



Trituratori-frantumatori professionali

Trituratori-frantumatori industriali portatili

Versatilità, ergonomia, robustezza e durata.

■ All-in-one

VERSATILITÀ, SENZA NECESSITÀ DI STRUMENTI ACCESSORI

- Gamma completa e versatile, progettata per effettuare diverse preparazioni senza la necessità di strumenti accessori.
- Lama Y-blade professionale in acciaio temperato e affilatura di lunga durata.
- Velocità fissa o variabile, a seconda della portata e del modello (vedi tabelle).
- Progettato per funzionare in contenitori da 10 a 250 litri di capacità.

■ Enhanced UX

MASSIMO COMFORT PER L'UTENTE

Click-on-arm

Il braccio è removibile con chiusura rapida dotata di sistema di ritenzione di sicurezza e "clic" indicatore della posizione di chiusura.

Uso intuitivo

I frantumatori hanno un utilizzo molto semplice ed intuitivo e hanno un indicatore luminoso per sapere se la macchina è collegata alla rete.

Funzionamento continuo

Possibilità di funzionamento continuo dalla serie 30. Massima comodità per lavori prolungati.

Lavora senza schizzi

La cappa è progettata per evitare schizzi: il suo design attento evita schizzi durante il lavoro.

■ Built-to-last

DURATA GARANTITA

- Prestazioni professionali: sono in grado di lavorare a lungo termine senza surriscaldare l'alloggiamento.
- Life-plus: dotato di motori che hanno superato i test di utilizzo più impegnativi.
- Geometria studiata: carcasse progettate per impedire loro di rotolare e cadere.
- Facile pulizia: i bracci possono essere puliti in lavastoviglie.



Accessori

» P. 144



BEANO

Sammic non è responsabile dell'uso improprio della macchina. Il distributore a questo documento è responsabile.



	GAMMA XM				
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33
CARATTERISTICHE					
Potenza Totale	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W
Velocità, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm
FUNZIONE TRITURATORE					
Capacità massima recipiente	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l
Massima profondità di lavoro	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm
Diametro lama	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm
Diametro coprilama	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm
Lunghezza braccio tritratore	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm
Lunghezza totale	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm
FUNZIONE SBATTITORE					
Capacità (albumi)			2 - 30	2 - 30	
Lunghezza braccio frullatore			306 mm	306 mm	
Lunghezza totale (con braccio tritratore)			570 mm	570 mm	
PESO NETTO					
Peso netto	1.51 kg	2.31 / 2.39 kg	3.2 kg	2.62 kg	3.34 / 3.56 / 3.74 kg

	GAMMA XM					
	MB-31	B-30	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72
CARATTERISTICHE						
Potenza Totale	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	750 W
Velocità, min-max	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm
FUNZIONE TRITURATORE						
Capacità massima recipiente	30 l	60 l	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l
Massima profondità di lavoro	207.3 mm		283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm
Diametro lama	55 mm		60 mm	60 mm		70 mm
Diametro coprilama	92.2 mm		101 mm	101 mm		123.3 mm
Lunghezza braccio tritratore	306 mm		425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm
Lunghezza totale	615 mm		765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm
FUNZIONE SBATTITORE						
Capacità (albumi)	2 - 50	2 - 50		2 - 80	2 - 80	
Lunghezza braccio frullatore	396 mm	396 mm		405 mm	405 mm	
Lunghezza totale (con braccio tritratore)	704 mm	704 mm		746 mm	746 mm	
PESO NETTO						
Peso netto	4.61 kg	3.51 kg	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg

**Professionale**

Progettato per un uso professionale e intensivo.

**Versatile**

Versatilità senza strumenti accessori.

**Ergonomico**

Design compatto e maneggevole. Presenta un'inclinazione ottimale del manico per minimizzare l'affaticamento.

**Built-to-last**

Fatto per durare.

**Massima comodità**

Opzionale: supporto "Quick fix" per recipienti.

**SmoothControl**

Controllo della velocità intelligente.

**Bracci ultra-resistenti**

In grado di sopportare alte temperature durante il funzionamento e adatti per la lavastoviglie.

**Sistema TiltStop**

Sistema TiltStop esclusivo (brevettato): serie 30/50/70. Il tuo frullatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla verticale.



