



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Modelo C, com tomada de acessórios.
Modelo I, coluna em aço inoxidável.

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 batedeira 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.
- ☐ Coluna em aço inoxidável.
- ☐ Equipamento de redução de 10 l.
- ☐ Carro para transporte de caldeiros.
- ☐ Kit base com rodas para transporte da batedeira.

ACESSÓRIOS

- ☐ Cortadora-raladora CR-143
- ☐ Picadora de carne HM-71
- ☐ Prensa-purés P-132
- ☐ Caldeiros para batedeiras
- ☐ Equipamentos de redução
- ☐ Carro para caldeiro
- ☐ Kit base com rodas
- ☐ Discos e grelhas para CR-143

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 30 l
Dimensões do caldeiro: 380 mm x 340 mm
Capacidade em farinha (60% água): 9 kg
Temporizador (min-max): 0' - 30'
Velocidade da derramenta: 87 - 378 rpm
Velocidade do planetário: 39 - 168 rpm
Potência Total: 1100 W

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 528 mm
 - ✓ Profundidade: 764 mm
 - ✓ Altura: 1152 mm
- Peso líquido: 105 kg
Nível de ruído (1 m.): <75 dB(A)
Ruído de fundo: 32 dB(A)

MODELOS DISPONÍVEIS

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

* Consulte para versões especiais

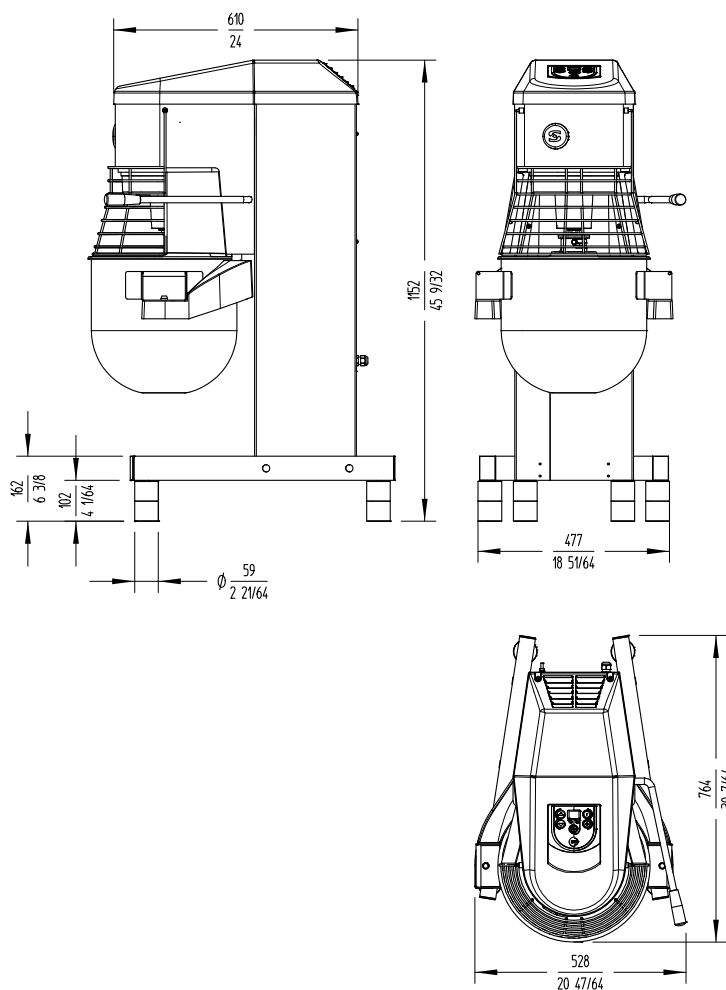


BATEDEIRA MISTURADORA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de chão. Caldeiro de 30 litros.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
BATEDEIRAS MISTURADORAS



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 02/10/2025