajo	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm
Diámetro de cuchilla	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm
Longitud brazo triturador	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm
Longitud total	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 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	1.51 kg	2.31 / 2.39 kg	3.2 kg	2.62 kg	3.34 / 3.56 / 3.74 kg

	GAMA XM					
	MB-31	B-30	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72
CARACTERÍSTICAS						
Potencia total	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	750 W
Velocidad, min-max	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm
FUNCIÓN TRITURADOR						
Capacidad máxima del recipiente	30 l	60 l	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l
Profundidad máxima de trabajo	207.3 mm		283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm
Diámetro de cuchilla	55 mm		60 mm	60 mm		70 mm
Diámetro cubre cuchilla	92.2 mm		101 mm	101 mm		123.3 mm
Longitud brazo triturador	306 mm		425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm
Longitud total	615 mm		765 / 865 mm	765 mm		880 / 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)	704 mm	704 mm		746 mm	746 mm	
PESO NETO						
Peso neto	4.61 kg	3.51 kg	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg



Profesional
Diseñadas para un uso profesional e intensivo.



Versátil
Versatilidad sin herramientas accesorias.



Agarre ergonómico con grip antideslizante
Diseño compacto y manejable. Presenta una inclinación óptima del mango para minimizar la fatiga.



Built-to-last
Hechos para durar.



Máxima comodidad
Opcional: soporte de caldero "Quick fix".



SmoothControl
Control de velocidad inteligente.



Brazos ultra-resistentes
Brazos ultra-resistentes para soportar altas temperaturas en trabajo y aptos para lavavajillas.



Sistema TiltStop
Exclusivo sistema TiltStop (patentado): series 30 / 50 / 70. Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.



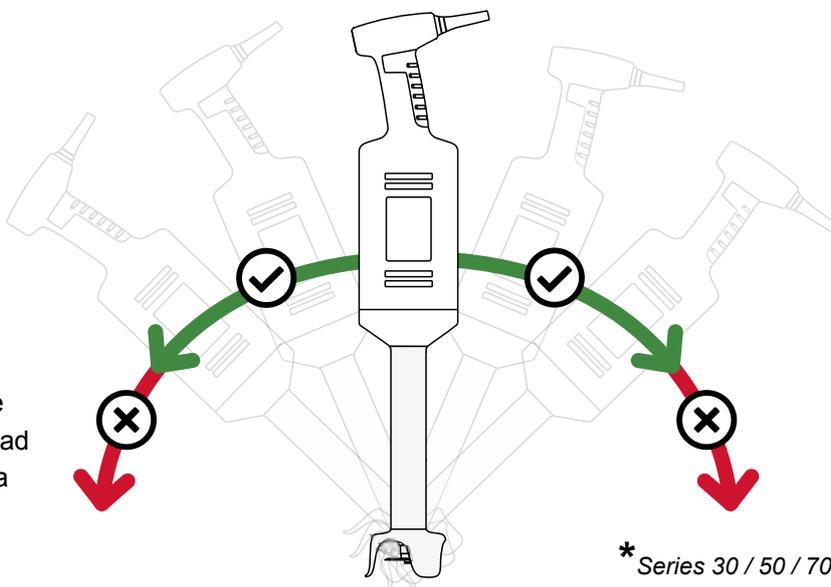
TILTSTOP

Gama XM mejorada

Exclusivo sistema TiltStop*

Mejorando la seguridad en el lugar de trabajo

Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical. Ésta no arrancará si no está en posición de uso. Además de mejorar la seguridad en el lugar de trabajo, ello minimiza la expulsión de salpicaduras al inclinar la máquina en exceso.



* Series 30 / 50 / 70.



SmoothControl

Nuevo sistema de control de velocidad

El nuevo sistema de control de velocidad aporta una reacción más rápida, una mejor estabilidad, mejora el arranque en carga y limita la sobreceleración al extraer la máquina. Además, cuenta con alarma de sobrecarga, que avisa cuando la carga de trabajo es demasiado alta.

Brazos ultra-resistentes y aptos para lavavajillas

Los brazos están diseñados para soportar altas temperaturas en trabajo

Además, garantizan un lavado fácil, higiénico y cómodo: todos los brazos trituradores, así como las varillas desmontadas, se pueden lavar en el lavavajillas.



Emulsionizer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novedad

Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic es un **accesorio para** el triturador **XM-12** que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.

Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento. Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic. Éste se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.

¿Para qué sirve?

La combinación del **Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic con el triturador XM-12** y la creatividad de cada chef posibilitan la obtención, con gran facilidad, de **elaboraciones únicas**, permitiendo, por ejemplo:

- Extraer esencias de raíces, hierbas y granos.
- Preparar sopas, vinagretas y salsas.
- Obtener el triturado más fino para alimentos para bebés, así como alimentos con la textura deseada para el sector de la salud y para la disfagia.
- Espesar guisos y conseguir una expansión de sabores.
- Transformar restos de comida en preparaciones de alta calidad culinaria.
- Obtener leches vegetales hechas en el momento y elaboraciones de café creativas y de gran calidad culinaria.

Todo ello en tiempo récord, ya que Emulsionizer PRO 1.0 permite triturar, filtrar y emulsionar a la vez.



GAMA XM



TRITURADOR XM-12

Triturador profesional compacto. 240 W.

- Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
- Diseñado para un uso continuo.
- Ideal para mise en place.
- Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030618	Triturador XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l	234€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo MA-12.

Opcional

- Brazo MA-11.



novedad

PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.

Triturador profesional compacto. 240 W.

- Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
- Diseñado para un uso continuo.
- Ideal para mise en place.
- Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 l.
- La combinación del Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic con el triturador XM-12 y la creatividad de cada chef posibilitan la obtención, con gran facilidad, de elaboraciones únicas.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030730	Triturador XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l	460€

Incluido

- Triturador XM-12: bloque motor + brazo triturador MA-12.
- Emulsionizer PRO 1.0 by Sammic + pack de 5 discos.

Opcional

- Brazo triturador MA-11.

TRITURADOR XM-21 / XM-22

Triturador profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 250 / 300 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 / 15 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030625	Triturador XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l	304€
3030626	Triturador XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l	327€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-21 o MA-22.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo triturador MA-22.
- Brazo batidor BA-20.





COMBINADO MB-21

Triturador y batidora de varillas profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 250 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

		PVP
3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1	526€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-21.
- Brazo batidor BA-20.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-22.



BATIDORA DE VARILLAS B-20

Batidora de varillas profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

		PVP
3030636	Batidora de Varillas B-20 230/50-60/1	410€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor BA-20.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo triturador MA-22.



TRITURADOR XM-31 / XM-32 / XM-33

Triturador profesional. 400 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 306 / 366 / 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 / 45 / 60 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	306 mm	30 l	443€
3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l	450€
3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l	469€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-31, MA-32 o MA-33.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.





COMBINADO MB-31

Triturador y batidora de varillas profesional. 400 W.

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

		PVP
3030676	Combinado MB-31 230/50-60/1	681€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.

BATIDORA DE VARILLAS B-30

Batidora de varillas profesional. 400 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

		PVP
3030669	Batidora de Varillas B-30 230/50-60/1	574€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor BA-30.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.

TRITURADOR XM-51 / XM-52

Triturador profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 425 / 525 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 / 120 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030684	Triturador XM-51 230/50-60/1	425 mm	80 l	528€
3030690	Triturador XM-52 230/50-60/1	525 mm	120 l	557€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-51 o MA-52.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.





COMBINADO MB-51

Triturador y batidora de varillas profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 425 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

		PVP
3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1	810€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-51.
- Brazo batidor BA-50.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-52.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



BATIDORA DE VARILLAS B-50

Batidora de varillas profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

		PVP
3030693	Batidora de Varillas B-50 230/50-60/1	658€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor BA-50.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



TRITURADOR XM-71 / XM-72

Triturador profesional. 750 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 540 / 630 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 200 / 250 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	540 mm	200 l	764€
3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	630 mm	250 l	810€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-71 o MA-72..
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-71.
- Brazo triturador MA-72.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



ACCESORIOS - TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



novedad

Emulsionizer PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso.

- Accesorio para el triturador XM-12 que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.
- Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento.
- Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana: 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic.
- El XM-12 se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.

		PVP
5410009	Emulsionizer PRO 1.0	245€
5410013	Pack de discos Emulsionizer	29€



Bloques motor

Bloques motor sin brazo.

		Serie	Potencia total	Velocidad variable	PVP
3030616	Bloque motor MM-10V 230/50-60/1	10	240 W	✓	154€
3030637	Bloque motor MM-20V 230/50-60/1	20	300 W	✓	191€
3030666	Bloque motor MM-30 230/50-60/1	30	400 W		304€
3030667	Bloque motor MM-30V 230/50-60/1	30	400 W	✓	375€
3030677	Bloque motor MM-50 230/50-60/1	50	570 W		365€
3030686	Bloque motor MM-50V 230/50-60/1	50	570 W	✓	411€
3030716	Bloque motor MM-70 230/50-60/1	70	750 W		435€



Brazos

Brazos trituradores y batidores compatibles con electroportátiles Sammic.

		Serie	Longitud brazo triturador	PVP
3030613	Brazo triturador MA-11	10	192 mm	87€
3030624	Brazo triturador MA-12	10	223 mm	93€
3030638	Brazo triturador MA-21	20	250 mm	115€
3030640	Brazo triturador MA-22	20	300 mm	141€
3030641	Brazo batidor BA-20	20		219€
3030653	Brazo triturador MA-31	30	306 mm	142€
3030655	Brazo triturador MA-32	30	366 mm	147€
3030657	Brazo triturador MA-33	30	420 mm	167€
3030670	Brazo batidor BA-30	30		207€
3030685	Brazo triturador MA-51	50	425 mm	174€
3030687	Brazo triturador MA-52	50	525 mm	194€
3030696	Brazo batidor BA-50	50		316€
3030856	Brazo triturador MA-71	70	539 mm	351€
3030855	Brazo triturador MA-72	70	630 mm	399€



Soporte de caldero Quick-Fix



Permite sujetar el triturador a la marmita.

- Soporte universal que permite la sujeción de brazos a cualquier tipo de olla o marmita de forma fija.
- Puede usarse sobre el soporte deslizador para trituradores.
- Diseño ergonómico. Facilita el manejo del triturador con las manos.
- Al almacenar el triturador, permite enrollar y sujetar el cable de forma segura.
- Válido para la gama XM a partir de la serie 30 y para TR/BM a partir de los modelos 350 (modelos que se pueden enclavar para trabajos continuos).
- Montaje y desmontaje rápido y seguro, sin herramientas ni tornillos.
- Se puede limpiar en el lavavajillas.



		PVP
3030314	Soporte "Quick fix" para XM	57€

Soporte deslizador para trituradores



Combinando con el soporte de caldero Quick-Fix, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita, máximo 700 mm Ø.

- Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil.
- Ø máx marmita: 700 mm.

		PVP
3030320	Soporte deslizador	140€

Expositor para trituradores- batidores XM



Expositor de pie para trituradores XM.

Para exponer los trituradores, combinados y batidoras de mano.

		PVP
3030900	Expositor XM	340€