TILTSTOP

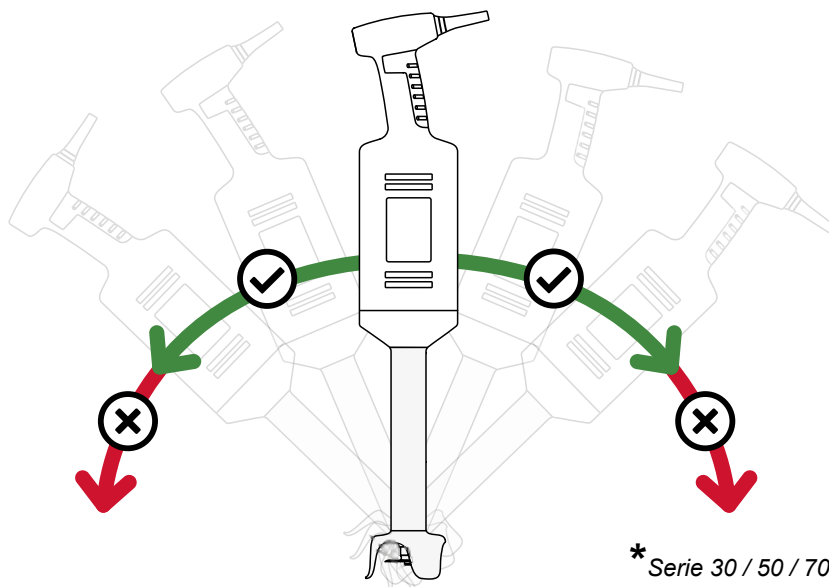
Gamma XM migliorata

Esclusivo sistema

TiltStop*

Migliorando la sicurezza sul luogo di lavoro

Il tuo tritatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla verticale. Non si avvierà se non è in posizione di utilizzo. Oltre a migliorare la sicurezza sul luogo di lavoro, ciò riduce al minimo lo schizzo di schizzi inclinando troppo la macchina.



SmoothControl

Nuovo sistema di controllo della velocità

Il nuovo sistema di controllo della velocità offre una risposta più rapida, una maggiore stabilità, migliora l'avvio sotto carico e limita la sovraaccelerazione durante l'estrazione della macchina. Inoltre, dispone di un allarme di sovraccarico, che avvisa quando il carico di lavoro è troppo elevato.

Bracci ultra-resistenti e lavabili in lavastoviglie

I bracci sono progettati per resistere alle alte temperature durante il lavoro

Inoltre, garantiscono un lavaggio facile, igienico e comodo: tutti i bracci tritatori, così come le barre smontate, possono essere lavati in lavastoviglie.



Emulsifier® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novità

L'**Emulsifier Pro 1.0** di Sammic è un **accessorio per** il frullatore **XM-12** che consente di creare emulsioni gastronomiche di qualsiasi tipo.

L'**Emulsifier Pro 1.0** di Sammic consiste in un filtro in acciaio inossidabile combinato con basi perforate intercambiabili a seconda dell'obiettivo gastronomico ricercato. Funziona con un frullatore a immersione (diametro massimo della campana di 65 mm), e il suo design e dimensioni sono ideali per il frullatore XM-12 di Sammic. Il frullatore funziona all'interno del filtro emulsionatore, dove vengono posti gli ingredienti per ottenere l'emulsione desiderata.

A cosa serve?

La combinazione dell'**Emulsifier Pro 1.0 di Sammic con il frullatore XM-12** e la creatività di ogni chef consente la creazione facile di **preparazioni uniche**, permettendo, per esempio:

- Estrarre essenze da radici, erbe e grani.
- Preparare zuppe, vinaigrette e salse.
- Ottenere la purea più fine per alimenti per bambini, oltre a cibi con la consistenza desiderata per il settore della salute e per la disfagia.
- Addensare stufati e ottenere un'espansione di sapori.
- Trasformare avanzi di cibo in preparazioni culinarie di alta qualità.
- Ottenere latte vegetale fatto sul momento e preparazioni creative di caffè di alta qualità.

Tutto questo in tempi record, poiché l'Emulsifier PRO 1.0 consente di frullare, filtrare ed emulsionare contemporaneamente.



Sammic non è responsabile dell'uso improprio del prodotto. Il distributore a questo documento.



GAMMA XM


novità


FRANTUMATORE XM-12

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

- Triturare, emulsionare, ecc. senza strumenti accessori.
- Progettato per l'uso continuo.
- Ideale per la mise en place.
- Massimo comfort in contenitori fino a 10 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030618	Frantumatore XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l	234€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio MA-12.

Opzionale

- Braccio MA-11.

FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

- Triturare, emulsionare, ecc. senza strumenti accessori.
- Progettato per l'uso continuo.
- Ideale per la mise en place.
- Massimo comfort in contenitori fino a 10 l.
- La combinazione dell'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic con il frullatore XM-12 e la creatività di ogni chef consente di ottenere, con grande facilità, preparazioni uniche.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030730	Frantumatore XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l	460€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio MA-12.
- Emulsionizer PRO 1.0 di Sammic + pack da 5 dischi.

Opzionale

- Braccio MA-11.

