



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-51

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 570W.



- ✓ Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcassas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- ✓ Fácil limpieza: brazos desmontables, lavables bajo el grifo.
- ✓ Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador MA-51.
- ✓ Brazo batidor BA-50.
- ✓ Soporte mural.

OPCIONAL

- Brazo triturador MA-52.

ACCESORIOS

- Soporte deslizador para trituradores
- Soporte de caldero
- Soporte para olla "quick fix"

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 570 W

Enchufe: --

Función turbolicuador

Capacidad máxima del recipiente: 80 l

Profundidad máxima de trabajo: 284.5 mm

✓ : 1500 - 12000 rpm

Diámetro de cuchilla: 60 mm

Diametro cubre cuchilla: 101 mm

Longitud brazo triturador: 425 mm

Longitud total: 765 mm

Función batidor

✓ : 200 - 1500 rpm

Capacidad (claras): 2 - 80

Longitud brazo batidor: 405 mm

Longitud total (con brazo batidor): 746 mm

Peso neto: 4.65 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

Dimensiones del embalaje

575 x 455 x 130 mm

Peso bruto: 6.3 Kg

MODELOS DISPONIBLES

3030830 Turbolicuador batidor MB-51 120/50-60/1

3030831 Turbolicuador batidor MB-51 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ 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.

All-in-one

- ✓ Triturador profesional y batidora de varillas.
- ✓ Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- ✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ✓ Velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador diseñado para trabajar en recipientes hasta 80 litros de capacidad.
- ✓ Batidora de varillas con capacidad de 2 a 60 claras de huevo.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclínación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- ✓ Campana del brazo triturador diseñada para evitar salpicaduras.
- ✓ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- ✓ Posibilidad de funcionamiento continuo.

Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.



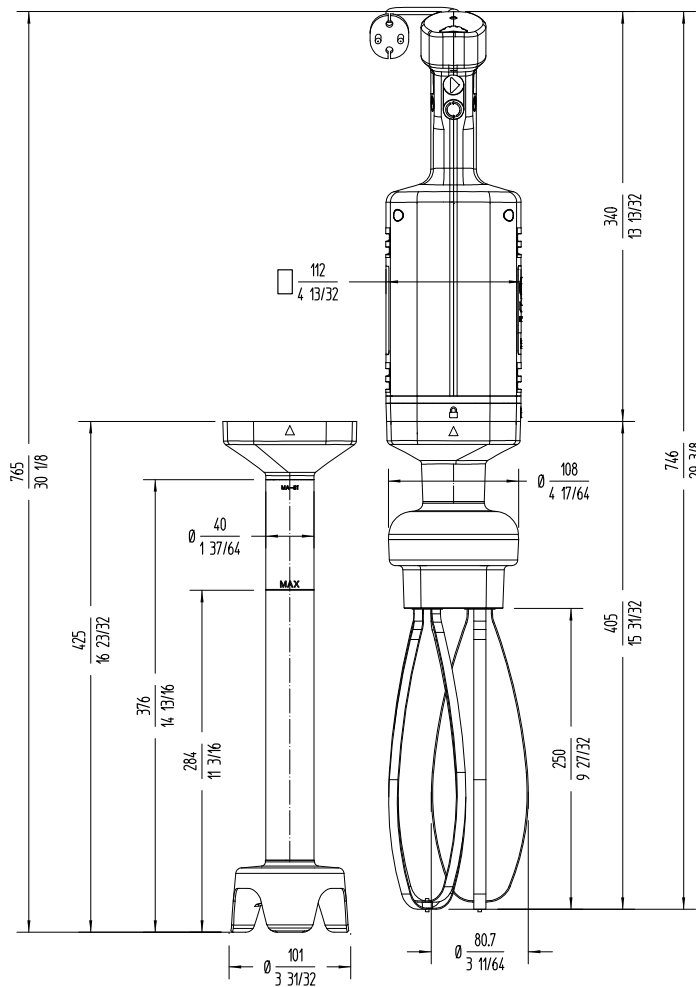


TURBOLICUADOR BATIDOR MB-51

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 570W.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBOLICUADORES - BATIDORES



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
MÉXICO



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 03/07/22