



DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Bras démontable de 250 mm.
- ✓ Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximale de 12 l.

Tout-en-un

- ✓ Mixeur professionnel conçu pour réaliser différentes préparations sans accessoires supplémentaires.
- ✓ Lame Y-blade professionnelle en acier trempé et tranchant durable.
- ✓ Vario-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.
- ✓ Conçu pour travailler dans des récipients d'une capacité maximale de 12 litres.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Design compact : taille adaptée et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : poigné conçue en deux matériaux pour une prise en main ergonomique et antidérapante. Inclinaison optimale de la poignée pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm : bras amovible à fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Cloche conçue pour éviter les éclaboussures.
- ✓ Utilisation intuitive : manoeuvre très simple. Voyant qui indique que la machine est sous-tension.

Fabriqué 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 test 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 démontable lavable au robinet ou dans le lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Support mural.
- ✓ Bras mixeur MA-21.

OPTIONS

- ☐ Bras mixeur MA-22.
- ☐ Outil-fouet BA-20.

ACCESSOIRES

- ☐ Bloc-moteur MM-20V
- ☐ Outil-fouet BA-20
- ☐ Bras-mixeur MA-20

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 300 W
 Capacité maximale du récipient: 12 l
 Profondeur de travail maximale: 169 mm
 Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
 Diamètre de lame: 50 mm
 Diamètre cuivre- lame: 82 mm
 Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
 Fiche: EU (SCHUKO 2P)
Longueur
 Longueur bras broyeur: 250 mm
 Longueur totale: 514 mm
 Poids net: 2.31 kg
 Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)
 Dimensions extérieures de la machine emballée
 440 x 375 x 105 mm
 Poids brut: 2.91 kg



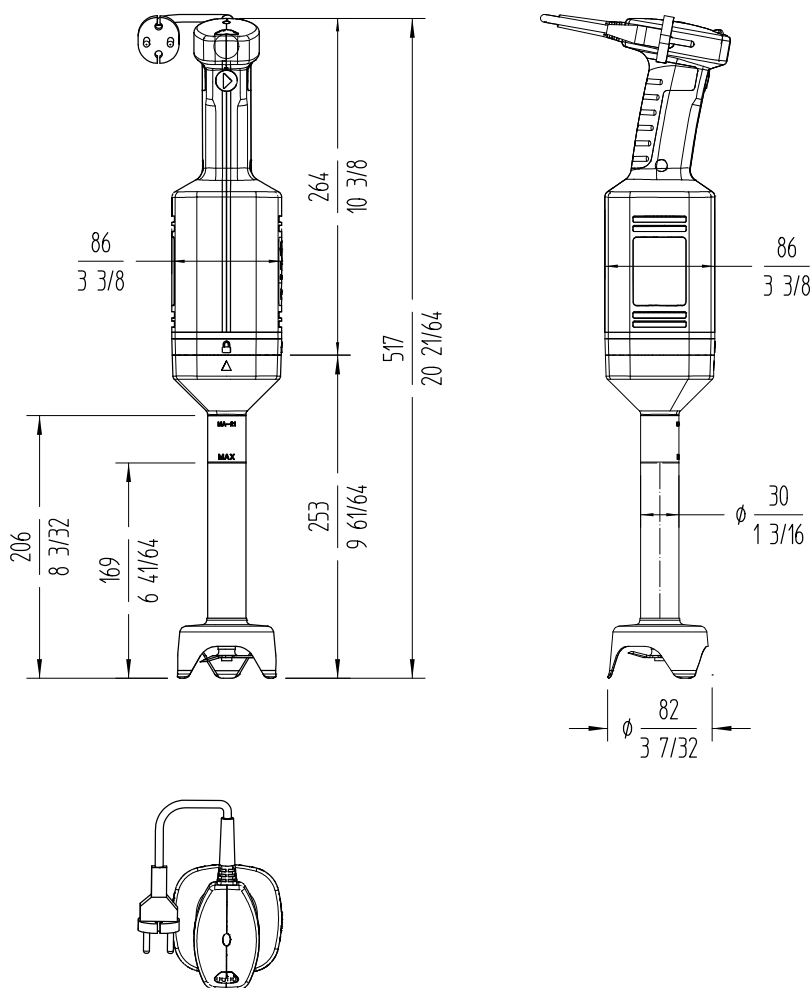
MIXEUR XM-21 230/50-60/1

Mixeur professionnel. 300 W.



3031100

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