FRANTUMATORE XM-21 / XM-22

Tritatutto professionale. 300 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio estraibile di 250 / 300 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 12 / 15 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030625	Frantumatore XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l	304€
3030626	Frantumatore XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l	327€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-21 o MA-22.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-21.
- Braccio tritatutto MA-22.
- Frusta BA-20.



COMBINATO MB-21

Tritatutto e frusta professionale. 300 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 250 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 12 l.
- Frusta con capacità da 2 a 30 albumi.

		Prezzo
3030634	Combinato MB-21 230/50-60/1	526€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-21.
- Frusta BA-20.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-22.



FRULLATORE B-20

Frusta professionale. 300 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 30 albumi.

		Prezzo
3030636	Frullatore B-20 230/50-60/1	410€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-20.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-21.
- Braccio tritatutto MA-22.



TRITURATORE XM-31 / XM-32 / XM-33

Tritatutto professionale. 400 W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 306 / 366 / 420 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 30 / 45 / 60 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030672	Frantumatore XM-31 230/50-60/1	306 mm	30 l	443€
3030674	Frantumatore XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l	450€
3030675	Frantumatore XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l	469€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-31, MA-32 o MA-33.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



COMBINATO MB-31

Tritatutto e frusta professionale. 400 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 306 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 30 l.
- Frusta con capacità da 2 a 50 albumi.

		Prezzo
3030676	Combinato MB-31 230/50-60/1	681€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-31.
- Frusta BA-30.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



FRULLATORE B-30

Frusta professionale. 400 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 50 albumi.

		Prezzo
3030669	Frusta B-30 230/50-60/1	574€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-30.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



TRITURATORE XM-51 / XM-52

Tritatutto professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 425 / 525 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 80 / 120 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030684	Frantumatore XM-51 230/50-60/1	425 mm	80 l	528€
3030690	Frantumatore XM-52 230/50-60/1	525 mm	120 l	557€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-51 o MA-52.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-51.
- Braccio tritatutto MA-52.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



COMBINATO MB-51

Tritatutto e frusta professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 425 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 80 l.
- Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

		Prezzo
3030691	Combinato MB-51 230/50-60/1	810€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-51.
- Frusta BA-50.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



FRUSTA B-50

Frusta professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

		Prezzo
3030693	Frusta B-50 230/50-60/1	658€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-50.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.
- Braccio tritatutto MA-51.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



FRANTUMATORE XM-71 / XM-72

Tritatutto professionale. 750 W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 540 / 630 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 200 / 250 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030717	Frantumatore XM-71 230/50-60/1	540 mm	200 l	764€
3030718	Frantumatore XM-72 230/50-60/1	630 mm	250 l	810€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-71 o MA-72.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-71.
- Braccio tritatutto MA-72.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.

ACCESSORI - TRITURATORI-SBATTITORI PROFESSIONALI



novità

Emulsionizer PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

- L'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic è un accessorio per il frullatore XM-12 che consente di creare emulsioni gastronomiche di qualsiasi tipo.
- L'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic consiste in un filtro in acciaio inossidabile combinato con basi perforate intercambiabili in base all'obiettivo gastronomico desiderato.
- Funziona con un tritatore (diametro coprilama massimo: 65 mm) e il suo design e le sue dimensioni sono ideali per il tritatore XM-12 di Sammic.
- Questo viene attivato all'interno del filtro emulsionatore, dove vengono posti gli ingredienti, per ottenere l'emulsione desiderata.

		Prezzo
5410009	Emulsionizer PRO 1.0	245€
5410013	Set di dischi Emulsionizer	29€

Blocchi motori

Blocchi motori senza bracci

		Serie	Potenza Totale	Velocità variabile	Prezzo
3030616	Blocco motore MM-10V 230/50-60/1	10	240 W	✓	154€
3030637	Blocco motore MM-20V 230/50-60/1	20	300 W	✓	191€
3030666	Blocco motore MM-30 230/50-60/1	30	400 W		304€
3030667	Blocco motore MM-30V 230/50-60/1	30	400 W	✓	375€
3030677	Blocco motore MM-50 230/50-60/1	50	570 W		365€
3030686	Blocco motore MM-50V 230/50-60/1	50	570 W	✓	411€
3030716	Blocco motore MM-70 230/50-60/1	70	750 W		435€

Bracci

Bracci frantumatori e bracci sbattitori per tritatori-sbattitori Sammic.

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





Supporto Quick-Fix per recipienti

Consente di fissare i frantumatori al recipiente.

- Supporto universale che permette il fissaggio dei bracci a qualsiasi tipo di pentola o recipiente in modo fisso.
- Può essere utilizzato in combinazione con supporto scorrevole.
- Design ergonomico. Semplifica la manipolazione del tritatore con le mani.
- Quando si ripone il tritatore, consente di avvolgere e fissare il cavo in tutta sicurezza.
- Valido per la gamma XM dalla serie 30 e per TR/BM dai modelli 350 (modelli che possono funzionare per un lavoro continuo).
- Montaggio e smontaggio rapido e sicuro, senza attrezzi o viti.
- Può essere lavato in lavastoviglie.

