



## 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).

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 350.

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

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

### 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)

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



**SAMMIC, S.L.**  
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA  
[www.sammic.com](http://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