

NOVEDAD DE EQUIPAMIENTO · SEPTIEMBRE 2026

¿Tu batidora te para en pleno servicio?

Cuando el servicio aprieta, cada elección cuenta.

La nueva gama XMT de Sammic pone el foco en potencia, control y comodidad. La elección empieza en tu cocina.

La novedad

Presentada el 15 de septiembre, la gama XMT incorpora motor brushless, velocidad variable y distintos brazos. La familia alcanza hasta 1.000 W; la potencia depende del modelo.

Tu criterio

La noticia no se reduce a los vatios. Antes de elegir, cruza el volumen de trabajo con la profundidad del recipiente, la longitud del brazo y la comodidad de uso.

SELECCIÓN CEPA



SAMMIC

Triturador XMT-61

Solicita tu oferta profesional

[Ver precio y ficha →](#)

Antes de pedir

TRES DECISIONES ANTES DE COMPRAR



01

Mide tu olla

Anota volumen habitual y profundidad útil del recipiente.



02

Piensa en la tarea

Salsas, cremas y bases: define textura y frecuencia de uso.



03

Cuida el gesto

Valora agarre, peso y limpieza en tu rutina real.



TRUCO DE COCINA

Lleva una foto y las medidas de tu recipiente cuando pidas asesoramiento. Así hablamos de tu trabajo real.

Fuente: Sammic · presentación XMT · 15/09/2026

