



**BM / BE**



**BATIDORAS PLANETARIAS**

# Batidoras planetarias:

## Una solución para cada usuario

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan. Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

- Protector de seguridad de accionamiento manual.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Con doble microrruptor de seguridad.
- Caldero de acero inoxidable.
- Fácil limpieza.

### Gama BM : batidoras planetarias compactas

- Especialmente indicados para sobremesa.
- Variador de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos..
- **BM-5**: para trabajo intensivo.
- **BM-5E**: motor universal. Trabajos ocasionales.



### Gama BE : batidoras planetarias

#### → Cumplen con el estándar UNE-EN 454/2015

- La gama de batidoras BE de SAMMIC incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
  - **BE-10**: modelo adecuado para sobremesa.
  - **BE-20 / 30 / 40** : modelos de pie.
- Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.
- Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.
  - Fácil acceso al toma de accesorios, situado en la parte frontal.
  - Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés.
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable.
- Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.





## Accesorios incluidos



### Gancho amasador

Para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.



### Paleta mezcladora

Para mezclas como cremas, genovesas, etc.



### Batidor de varillas

Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

## Accesorios opcionales

- Equipos de reducción para BE-20/30/40.
  - **Opcional para BE-20:** equipo de reducción de 10 l.
  - **Opcional para BE-30:** equipo de reducción de 10 l.
  - **Opcional para BE-40:** equipo de reducción de 20 l.
- Calderos adicionales.
- Accesorios para modelos combinados:

Cortadora-ralladora CR-143	Prensa-purés P-132	Picadora de carne HM-71
		
Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc. Trabaja con discos y rejillas.	Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras.	Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene.

- Carros para caldero.
- Kit-base con ruedas para batidora.



CATACTERÍSTICAS	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
<b>Guía de selección</b>						
Capacidad del caldero	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Capacidad en harina (60% agua)	1 Kg	1.5 Kg	3 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
<b>Características</b>						
Potencia total	300 W	250 W	550/750 W	900 W	1100 W	1400 W
Temporizador (min-max)	-	-	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensiones exteriores	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
Peso neto	13.7 Kg	16.5 Kg	44 Kg	89Kg	105 Kg	124 Kg

 **sammic**



ER 0437/1/96

