

Triturador-batidora profesional XM-22 SAMMIC

327,00€ El precio original era: **327,00€**. **277,95€** El precio actual es: **277,95€.** + IVA



Triturador profesional de 300 W con brazo desmontable de 300 mm y velocidad variable. Ideal para recipientes de hasta 15 litros. Diseño ergonómico, robusto y fácil de limpiar.

El **Sammic XM-22** es un triturador profesional de alto rendimiento, diseñado para un uso continuo en entornos de hostelería. Su **bloque motor de velocidad variable** y la **cuchilla Y-blade** de acero templado permiten triturar, emulsionar y airear con precisión y rapidez, trabajando en recipientes de hasta 15 litros.

La tecnología **SmoothControl** proporciona un arranque suave bajo carga, evita sobreaceleraciones y mantiene la estabilidad durante el trabajo. El **brazo desmontable MA-22** de 300 mm, con cierre rápido y campana anti-salpicaduras, facilita el manejo y la limpieza, pudiendo lavarse cómodamente bajo el grifo.

Su diseño **Ergo-design & bi-mat-grip** ofrece un agarre antideslizante y cómodo, reduciendo la fatiga en usos prolongados. Incluye soporte mural para un almacenamiento seguro y práctico.

Incluye: bloque motor de velocidad variable, brazo triturador MA-22 y soporte mural.
Opcional: brazo triturador MA-21 y brazo batidor BA-20.

Especificaciones principales:

- Potencia: 300 W
- Velocidad: 1500–15000 rpm
- Capacidad recipiente: hasta 15 L
- Longitud brazo: 300 mm | Longitud total: 564 mm
- Peso neto: 2,39 kg
- Nivel de ruido: <80 dB
- Alimentación: 230 V / 50-60 Hz

Potente, versátil y resistente, el **Sammic XM-22** es la herramienta perfecta para chefs que requieren un triturador fiable para grandes volúmenes de trabajo.

SKU: 3030626

Categories: Trituradores