# BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.

## Descripción Comercial

Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

**Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho,etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).**

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo. ·
- ✓ Variación electrónica de velocidad.
- ✓ Provisto de protector de seguridad.
- ✓ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ✓ Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.
- ✓ Protección reforzada contra el agua.
- ✓ Pies en acero inoxidable.
- ✓ Caldero de acero inoxidable, robusto y resistente.
- ✓ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ✓ Cumplimiento con la norma UNE-EN 454/2015.

## Incluido

- ✓ Caldero de acero inoxidable.
- ✓ Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- ✓ Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

## Opcional

- ❑ Toma de accesorios.
- ❑ Columna de acero inoxidable.
- ❑ Equipo de reducción de 10 l.
- ❑ Carro para transportar el caldero.
- ❑ Kit base con ruedas para transportar la batidora.

## Accesorios

- ❑ Cortadora-ralladora CR-143
- ❑ Picadora de carne HM-71
- ❑ Prensa-purés P-132
- ❑ Calderos para batidoras
- ❑ Equipos de reducción
- ❑ Carro para caldero
- ❑ Kit base con ruedas
- ❑ Discos y rejillas para CR-143

## Especificaciones

Capacidad del caldero: 30 l
Dimensiones del caldero: 380 mm x 340 mm
Capacidad en harina (60% agua): 9 kg
Temporizador (min-max): 0’ - 30’
Velocidad herramienta: 87 - 378 rpm
Velocidad planetario: 39 - 168 rpm
Potencia total: 1100 W

**Dimensiones exteriores**

- ✓ Ancho: 528 mm
- ✓ Fondo: 764 mm
- ✓ Alto: 1152 mm

Peso neto: 105 kg
Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)

## Modelos disponibles

| | |
|---|---|
| 1500280 | Batidora BE-30 230/50-60/1 |
| 1500282 | Batidora BE-30I 230/50-60/1 |
| 1500281 | Batidora BE-30C 230/50-60/1 |
| 1500286 | Batidora BE-30 400-440/50-60/3 |
| 1500291 | Batidora BE-30I 208-240/50-60/1 |
| 1500287 | Batidora BE-30C 400-440/50-60/3 |

** Consulte para versiones especiales*

ficha de producto
actualizado 02/10/2025

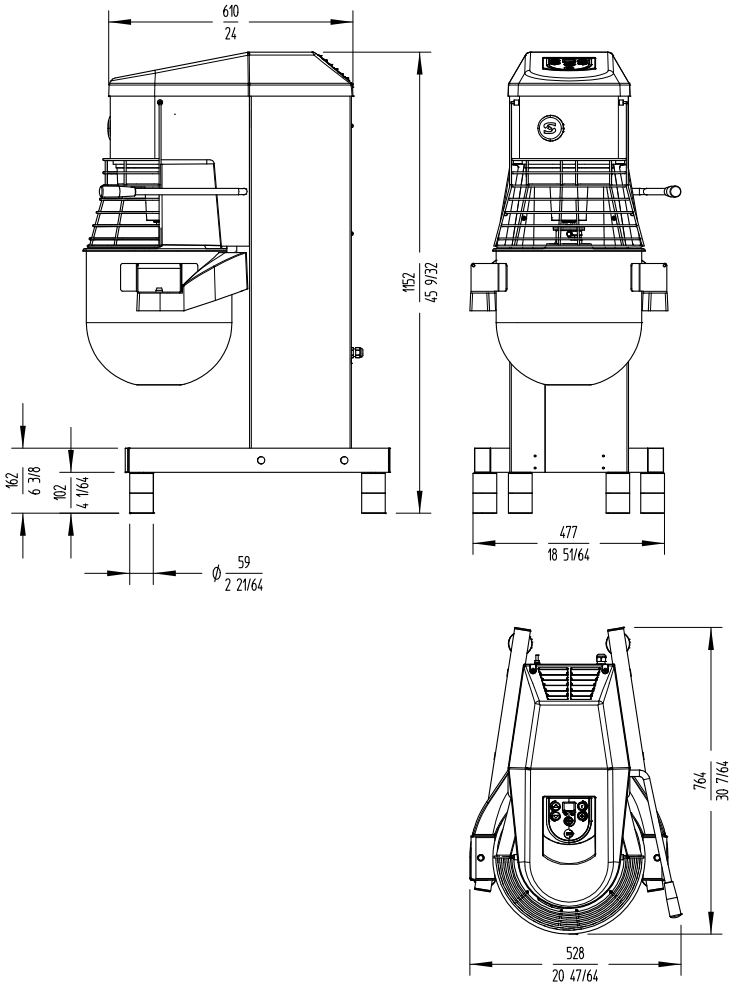
SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2025 © Sammic S.L.

# BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.

PREPARACIÓN DINÁMICA
BATIDORAS PLANETARIAS





sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería

**ESPAÑA**
**sammic.es**
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
**ventas@sammic.com**
Tel.: **+34 943 15 70 95**

**EXPORT**
**sammic.com**
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
**sales@sammic.com**
Tel.: **+34 943 15 72 36**


| Proyecto | Fecha |
|---|---|
| Ref. | Uds. |
| Aprobado | |

**ficha de producto**
actualizado **02/10/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.