



HOMOGENIZADOR XM-33

SKU: 11020044

 sammic



Función

Equipo de preparación dinámica de alto rendimiento, diseñado específicamente para soportar las demandas de un uso continuo e intensivo en cocinas profesionales y entornos industriales. Su función esencial es el procesamiento directo en marmitas o recipientes de gran volumen (hasta 60 litros de capacidad)

Aspectos técnicos

Largo 728 mm

Peso 3.74 kg

Capacidad Hasta 60 L

Potencia 400 W

Alimentación 60 Hz

Voltaje 230 V

Características

- Cuchilla Blade profesional de acero templado con filo de larga duración.
- Carcasa externa de dos materiales con grip antideslizante para un agarre ergonómico.
- Indicador luminoso con led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- Brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Campana diseñada para evitar salpicaduras.
- Sistema TiltStop que detiene el triturador en caso de caída o inclinación excesiva.
- Motor que permite realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento.
- Brazo triturador de 420 mm de longitud
- Brazos ultra-resistentes aptos para soportar altas temperaturas en uso.
- Velocidad motor: 12000 rpm
- Homologados por NSF: garantía de seguridad e higiene.
- Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Noviembre 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

📞 +57 318 358 5528

in @ f 
talsa.com.co

Contáctanos

📞 +57 316 876 6110 | info@talsa.com.co