



MIXEUR XM-12 230/50-60/1

Mixeur professionnel compact. 240 W.



3030618



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Broyages, émulsions, émulsions aérées, etc., sans outils-accessoires.
- ✓ Conçu pour une utilisation en continue.
- ✓ Idéal pour la mise en place.
- ✓ Confort d'utilisation dans des récipients d'une capacité maximale de 10 l.

Tout-en-un

- ✓ Polyvalent, conçu pour faire différentes préparations sans accessoires supplémentaires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et tranchant durable
- ✓ X-speed: vitesse variable.
- ✓ Système SmoothControl : le nouveau système de contrôle de vitesse offre une réponse plus rapide et une meilleure stabilité à la machine. Il améliore également le démarrage sous charge et limite la sur-accélération lors du retrait de la machine et dans des situations sans charge.
- ✓ Idéal pour la mise en place.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité maximale de 10 l.
- ✓ En option, le XM-12 peut être équipé d'un bras supplémentaire plus court

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte: taille adaptée et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: poignée fabriquée en deux matériaux pour une prise ergonomique. Grip antidérapant. Inclinaison optimale de la poignée pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm: bras amovibles à fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive: manœuvre très simple. Led lumineux indiquant que la machine est sous-tension.

Fabrique pour durer

- ✓ Performance professionnelle: capable de travailler en continu sans surchauffer le bloc moteur.
- ✓ Life-plus: équipé d'un moteur ayant passé avec succès les tests d'utilisation les plus exigeants.
- ✓ Design étudié: bloc moteur conçu pour ne pas rouler et tomber.
- ✓ Bras ultra-résistant conçu pour résister à des températures élevées en fonctionnement.
- ✓ Nettoyage facile: bras lavable sous le robinet ou dans le lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par NSF: garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc-moteur avec vitesse variable.
- ✓ Bras MA-12.

OPTIONS

- ☐ Bras MA-11.
- ☐ Emulsionizer PRO 1.0.

ACCESSOIRES

- ☐ Bloc-moteur MM-10V
- ☐ Emulsionizer PRO 1.0
- ☐ Bras-mixeurs MA-10

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 240 W
Capacité maximale du récipient: 10 l
Profondeur de travail maximale: 148.6 mm
Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
Diamètre de lame: 44 mm
Diamètre cuve- lame: 65 mm
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (0.7 A)
Fiche: EU (SCHUKO 2P)
Longueur
Longueur bras broyeur: 223 mm
Longueur totale: 448 mm
Poids net: 1.51 kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)
Dimensions extérieures de la machine emballée
496 x 80 x 180 mm
Poid brut: 1.94 kg

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

GOLD SPONSOR

fiche commerciale
mise à jour 14/09/2026

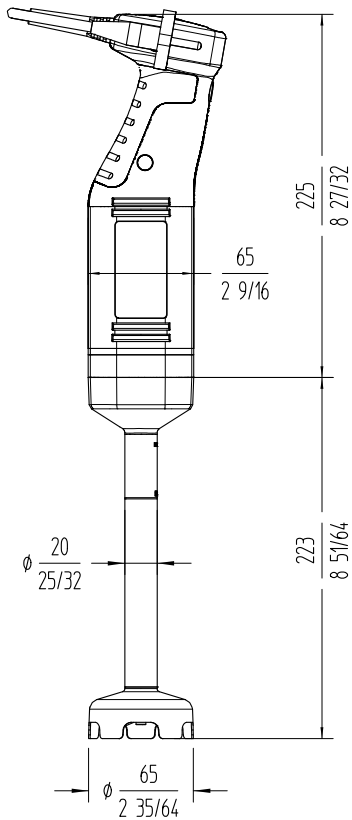
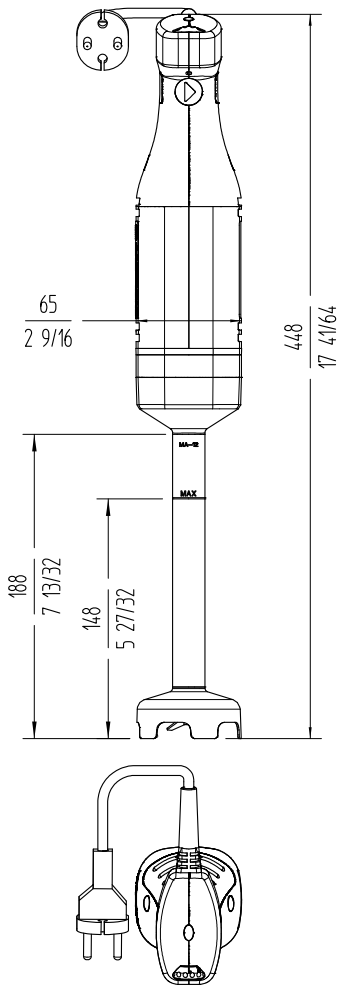


MIXEUR XM-12 230/50-60/1
Mixeur professionnel compact. 240 W.



3030618

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 14/09/2026