



COMBINATO MB-51

Tritatutto e frusta professionale. 570 W.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITURATORI-FRANTUMATORI PROFESSIONALI



DESCRIZIONE COMMERCIALE

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

All-in-one

- ✓ Tritattutto professionale e frusta.
- ✓ Tritattutto professionale progettato per effettuare diverse preparazioni senza la necessità di utensili accessori.
- ✓ Lama professionale a Y in acciaio temprato e affilatura di lunga durata.
- ✓ Vario-speed: velocità variabile.
- ✓ Sistema SmoothControl: Il nuovo sistema di controllo della velocità fornisce una risposta più rapida e una maggiore stabilità alla macchina. Migliora anche l'avvio con carico e limita la sovra-accellerazione quando si rimuove la macchina e in situazioni senza carico.
- ✓ Braccio tritattutto progettato per lavorare in contenitori fino a 80 l di capacità.
- ✓ Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

Sistema esclusivo TiltStop

- ✓ Grazie al sistema TiltStop unico, il tuo tritatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla posizione verticale.
- ✓ Inoltre, non si attiverà a meno che non sia nella posizione corretta di utilizzo.
- ✓ Questo garantisce un funzionamento ottimale e aumenta la sicurezza dell'operatore sul luogo di lavoro.

Massima comodità per l'utente

- ✓ Design compatto: dimensioni logiche e maneggevoli.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: corpo esterno, realizzato in due materiali, per una presa ergonomica. Impugnatura antiscivolo. Inclinazione ottimale della maniglia per ridurre al minimo la fatica.
- ✓ Click-on-arm: braccio rimovibile con chiusura rapida e sicura.

- ✓ Coperchio del braccio tritattutto progettato per evitare spruzzi.
- ✓ Uso intuitivo: funzionamento molto semplice. Spia luminosa collegata alla rete elettrica.

Built to last

- ✓ Resa professionale: è in grado di eseguire lavori di lunga durata senza surriscaldare il corpo.
- ✓ Life-plus: dotato di un motore che ha superato le prove d'uso più impegnative.
- ✓ Geometria studiata: corpo progettato per evitare che rotoli e cada.
- ✓ Bracci ultra-resistenti progettati per resistere ad alte temperature in funzionamento.
- ✓ Facile da pulire: bracci rimovibili lavabili sotto il rubinetto o in lavastoviglie.
- ✓ Omologato da NSF: garanzia di sicurezza e igiene.

INCLUSO

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

OPZIONALE

- ☐ Braccio tritattutto MA-52.
- ☐ Supporto tritattutto.
- ☐ Supporto "Quick fix".

ACCESSORI

- ☐ Supporto scorrevole
- ☐ Supporto Quick-Fix per recipienti

SPECIFICHE

Potenza Totale: 570 W

Spina: [v:enchufe]

Funzione tritatore

Capacità massima recipiente: 80 l
Massima profondità di lavoro: 283.3 mm
vel_tri_min - vel_tri_max: 1500 - 12000 rpm
Diametro lama: 60 mm
Diametro coprilama: 101 mm
Lunghezza braccio tritatore: 425 mm
Lunghezza totale: 765 mm

Funzione sbattitore

vel_bat_min - vel_bat_max: 200 - 1500 rpm
Capacità (albumi): 2 - 80
Lunghezza braccio frullatore: 405 mm
Lunghezza totale (con braccio tritatore): 746 mm

Peso netto: 4.65 kg

Livello di rumore (1 m.): <80 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

575 x 455 x 130 mm

Peso lordo: 6.3 kg

MODELLI DISPONIBILI

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

3030831 Combinato MB-51 120/50-60/1 USA

* Consulta per versioni speciali

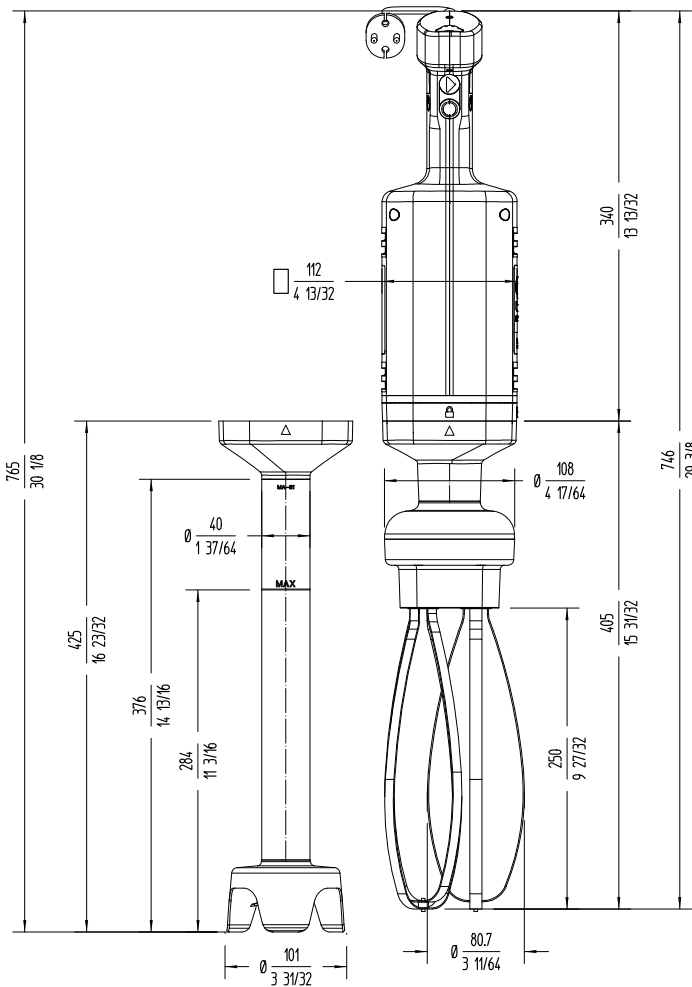


scheda del prodotto
aggiornato 05/03/2025



COMBINATO MB-51

Tritatutto e frusta professionale. 570 W.



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 05/03/2025

PREPARAZIONE DINAMICA
TRITURATORI-FRANTUMATORI PROFESSIONALI