



BATTEUR-MÉLANGEUR BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modèle sur pieds. Cuve de 30 litres.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES

DESCRIPTION COMMERCIALE

Modèle C : avec prise d'accessoires.
Modèle I : avec colonne inox.

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.
- Colonne inox.
- Équipement de réduction 10 litres.
- Chariot pour le transport de la cuve.
- Kit de base avec roues pour le transport du batteur.
- Disponible en triphasé.

ACCESSOIRES

- Coupe-légumes CR-143
- Hachoir à viande HM-71
- Presse-purée P-132
- Cuves pour batteurs-mélanges
- Équipements de réduction
- Chariot pour cuve
- Kit base avec roues

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 30 l
 Dimensions de la cuve: 380 mm x 340 mm
 Contenance en farine (60 % eau): 9 kg
 Minuterie (mini-maxi): 0' - 30'
 Vitesse outil: 87 - 378 rpm
 Vitesse planétaire: 39 - 168 rpm
 Puissance totale: 1100 W

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 528 mm
 - ✓ Profondeur: 764 mm
 - ✓ Hauteur: 1152 mm
- Poids net: 105 kg
 Niveau de bruit à 1 m: <75 dB(A)
 Bruit de fond: 32 dB(A)

MODÈLES DISPONIBLES

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

* Nous consulter pour des versions spéciales



fiche commerciale
mise à jour 09/01/2025

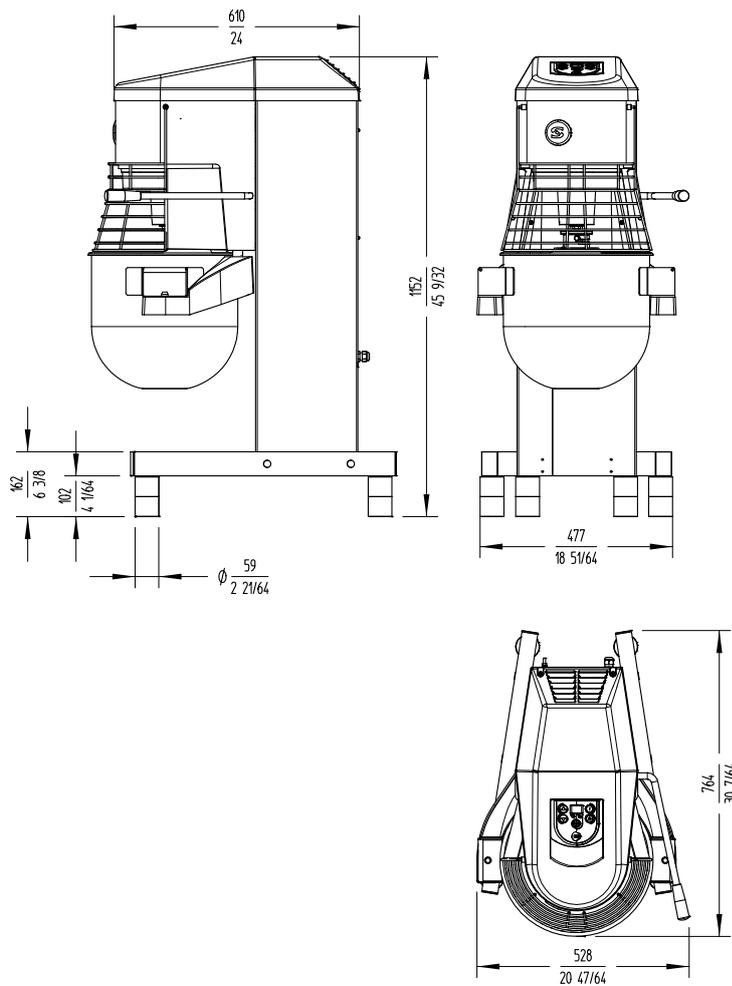


BATTEUR-MÉLANGEUR BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modèle sur pieds. Cuve de 30 litres.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES



FRANCE
www.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
fr.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 09/01/2025