



# BATEDEIRA MISTURADORA BE-10 / BE-10C

Modelo de bancada. Caldeiro de 10 litros.



## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Modelo C, com tomada de acessórios.

**Batedeira-misturadora profissional para a preparação de massas de farinha (pão, biscoitos, etc.), claras (soufflés, merengues, etc.), molhos (maionese, etc.) e misturas (carne, etc.).**

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de grande fiabilidade. Por isso, a bateadeira liga-se à corrente mediante tomada monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- ✓ Aviso acústico no final do ciclo.
- ✓ Variação electrónica de velocidade.
- ✓ Provido de protector de segurança.
- ✓ Subida-descida do caldeiro mediante alavanca.
- ✓ Duplo microrruptor de segurança, para a posição do caldeiro do protector.
- ✓ Indicação de protecções não activadas.
- ✓ Protecção reforçada contra a água.
- ✓ Pés em aço inoxidável.
- ✓ Caldeiro em aço inoxidável, robusto e resistente.
- ✓ Manutenção e reparação simples.
- ✓ Em cumprimento com a norma UNE-EN 454/2015.

## INCLUI

- ✓ Caldeiro de aço inoxidável.
- ✓ Gancho amassador: em forma espiral, para massas de pastelaria.
- ✓ Pá misturadora: para misturas como genovesas, cremes, etc.
- ✓ Pinha: para bater claras de ovo, merengues, maioneses, cremes macios, etc.

## OPCIONAL

- Tomada de acessórios.

## ACESSÓRIOS

- Cortadora-raladora CR-143
- Prensa-purés P-132
- Picadora de carne HM-71
- Caldeiros para bateadeiras

## ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 10 l  
Dimensões do caldeiro: 279 mm x 236 mm  
Capacidade em farinha (60% água): 3 kg  
Temporizador (min-max): 0' - 30'  
Velocidade da derramenta: 96 - 289 rpm  
Velocidade do planetário: 59 - 176 rpm  
Potência Total: 550 / 750 W

### Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 410 mm
- ✓ Profundidade: 523 mm
- ✓ Altura: 688 mm

Peso líquido: 44 kg  
Nível de ruído (1 m.): <75 dB(A)  
Ruído de fundo: 32 dB(A)

Dimensões da embalagem  
480 x 560 x 810 mm  
Peso bruto: 49 kg

## MODELOS DISPONÍVEIS

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 1500210 | Batedeira BE-10 230/50-60/1      |
| 1500211 | Batedeira BE-10C 230/50-60/1     |
| 1500214 | Batedeira BE-10 208-240/50-60/1  |
| 1500215 | Batedeira BE-10 120/50-60/1      |
| 1500216 | Batedeira BE-10C 120/50-60/1     |
| 1500217 | Batedeira BE-10 400-440/50-60/3  |
| 1500218 | Batedeira BE-10C 400-440/50-60/3 |

\* Consulte para versões especiais

PREPARAÇÃO DINÂMICA  
BATEDEIRAS MISTURADORAS

ficha do produto  
atualizada 09/01/2025



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

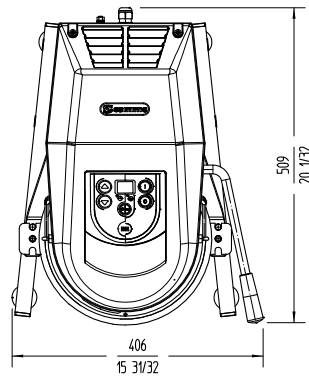
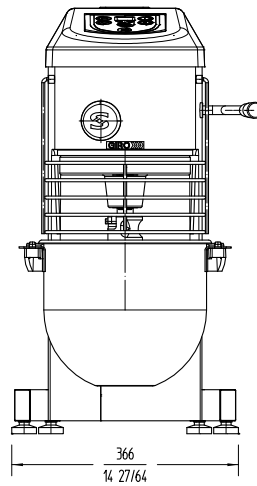
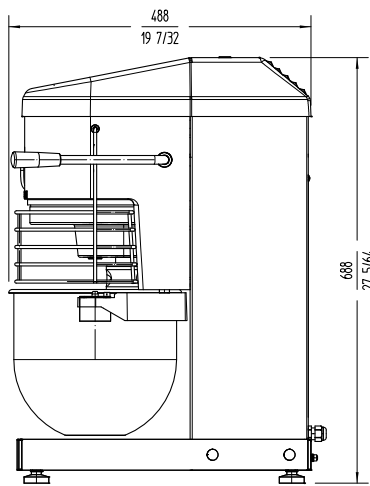


# BATEDEIRA MISTURADORA BE-10 / BE-10C

Modelo de bancada. Caldeiro de 10 litros.



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
BATEDEIRAS MISTURADORAS



[www.sammic.pt](http://www.sammic.pt)

Fabricante de equipamentos de hotelaria  
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B  
2795082 - Linda-a-Velha

[portugal@sammic.com](mailto:portugal@sammic.com)  
Tel.: +351 21 415 0316  
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto  
atualizada 09/01/2025