



LICUADORA DE MANO INDUSTRIAL TRITURADOR XM-12 SAMMIC

- Versatilidad sin necesidad de herramientas accesorias.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Vario-speed: velocidad variable.
- Ideal para mise en place y apoyo en el servicio.
- Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 10 l de capacidad.
- Opción: brazo triturador MA-11, más corto.
- Diseño compacto: tamaño lógico y manejable.
- Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazo desmontable con cierre rápido y seguro.
- Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.
- Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: equipados con un motor que ha superado las pruebas de uso más



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



exigentes.

- Geometría estudiada: carcasa diseñada para evitar que ruede y se caiga.
- Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo o en el lavavajillas.
- Homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.

CODIGO: 5741

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA PRODUCCION](#), [Licuadoras Industriales](#), [Restaurantes](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificaciones técnicas

Potencia total: 240 W

Capacidad máxima del recipiente: 10 l

Profundidad máxima de trabajo: 148.6 mm

Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm

Diámetro de cuchilla: 44 mm

Diámetro cubre cuchilla: 65 mm

Longitud

Longitud brazo triturador: 223 mm

Longitud total: 448 mm

Peso neto: 1.51 Kg

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

Dimensiones del embalaje



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



496 x 80 x 180 mm
Peso bruto: 1.94 Kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292