

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 400 litros de capacidad.

■ Doble gama

XM O XMT: ESCOGE LA TUYA

- Gama XM: capacidad hasta 250 litros, potencias desde 240 hasta 750 W, modelos con velocidad fija o variable.
- Gama XMT: la mejor relación potencia-peso gracias a la tecnología brushless. Velocidad variable. Modelos de 675 W y 1000 W, con distintas longitudes de brazo que permiten trabajar en cualquier profundidad de recipiente.
- Velocidad fija o variable, según gama y modelo (ver tablas).
- Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 400 litros de capacidad.

■ Enhanced UX: una experiencia de uso mejorada

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.

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. 141



	GAMA XM						
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33	MB-31	B-30
CARACTERÍSTICAS							
Potencia total	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W
Velocidad, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm
FUNCIÓN TRITURADOR							
Capacidad máxima del recipiente	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l	30 l	60 l
Profundidad máxima de trabajo	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm	207.3 mm	
Diámetro de cuchilla	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm	55 mm	
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm	92.2 mm	
Longitud brazo triturador	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm	306 mm	
Longitud total	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm	615 mm	
FUNCIÓN BATIDOR							
Capacidad (claras)			2 - 30	2 - 30		2 - 50	2 - 50
Longitud brazo batidor			306 mm	306 mm		396 mm	396 mm
Longitud total (con brazo batidor)			570 mm	570 mm		704 mm	704 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	4.61 kg	3.51 kg

					GAMA XMT	
	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72	XMT-61/62/63	XMT-101/102/103/104
CARACTERÍSTICAS						
Potencia total	570 W	570 W	570 W	750 W	675 W	1000 W
Velocidad, min-max	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	1500 - 12000 rpm
FUNCIÓN TRITURADOR						
Capacidad máxima del recipiente	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l	150 / 200 / 250 l	150 / 225 / 300 / 400 l
Profundidad máxima de trabajo	283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm	293 / 357 / 436 mm	293 / 357 / 436 / 537 mm
Diámetro de cuchilla	60 mm	60 mm		70 mm	60 mm	70 mm
Diámetro cubre cuchilla	101 mm	101 mm		123.3 mm	101 mm	123.3 mm
Longitud brazo triturador	425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm	420 / 520 / 610 mm	435 / 535 / 625 / 760 mm
Longitud total	765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm	760 / 860 / 950 mm	775 / 875 / 965 / 1100 mm
FUNCIÓN BATIDOR						
Capacidad (claras)		2 - 80	2 - 80			
Longitud brazo batidor		405 mm	405 mm			
Longitud total (con brazo batidor)		746 mm	746 mm			
PESO NETO						
Peso neto	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg	3.64 / 3.74 / 3.84 kg	4.22 / 4.41 / 4.60 / 4.79 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".



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 / XMT. Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.



XM-12 + Emulsionizer PRO

Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso combinando el accesorio Emulsionizer PRO 1.0 y el triturador XM-12.

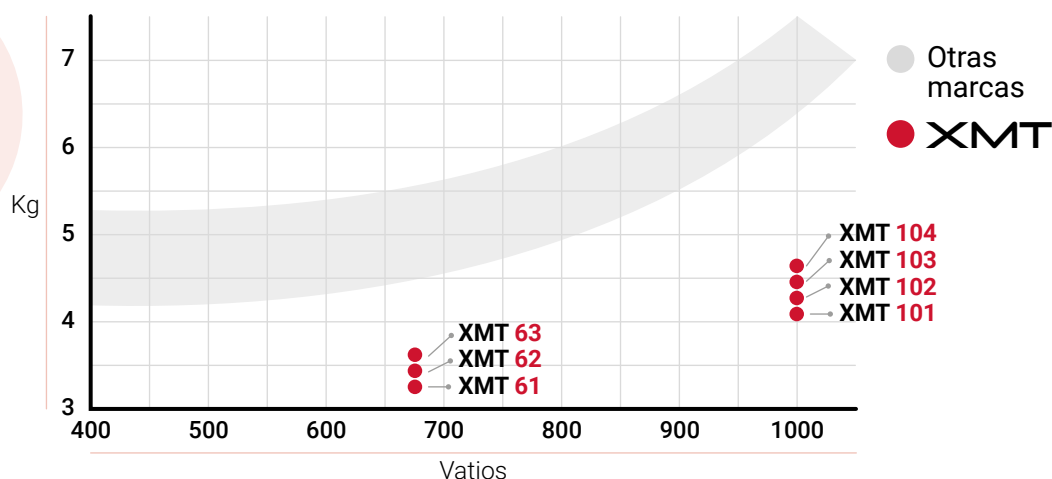


Nuevos trituradores **XMT** **MaxPower.** Minimal weight.

