



Batidora de Varillas BM-350

BATIDORA DE VARILLAS INDUSTRIAL PARA USO CONTINUO. BATE HASTA 60 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 350 W. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 60 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 BN (420 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: 350 W

Capacidad máxima del recipiente: 60 l

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

Longitud

· Longitud brazo batidor: 396 mm

· Longitud total: 705 mm

Peso neto: 3,5 Kg

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

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 350.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Brazo triturador BN.
- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.



ER-0437/196 UNE-EN ISO 9001

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

