



# 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

Contáctanos

☎ +57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
🌐 [talsa.com.co](http://talsa.com.co)