



BM / BE



BATIDORAS PLANETARIAS

Batidoras planetarias:

Una solución para cada usuario

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan. Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

- Protector de seguridad de accionamiento manual.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Con doble microrruptor de seguridad.
- Caldero de acero inoxidable.
- Fácil limpieza.

Gama BM : batidoras planetarias compactas

- Especialmente indicados para sobremesa.
- Variador de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos..
- **BM-5**: para trabajo intensivo.
- **BM-5E**: motor universal. Trabajos ocasionales.



Gama BE : batidoras planetarias

→ Cumplen con el estándar UNE-EN 454/2015

- La gama de batidoras BE de SAMMIC incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
 - **BE-10**: modelo adecuado para sobremesa.
 - **BE-20 / 30 / 40** : modelos de pie.
- Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.
- Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.
 - Fácil acceso al toma de accesorios, situado en la parte frontal.
 - Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés.
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable.
- Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.





Accesorios incluidos



Gancho amasador

Para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.



Paleta mezcladora

Para mezclas como cremas, genovesas, etc.



Batidor de varillas

Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Accesorios opcionales

- Equipos de reducción para BE-20/30/40.
 - **Opcional para BE-20:** equipo de reducción de 10 l.
 - **Opcional para BE-30:** equipo de reducción de 10 l.
 - **Opcional para BE-40:** equipo de reducción de 20 l.
- Calderos adicionales.
- Accesorios para modelos combinados:

Cortadora-ralladora CR-143	Prensa-purés P-132	Picadora de carne HM-71
		
Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc. Trabaja con discos y rejillas.	Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras.	Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene.

- Carros para caldero.
- Kit-base con ruedas para batidora.



CATACTERÍSTICAS	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
Guía de selección						
Capacidad del caldero	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Capacidad en harina (60% agua)	1 Kg	1.5 Kg	3 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Características						
Potencia total	300 W	250 W	550/750 W	900 W	1100 W	1400 W
Temporizador (min-max)	-	-	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensiones exteriores	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
Peso neto	13.7 Kg	16.5 Kg	44 Kg	89Kg	105 Kg	124 Kg

 **sammic**



ER 0437/1/96

