



TRITURADOR Y BATIDORA COMBI MB-31 VENTUS



VENTUS®

- Triturador profesional y batidora de varillas.
- Distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado filo de larga duración.
- Trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 30.6 cm. Uso continuo en recipientes hasta 30 litros.
- Brazo batidor capac. de 2 a 50 claras de huevo.
- Diseño compacto y manejable.
- Ergo-design & bi-mat-grip: Carcasa externa
- hecha en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Brazos lavable bajo grifo.
- Indicador luminoso.
- Garantía de seguridad e higiene.
- Incluye: Brazo triturador MA-31, brazo batidor
- BA-30, soporte mural.
- Accesorios: Soporte deslizador para trituradores, soporte de caldero, brazos trituradores MA-30, brazo batidor BA-30.

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



SKU: 6511

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad Triturador recipiente: 30 litros
Capacidad batidor claras huevo: 2 a 50 u
Dimensiones triturador: 31,1x61,9 cm.
Dimensiones batidor: 39,4x70.2 cm.
Diámetro cubre cuchillas triturador: Ø9.2 cm
Peso neto: 4,61 kg.
Peso bruto: 5,6 kg.
Potencia: 0,4 kW
Energía: 220V/50Hz/1F
Velocidad motor triturador: 1.500 - 12.000 rpm
Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

Ideal para obtener el
triturado más sutil y
delicado.

RESTAURANTES | CASINOS



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



VENTUS®

TRITURADOR Y BATIDORA COMBI
Modelo: **MB-31**
Marca: **SAMMIC**

samic

Función Triturador

Ideal para triturar desde preparaciones aireadas, emulsiones delicadas y alimentos más densos.

Función Batidor

Diseñado para montar natas, preparar merengues, chantilly, salsas, mayonesas, mezclas de crepes y soufflés, entre otros.



TRITURADOR Y BATIDORA COMBI | Modelo: **MB-31** | Marca: **SAMMIC**



Brazo desmontable con sistema de seguridad y clic indicador de posición de cierre.

Triturador con cuchillo de tres hojas inclinadas de acero templado, diseñadas para obtener la textura deseada en menos tiempo.

Velocidad variable de 1500 a 12000 rpm.



TRITURADOR Y BATIDORA COMBI | Modelo: MB-31 | Marca: SAMMIC

Gracias a la facilidad de montaje y desmontaje, el brazo triturador puede limpiarse fácilmente bajo el agua.

Potencia 400 W.

Capacidad de trabajo en recipientes de hasta 30 litros.



TRITURADOR Y BATIDORA COMBI | Modelo: MB-31 | Marca: SAMMIC



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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