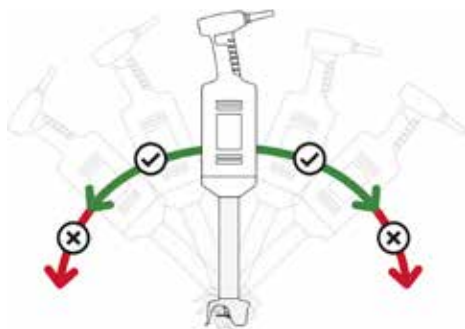
novedad

Gracias a la **tecnología brushless**, los nuevos trituradores XMT ofrecen el **máximo rendimiento** con una relación peso-potencia sin igual.

Hasta
2,5 kg menos
que otras
marcas



Los nuevos trituradores XMT están diseñados para un **uso continuado**, sin sobrecalentamiento del motor y sin fatiga para el usuario.



Sistema **TiltStop**.



La pantalla **SmartControl** muestra la fuerza ejercida por el motor, la alarma **TiltStop** de control de inclinación e indicador de bloqueo.



Los brazos disponibles, de distintas longitudes, permiten trabajar tanto en calderos de hasta 400 litros como en sartenes basculantes de poca profundidad.



Velocidad **variable**.

XMT
by Sammic **#TheLightweightBeast**

Emulsionizer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

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

Trituradores versátiles e intuitivos

■ Trituradores diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad



SmoothControl

Control de velocidad inteligente.



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.



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
3030618	Triturador XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l

Incluido

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

Opcional

- Brazo MA-11.
- Emulsionizer PRO 1.0.

**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
3030730	Triturador XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l

Incluido	Opcional
· Triturador XM-12: bloque motor + brazo triturador MA-12. · Emulsionizer PRO 1.0 by Sammic. · Pack de 5 discos intercambiables. · Jarra de borosilicato resistente al calor con tapa. · Mortero de bamboo.	· 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
3030625	Triturador XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l
3030626	Triturador XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l

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

3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1
---------	-----------------------------

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.

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

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
3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	306 mm	30 l
3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l
3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l

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.

3030676	Combinado MB-31 230/50-60/1
---------	-----------------------------

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.

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

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.

**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
3030684	Triturador XM-51 230/50-60/1	425 mm	80 l
3030690	Triturador XM-52 230/50-60/1	525 mm	120 l

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.

3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1
---------	-----------------------------

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.

3030693	Batidora de varillas B-50 230/50-60/1
---------	---------------------------------------

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.


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
3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	540 mm	200 l
3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	630 mm	250 l

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.

GAMA XMT

MAXPower: máxima potencia, mínimo peso

■ MAXPower. Minimal weight.

TECNOLOGÍA BRUSHLESS: MÁXIMA EFICIENCIA

- Hasta 1000 W de potencia.
- Máxima potencia con el mínimo peso.
- Diseñados para trabajar en recipientes hasta 400 l de capacidad.
- Velocidad variable.

XMT SE ADAPTA A TU COCINA

- Gama 60 con 3 brazos diferentes y gama 100 con 4 longitudes de brazo disponibles: los trituradores XMT son ideales para trabajar tanto en marmitas basculantes como en las ollas más profundas de tu establecimiento.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Compatibles con el soporte de caldero "Quick fix".

EXCLUSIVO SISTEMA TILTSTOP

- Gracias al sistema TiltStop (patentado), tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.

SMARTCONTROL

- Gracias al display mejorado e intuitivo, el triturador muestra toda la información relevante de un vistazo:
- Carga soportada.
- Alarma TiltStop.
- Bloqueo / desbloqueo.

■ Enhanced UX

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL USUARIO

Máximo control

Smart display totalmente intuitivo.

Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo. Máxima comodidad para trabajos prolongados.

■ Built-to-last

DURABILIDAD GARANTIZADA

- Rendimiento profesional: realiza trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: los motores brushless han superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: todos los brazos son aptos para lavavajillas.

>> **DISPONIBLE PRONTO** <<



Lightweight beast: trabaja sin fatiga

Ligero y potente. La mejor relación potencia / peso.



TiltStop System

Máxima seguridad: tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.



Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo. Máxima comodidad para trabajos prolongados.



