



BATEDEIRA B-50

Batedor de varas profissional. 570 W.



- ✓ Homologado pela NSF: garantia de segurança e higiene.

INCLUI

- ✓ Bloco motor de velocidade variável.
- ✓ Braço batedor BA-50.
- ✓ Suporte de parede.

OPCIONAL

- Braço triturador MA-52.
- Braço triturador MA-51.

ESPECIFICAÇÕES

Potência Total: 570 W
Velocidade motor: 200 - 1500 rpm
Capacidade (claras de ovo): 2 - 80

Plugue: [v:enchufe]

Comprimento

Comprimento braço batedor: 405 mm
Comprimento total (com braço batedor): 746 mm

Peso líquido: 4,41 kg
Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)

Dimensões da embalagem
575 x 455 x 130 mm
Peso bruto: 5,1 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

3030693 Batedeira B-50 230/50-60/1

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Bloco de motor de velocidade variável.
- ✓ Braço batedor com capacidade de 2 a 80 claras de ovo.

Rendimento profissional

- ✓ Vario-speed: velocidade variável.
- ✓ Batedor de varas com capacidade de 2 a 80 claras de ovo.

Sistema exclusivo TiltStop

- ✓ Graças ao sistema exclusivo TiltStop, o seu triturador irá parar em caso de queda ou inclinação excessiva em relação à posição vertical.
- ✓ Por outro lado, este não funcionará se não estiver na posição correta de utilização.
- ✓ Desta forma, assegura se uma operação ótima e incrementa se a segurança do utilizador no local de trabalho.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Desenho compacto: tamanho lógico e manejável.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip: carcaça externa, fabricada em dois materiais para uma aderência ergonómica. Grip antideslizante. Inclinação ótima do punho para minimizar a fadiga.
- ✓ Click-on-arm: braço desmontável com fecho rápido e seguro.
- ✓ Uso intuitivo: manobra muito simples. Indicador luminoso com LED de duas cores para informar sobre o estado da máquina.
- ✓ Possibilidade de operação contínua.

Built to last

- ✓ Rendimento profissional: é capaz de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento da carcaça.
- ✓ Life-plus: equipado com um motor que superou os testes de utilização mais exigentes.
- ✓ Geometria estudada: carcaça desenhada para evitar que rode e caia.
- ✓ Fácil limpeza: braço desmontável, lavável na torneira.



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

PREPARAÇÃO DINÂMICA
TRITURADORES-BATEDEIRAS PROFISSIONAIS

ficha do produto
atualizada 26/02/2025

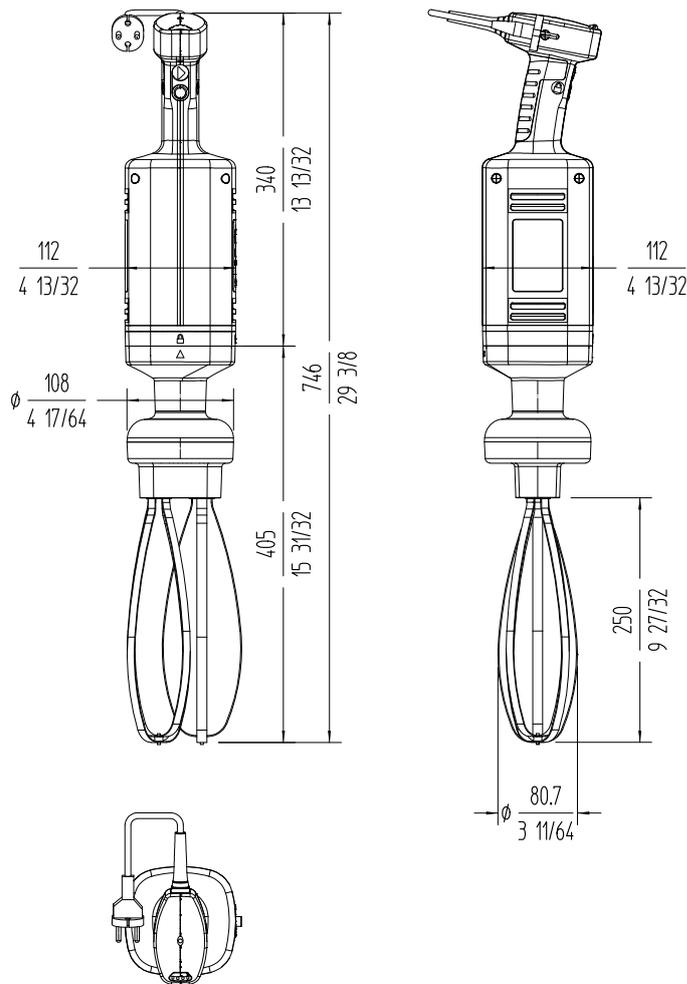


BATEDEIRA B-50

Batedor de varas profissional. 570 W.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
TRITURADORES-BATEDEIRAS PROFISSIONAIS



www.sammic.pt

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

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada 26/02/2025