



# BATTEUR BE-10 230/50-60/1

Modèle à poser sur table. Cuve de 10 litres.



1500210



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Modèle C : avec prise d'accessoires.

**Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.).**

- ✓ Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.
- ✓ Grâce à ce variateur, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
- ✓ Minuterie électronique de 0 à 30 min, et possibilité de marche en continue.
- ✓ Avertisseur sonore en fin de cycle.
- ✓ Variation électronique de vitesse.
- ✓ Muni d'une grille de protection de sécurité.
- ✓ Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- ✓ Double microinterrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de la grille de sécurité.
- ✓ Indicateur de non mise en place des protections.
- ✓ Protection renforcée contre les projections d'eau.
- ✓ Pieds en acier inox.
- ✓ Cuve robuste et résistante.
- ✓ Simplicité d'entretien et de réparation.
- ✓ Respecte la norme UNE-EN 454/2015.

## INCLUS

- ✓ Cuve en acier inox.
- ✓ Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- ✓ Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- ✓ Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

## OPTIONS

- Prise d'accessoires.
- Disponible en triphasé.

## ACCESSOIRES

- Coupe-légumes CR-143
- Hachoir à viande HM-71
- Presse-purée P-132
- Cuves pour batteurs-mélangeurs
- Disques et grilles pour CR-143

## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 10 l  
 Dimensions de la cuve: 279 mm x 236 mm  
 Contenance en farine (60 % eau): 3 kg  
 Minuterie (mini-maxi): 0' - 30'  
 Vitesse outil: 96 - 289 rpm  
 Vitesse planétaire: 59 - 176 rpm  
 Puissance totale: 550 W  
 Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.5 A)  
 Fiche : EU (SCHUKO 2P+G)  
 Connexion électrique: [v:cable\_manguera]

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 410 mm
- ✓ Profondeur: 523 mm
- ✓ Hauteur: 688 mm
- Poids net: 44 kg
- Niveau de bruit à 1 m: <75 dB(A)
- Bruit de fond: 32 dB(A)
- Dimensions extérieures de la machine emballée: 480 x 560 x 810 mm
- Poid brut: 49 kg

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES

fiche commerciale  
mise à jour 10/03/2025





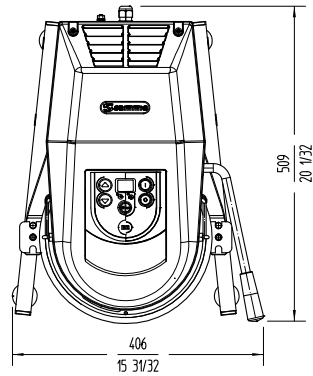
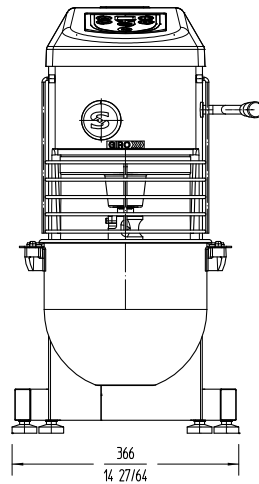
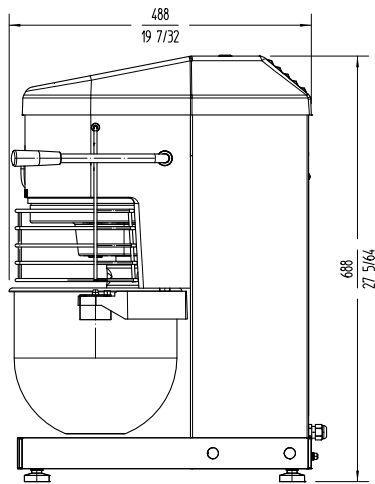
# BATTEUR BE-10 230/50-60/1

Modèle à poser sur table. Cuve de 10 litres.



1500210

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES



**FRANCE**  
sammic.fr  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
sammic.com  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 10/03/2025