

# Triturador-batidora profesional

## XM-12

El triturador-batidora profesional **Sammic XM-12** es un equipo compacto de alto rendimiento diseñado para uso continuo en cocinas profesionales. Con su potente motor de 240W y tecnología SmoothControl, ofrece versatilidad y precisión en la preparación de alimentos, cumpliendo con los estándares NSF de seguridad e higiene.

**240 W**  
Potencia total



### Descripción comercial

Turbolicuador profesional compacto. 240W.

- 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.

### All-in-one

- Versatilidad sin necesidad de herramientas accesorias.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Vario-speed: velocidad variable.
- Smooth Control: control de velocidad inteligente. El nuevo sistema-SmoothControl aporta una reacción más rápida y una mejor estabilidad a la máquina. Además, mejora el arranque en carga y limita la sobre aceleración al extraer la máquina y en situaciones de no carga.
- Ideal para mise en place y apoyo en el servicio.
- Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 10 l de capacidad.
- Opción: brazo triturador MA-11, más corto.


### Máxima comodidad para el usuario

- Diseño compacto: tamaño lógico y manejable.
- Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazo desmontable con cierre rápido y seguro.
- Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.

### Built to last

- Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: equipados con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasa diseñada para evitar que ruede y se caiga.
- Brazos ultra-resistentes aptos para soportar altas temperaturas en uso.
- Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo o en el lavavajillas.



Ver producto y PDF   
<https://webb.mx/sammic-xm-12>

- Homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.

## Especificaciones

- Potencia total: 240 W
- Capacidad máxima del recipiente: 10
- Profundidad máxima de trabajo: 148.6 mm
- Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
- Diámetro de cuchilla: 44 mm

- Diámetro cubre cuchilla: 65 mm

## Longitud

- Longitud brazo triturador: 223 mm
- Longitud total: 448 mm
- Peso neto: 1.51 kg
- Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)
- Dimensiones del embalaje: 496 x 80 x 180 mm
- Peso bruto: 1.94 kg

## Incluido

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

## Opcional

- Emulsionizer PRO 1.0.

## Modelos disponibles

- Triturador XM-12 230/50-60/1
- Turbolicuador XM-12 120/60/1

\*Consulte para versiones especiales

