



Batidora de Varillas BM-250

BATIDORA DE VARILLAS PROFESIONAL PARA USO DISCONTINUO. BATE HASTA 15 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 15 litros de capacidad. Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Completo con brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Posibilidad de acoplar brazo triturador BS (290 mm)
- Brazo fabricado totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje del brazo sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 250 W

Capacidad máxima del recipiente: 15 l

Velocidad (en líquido) r.p.m.: 130 rpm - 1500 rpm

Longitud

· Longitud brazo batidor: 300 mm

· Longitud total: 560 mm

Peso neto: 2,3 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 250.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Brazo triturador de 290 mm

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.

CEI 60335-2-64:02+EN 60335-2-64:2000, UNE-EN 60335-1:97
UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01
UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-EN 55014-2:98+A1:02