



TRITURADOR XMT-61

Triturador profesional MAXPower. 675 W. #TheLightweightBeast



Hosteleria10.com



PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo extraíble de 420 mm.
- ✓ Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 150 l.

#TheLightweightBeast: POTENTE y LIGERO

- ✓ La mejor relación potencia peso: 675 W con solo 3.64 kg.
- ✓ Trabaja sin fatiga.

All-in-one

- ✓ Triturador profesional diseñado para realizar distintas preparaciones con la misma cuchilla.
- ✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ✓ Velocidad variable.
- ✓ Diseñado para trabajar en recipientes hasta 150 l de capacidad.

Exclusivo sistema TiltStop

- ✓ Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.
- ✓ Ésta no arrancará si no está en posición de uso.
- ✓ Así, se asegura un funcionamiento óptimo y se incrementa la seguridad en el lugar de trabajo.

SmartControl exclusivo

- ✓ Visualiza, en todo momento, la fuerza soportada por el motor.
- ✓ Control completo con indicadores de parada por inclinación y estado de la máquina.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- ✓ 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 con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- ✓ Posibilidad de funcionamiento continuo.

Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ✓ Life-plus: equipado con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- ✓ Brazos ultra-resistentes aptos para soportar altas temperaturas en uso.
- ✓ Fácil limpieza: brazo desmontable, lavable bajo el grifo o en el lavavajillas.
- ✓ Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Brazo triturador MAT-61.
- ✓ Soporte mural.

OPCIONAL

- Brazo triturador MAT-62.
- Soporte "quick fix".
- Brazo triturador MAT-63.
- Soporte deslizador.

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 675 W
 Capacidad máxima del recipiente: 150 l
 Profundidad máxima de trabajo: 293 mm
 Velocidad motor: 12000 rpm
 Diámetro de cuchilla: 60 mm
 Diámetro cubre cuchilla: 101 mm

Longitud

Longitud brazo triturador: 420 mm
 Longitud total: 760 mm
 Peso neto: 3.64 kg
 Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)
 Dimensiones del embalaje
 680 x 445 x 125 mm



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

GOLD SPONSOR

ficha de producto
actualizado 21/04/2026



TRITURADOR XMT-61

Triturador profesional MAXPower. 675 W. #TheLightweightBeast





MODELOS DISPONIBLES

3030920	Triturador XMT-61 230/50-60/1
3030960	Triturador XMT-61 230/50-60/1 UK
3030962	Triturador XMT-61 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales

PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES

 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA sammic.es Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95	 EXPORT sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36	Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto
actualizado 21/04/2026