



COMBINÉ MB-51

Mixeur et fouet professionnel. 570 W.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur démontable de 425 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 80 l.
- ✓ Outil-fouet pouvant monter de 2 à 80 blancs d'œufs en neige.

All-in-one

- ✓ Mixeur professionnel et fouet.
- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans outils-accessoires.
- ✓ lame Y-blade professionnelle en acier trempé et fil de longue durée.
- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Système SmoothControl : le nouveau système de contrôle de vitesse offre une réponse plus rapide et une meilleure stabilité à la machine. Il améliore également le démarrage sous charge et limite la sur'accélération lors du retrait de la machine et dans des situations sans charge.
- ✓ Bras mixeur conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 80 l.
- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 80 blancs d'œufs en neige.

Système exclusif TiltStop

- ✓ Votre mixeur plongeant s'arrêtera en cas de chute ou d'inclinaison excessive par rapport à la position verticale.
- ✓ De plus, il ne s'activera pas s'il n'est pas dans la bonne position d'utilisation.
- ✓ Cela assure un fonctionnement optimal et augmente la sécurité de l'opérateur sur le lieu de travail.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte : taille logique et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : boîtier externe fabriqué en deux matériaux pour une prise ergonomique. Grip antidérapant. Inclinaison

optimale du manche pour minimiser la fatigue.

- ✓ Click-on-arm : bras démontable avec fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche du bras mixeur conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Témoin lumineux de la machine connectée au réseau.

Built to last

- ✓ Un rendement professionnel : il est capable de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.
- ✓ Life-plus : équipé d'un moteur qui a réussi les tests les plus exigeants.
- ✓ Géométrie étudiée : boîtier conçu pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe.
- ✓ Bras ultra-résistant conçu pour résister à des températures élevées en fonctionnement.
- ✓ Nettoyage facile : bras démontables, lavables à l'eau du robinet ou dans le lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras mixeur MA-51.
- ✓ Outil-fouet BA-50.
- ✓ Support mural.

OPTIONS

- Bras mixeur MA-52.
- Support-marmite.
- Support mixeur « Quick fix ».

ACCESSOIRES

- Support-marmite pour mixeurs
- Support mixeur Quick-Fix pour marmites

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 570 W

Fonction mixeur

Capacité maximale du récipient: 80 l
Profondeur de travail maximale: 283.3 mm
vel_tri_min - vel_tri_max: 1500 - 12000 rpm
Diamètre de lame: 60 mm
Diamètre cuve-lame: 101 mm
Longueur bras broyeur: 425 mm
Longueur totale: 765 mm

Fonction fouet

vel_bat_min - vel_bat_max: 200 - 1500 rpm
Capacité (blancs d'oeuf): 2 - 80
Longueur bras batteur: 405 mm
Longueur totale (avec bras batteur): 746 mm

Poids net: 4.65 kg

Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

575 x 455 x 130 mm

Poid brut: 6.3 kg

MODÈLES DISPONIBLES

3030691 Combiné MB-51 230/50-60/1

3030831 Combiné MB-51 120/50-60/1 USA

* Nous consulter pour des versions spéciales



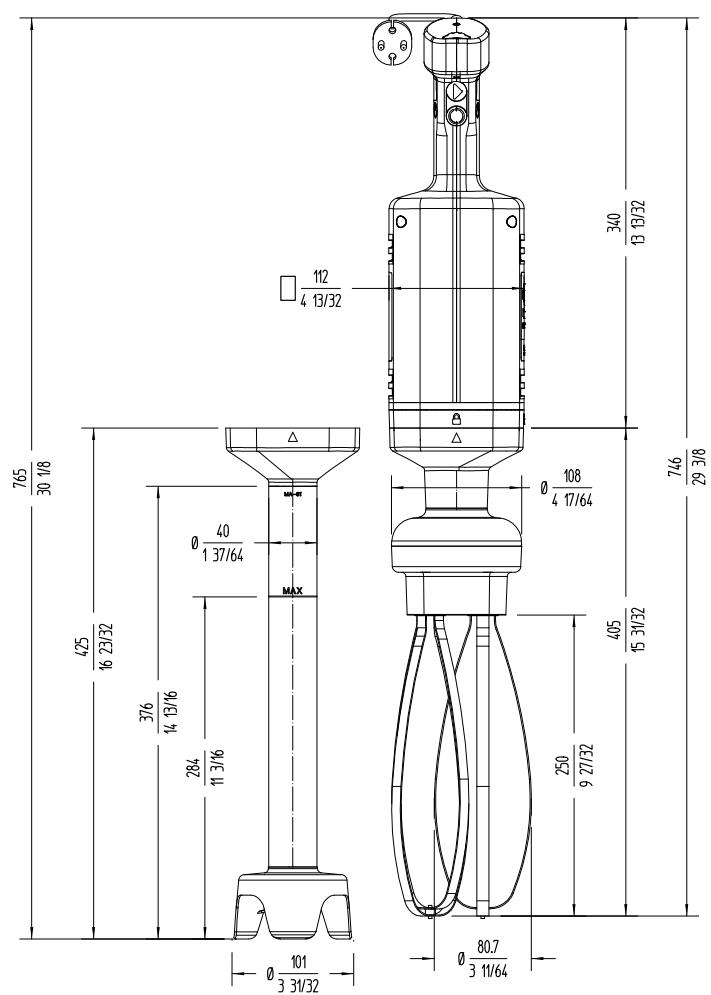


COMBINÉ MB-51

Mixeur et fouet professionnel. 570 W.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



sammic

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basante 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	