		Prezzo
3030314	Supporto "Quick fix" per XM	57€

Supporto scorrevole

Combinato con il supporto Quick-Fix per recipienti, consente di far scorrere il frantumatore attraverso tutto il diametro del recipiente, massimo Ø 700 mm.

- Permette di far scorrere i frantumatori sul recipiente.
- Ø max recipiente: 700 mm.

		Prezzo
3030320	Supporto scorrevole	140€

Espositore su piede per XM

Espositore su piede per frantumatori XM di Sammic.

Permette di esporre i frantumatori, i combinati e le fruste.

		Prezzo
3030900	Espositore su piede XM	340€



Turbo-frantumatori

Turbofrantumatori a 1 o 2 velocità

Trituratori per grandi produzioni. Progettati per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.



Ideali per grandi produzioni

- Progettati per grandi produzioni e per uso frequente e lavaggi frequenti.
- Per mescolare e frantumare direttamente nella vasca brodi, zuppe, salse, ecc.
- Ideali per cucine di grandi produzione e per l'industria alimentare.
- Modelli a 1 o 2 velocità.

Costruzione molto robusta

- Prodotto in acciaio inossidabile 18/10.
- Progettato per grandi produzioni.
- Permettono di lavorare in vasche fino a 800 litri.
- Braccio da 600 mm adattato per funzionare con qualsiasi tipo di bollitore.
- Timer da 0 a 60 min.

Gestione facile e conveniente

- Possibilità di spostarsi in diverse direzioni e regolabile in altezza.
- Macchina montata su carrello con 4 ruote in gomma con trattamento antiscivolo, di cui 2 con freno.
- Braccio bilanciato che ne impedisce la caduta o il ribaltamento quando non bloccato
- Braccio dotato di una leva di bloccaggio che consente di bloccare l'interruttore con una mano mentre si tiene il carrello con l'altra.
- Pannello di controllo a tenuta stagna situato nel carrello in posizione inclinata: facile accesso e lascia il braccio libero, facilitando il suo movimento.
- Il timer consente alla macchina di funzionare senza l'intervento dell'utente.

Versatilità con 3 tipi di griglie intercambiabili

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia 30D multiuso.
- Griglia 42D fa in modo che il prodotto sia molto fine.

Sicurezza garantita

- Microinterruttore di sicurezza che controlla la posizione del braccio.
- Protezione di sicurezza nella testa del tritatore.
- Dispositivo di sicurezza per mancanza di corrente.



	TRX-21	TRX-22
CARATTERISTICHE		
Capacità massima recipiente	800 l	800 l
Lunghezza braccio tritatore	600 mm	600 mm
Potenza Totale	2200 W	2200 W
Velocità (in liquido)	1500 rpm	750-1500 rpm
DIMENSIONI ESTERNE		
Dimensioni esterne	568 x 1643 x 1219 mm	568 x 1643 x 1219 mm
Dimensioni esterne (chiuso)	568 x 963 x 1651 mm	568 x 963 x 1651 mm
Peso netto	96 kg	96 kg

**Grande produzione**

Progettato per pentole fino a 800 litri.

**Una o due velocità**

Modelli a una o due velocità.

**Versatile**

Griglie intercambiabili per ottenere la finitura desiderata.

**TURBO-FRANTUMATORE TRX-21**

1 velocità.

Progettate per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

		Prezzo
3030501	Turbo frantumatore TRX-21 230-400/50/3N	5.860€
	TRX-21 1.500 rpm - 230-400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	6.094€

Incluso

· Carrello, motore e braccio (senza griglie).

Opzionale

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D per un utilizzo generico.
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.

**TURBO-FRANTUMATORE TRX-22**

2 velocità.

Progettati per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

		Prezzo
3030506	Turbo frantumatore TRX-22 400/50/3N	7.374€
	TRX-22 1.500 / 750 rpm - 400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	7.608€

Incluso

· Carrello, motore e braccio (senza griglie).

Opzionale

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D per un utilizzo generico.
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.

ACCESSORI**Griglie per TRX**

3 tipologie di griglie per ogni uso.

Griglie facilmente intercambiabili che si adattano alle esigenze di ogni operatore o prodotto.



- 21D: per prodotti fibrosi.
- 30D: multiuso.
- 42D: per ottenere un prodotto finissimo.

		Prezzo
4032401	Griglia 21 denti	234€
4032403	Griglia 30 denti	234€
4032389	Griglia 42 denti	234€

