



BM / BE



BATTEURS-MÉLANGEURS PLANÉTAIRES



Batteurs-mélangeurs planétaires:

Une solution pour chaque utilisateur

Batteurs et mélangeurs professionnels pour battre, mélanger et pétrir. Spécialement indiqués pour ateliers de préparation, boulangeries, pâtisseries, pizzas industrielles, etc.

- Protection de sécurité de mise en route manuelle.
- Montée-descente de la cuve par levier.
- Double microrrupteur de sécurité.
- Cuve en acier inoxydable.
- Nettoyage facile.

Gamme BM : batteurs mélangeurs compactes

- Spécialement étudiés pour être posés sur table.
- Variateur de vitesse avec système en continu, sans paliers.
- **BM-5**: pour travaux intensifs.
- **BM-5E**: moteur universel. Travaux occasionnels.



Gamme BE : batteurs-mélangeurs professionnels

- Conformes à la norme UNE-EN 454/2015
- Les batteurs planétaires BE SAMMIC sont fabriqués avec des moteurs triphasés robustes alimentés par des variateurs électroniques hautement fiables. Cela permet aux batteurs d'être connectés au réseau avec une prise monophasée.
 - **BE-10**: modèle à poser sur table.
 - **BE-20 / 30 / 40** : modèles au sol.
- Minuterie électronique 0-30 min. et possibilité de fonctionnement en continu.
- Signal sonore en fin de cycle.
- Variation électronique de la vitesse.
- Avertissement des protections non activées.
- Modèles avec prise d'accessoires disponibles sur toute la gamme BE.
 - Accès facile aux accessoires, situés sur la partie frontale.
 - Accessoires disponibles : hachoir à viandes, coupe-légumes et presse-purée.
- Protection renforcée contre les projections d'eau.
- Pieds en acier inoxydable.
- Colonne en acier inoxydable en option pour BE-20/30/40.
- Cuve robuste et résistante.
- Entretien et réparation faciles.





Accessoires inclus



Crochet à pétrin

Pour obtenir des pâtes à pain, gâteaux, pizzas, croissants, biscuits.



Palette mélangeuse

Pour les mélanges crémeux, génoises, etc.



Fouet

Pour monter les blancs, les meringues, mayonnaises, crèmes onctueuses, etc.

Accessoires en option

- Équipement de réduction pour BE-20/30/40.
 - **En option pour BE-20** : équipement de réduction de cuve de 10 l.
 - **En option pour BE-30** : équipement de réduction de cuve de 10 l.
 - **En option pour BE-40** : équipement de réduction de cuve de 20 l.
- Cuves supplémentaires.
- Accessoires pour modèles combinés :

Coupe-légumes CR-143	Presse-purée P-143	Hachoir à viande HM-71
Pour couper tous types de légumes et râper du fromage, du pain, etc. Il utilise des disques et des grilles.	Permet une purée homogène idéale pour la pomme de terre au four, haricots bouillis, carottes, fruits et légumes.	Pour hacher de petites quantités de viande dans les meilleures conditions d'hygiène

- Chariots pour cuve.
- Kit-base avec roues pour batteur.



CARACTÉRISTIQUES	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
Guide de sélection						
Capacité de la cuve	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Contenance en farine (60 % eau)	1 Kg	1.5 Kg	3 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Caractéristiques						
Puissance totale	300 W	250 W	550/750 W	900 W	1100 W	1400 W
Minuterie (mini-maxi)	-	-	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensions extérieures	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
Poids net	13.7 Kg	16.5 Kg	44 Kg	89Kg	105 Kg	124 Kg

 **sammic**



ER 0437/1/96