Pantalla SmartControl

Gracias al display mejorado e intuitivo, el triturador muestra toda la información relevante de un vistazo: Carga soportada, alarma TiltStop, bloqueo/desbloqueo.



novedad

TRITURADOR XMT-61 / XMT-62 / XMT-63

Triturador profesional MAXPower. 675 W. #TheLightweightBeast

- Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 420 / 520 / 610 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 150 / 200 / 250 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030920	Triturador XMT-61 230/50-60/1	420 mm	150 l
3030922	Triturador XMT-62 230/50-60/1	520 mm	200 l
3030924	Triturador XMT-63 230/50-60/1	610 mm	250 l

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MAT-61, MAT-62 o MAT-63.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MAT-61.
- Brazo triturador MAT-62.
- Brazo triturador MAT-63.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.



novedad

TRITURADOR XMT-101 / XMT-102 / XMT-103 / XMT-104

Triturador profesional MAXPower. 1000 W. #TheLightweightBeast

- Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 435 / 535 / 625 / 760 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 150 / 225 / 300 / 400 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030925	Triturador XMT-101 230/50-60/1	435 mm	150 l
3030928	Triturador XMT-102 230/50-60/1	535 mm	225 l
3030926	Triturador XMT-103 230/50-60/1	625 mm	300 l
3030930	Triturador XMT-104 230/50-60/1	760 mm	400 l

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MAT-101, MAT-102, MAT-103 o MAT-104.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MAT-101.
- Brazo triturador MAT-102.
- Brazo triturador MAT-103.
- Brazo triturador MAT-104.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.

ACCESORIOS - TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES

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.

5410009	Emulsionizer PRO 1.0
5410013	Pack de discos adicional para Emulsionizer PRO

Bloques motor

Bloques motor sin brazo.



		Serie	Potencia total	Velocidad variable
3030616	Bloque motor MM-10V 230/50-60/1	XM-10	240 W	✓
3030637	Bloque motor MM-20V 230/50-60/1	XM-20	300 W	✓
3030666	Bloque motor MM-30 230/50-60/1	XM-30	400 W	
3030667	Bloque motor MM-30V 230/50-60/1	XM-30	400 W	✓
3030677	Bloque motor MM-50 230/50-60/1	XM-50	570 W	
3030686	Bloque motor MM-50V 230/50-60/1	XM-50	570 W	✓
3030716	Bloque motor MM-70 230/50-60/1	XM-70	750 W	
3030916	Bloque motor MMT-60V 230/50-60/1	XMT-60	675 W	✓
3030918	Bloque motor MMT-100V 230/50-60/1	XMT-100	1000 W	✓

Brazos

Brazos trituradores y batidores compatibles con electroportátiles Sammic.



		Serie	Longitud brazo triturador
3030613	Brazo triturador MA-11	XM-10	192 mm
3030624	Brazo triturador MA-12	XM-10	223 mm
3030638	Brazo triturador MA-21	XM-20	250 mm
3030640	Brazo triturador MA-22	XM-20	300 mm
3030641	Brazo batidor BA-20	XM-20	
3030653	Brazo triturador MA-31	XM-30	306 mm
3030655	Brazo triturador MA-32	XM-30	366 mm
3030657	Brazo triturador MA-33	XM-30	420 mm
3030670	Brazo batidor BA-30	XM-30	
3030685	Brazo triturador MA-51	XM-50	425 mm
3030687	Brazo triturador MA-52	XM-50	525 mm
3030696	Brazo batidor BA-50	XM-50	
3030855	Brazo triturador MA-72	XM-70	630 mm
3030856	Brazo triturador MA-71	XM-70	539 mm
3030932	Brazo triturador MAT-61	XMT-60	420 mm
3030934	Brazo triturador MAT-62	XMT-60	520 mm
3030936	Brazo triturador MAT-63	XMT-60	610 mm
3030938	Brazo triturador MAT-101	XMT-100	435 mm
3030940	Brazo triturador MAT-102	XMT-100	535 mm
3030942	Brazo triturador MAT-103	XMT-100	625 mm
3030944	Brazo triturador MAT-104	XMT-100	760 mm



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 / XMT 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.

3030314	Soporte "Quick fix"
---------	---------------------



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.

3030320	Soporte deslizador
---------	--------------------



Expositor para trituradores- batidores XM / XMT

Expositor de pie para trituradores XM / XMT.

Para exponer los trituradores, combinados y batidoras de mano.

3030900	Expositor XM / XMT
---------	--------------------

