



## LICUADORA DE MANO INDUSTRIAL TRITURADOR XM-22 SAMMIC

- Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Vario-speed: velocidad variable.
- Diseñado para trabajar en recipientes hasta 15 litros de capacidad.
- 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: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.

---

**SKU:** 5931

**Categorías:** [Casinos](#), [Cocción Alta Producción](#), [Licuadoras Industriales](#), [Restaurantes](#)

[www.comercialfranklin.cl](http://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



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### Especificaciones técnicas

Potencia total: 300 W  
Capacidad máxima del recipiente: 15 l  
Profundidad máxima de trabajo: 203 mm  
Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm  
Diámetro de cuchilla: 50 mm  
Diámetro cubre cuchilla: 82 mm

### Longitud

Longitud brazo triturador: 300 mm  
Longitud total: 564 mm

Peso neto: 2.65 Kg  
Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

### Dimensiones del embalaje

440 x 375 x 105 mm  
Peso bruto: 3.25 Kg

### Equipamiento incluido

Bloque motor de velocidad variable.  
Brazo triturador MA-22.  
Soporte mural. Equipamiento opcional  
Brazo triturador MA-21.  
Brazo batidor BA-20.



[www.comercialfranklin.cl](http://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



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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