



BATTEUR-MÉLANGEUR BM-5

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 litres.



- ✓ Largeur: 310 mm
- ✓ Profondeur: 382 mm
- ✓ Hauteur: 537 mm

Poids net: 16,5 kg
 Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)
 Bruit de fond: 45 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée
 360 x 430 x 565 mm
 Poids brut: 20,1 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1500170 Batteur BM-5 230/50-60/1

1500175 Batteur BM-5 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Pour usage intensif.

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.).

- ✓ Modèle compact, idéal pour des établissements jusqu'à 50 couverts.
- ✓ Variateur de vitesse électronique en continu sans paliers.
- ✓ Muni d'un écran protecteur de sécurité extractible.
- ✓ Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- ✓ Double microinterrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de l'écran protecteur.
- ✓ Appareil aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

INCLUS

- ✓ Cuve en acier inox.
- ✓ Palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- ✓ Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- ✓ Fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

ACCESSOIRES

- Cuves pour batteurs-mélangeurs

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 5 l

Contenance en farine (60 % eau): 1.5 kg

Vitesse outil: 85 - 495 rpm

Puissance totale: 250 W

Dimensions extérieures



PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES

fiche commerciale
mise à jour 09/01/2025

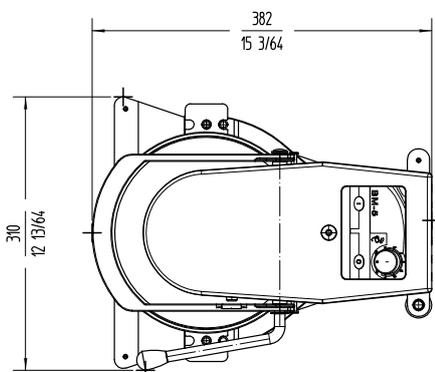
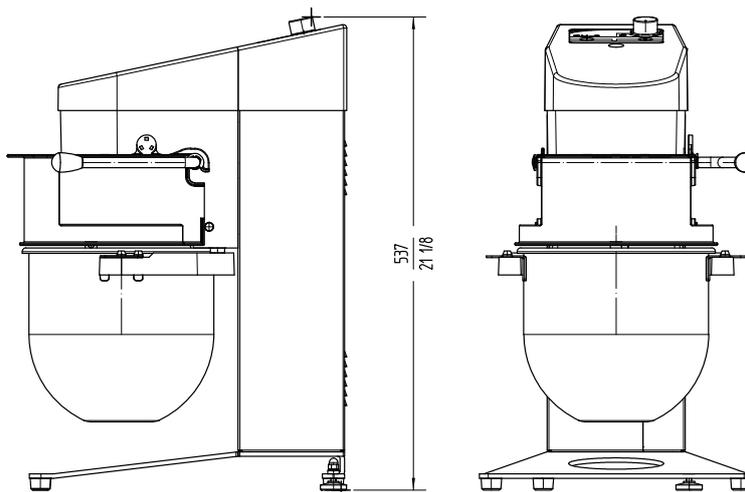


BATTEUR-MÉLANGEUR BM-5

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 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