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

Modèle sur pieds. Cuve de 30 litres.

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 microrrupteur 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-mélangeurs
- ❑ Équipements de réduction
- ❑ Chariot pour cuve
- ❑ Kit base avec roues
- ❑ Disques et grilles pour CR-143

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 planetaire: 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*

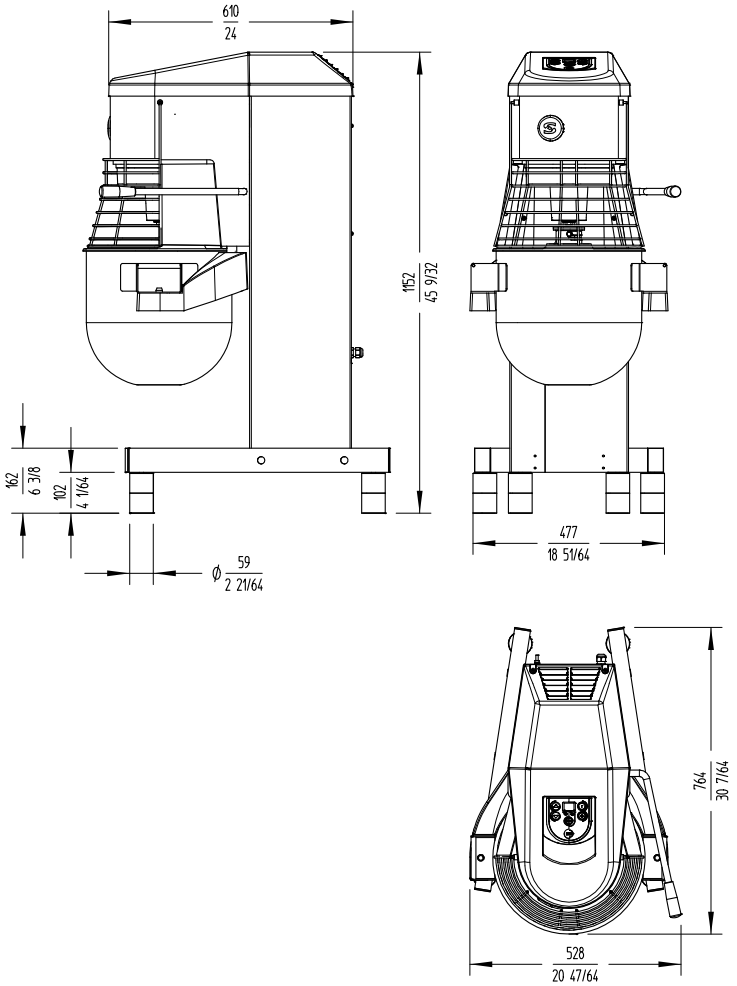
SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

Copyright 2025 © Sammic S.L.

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

Modèle sur pieds. Cuve de 30 litres.

PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES



sammic

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

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **02/10/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.