



# BATTEUR MÉLANGEUR BM-5E

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 litres.



## Dimensions extérieures

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

Poids net: 13.7 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  
Poid brut: 17 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

1500180 Batteur BM-5E 230/50-60/1

1500185 Batteur BM-5E 120/60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Pour usage occasionnel.

**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 kg

Vitesse outil: 98 - 455 rpm

Vitesse planetaire: 40 - 187 rpm

Puissance totale: 300 W



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES

fiche commerciale  
mise à jour 09/01/2025

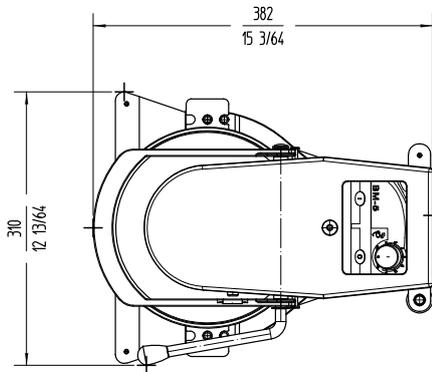
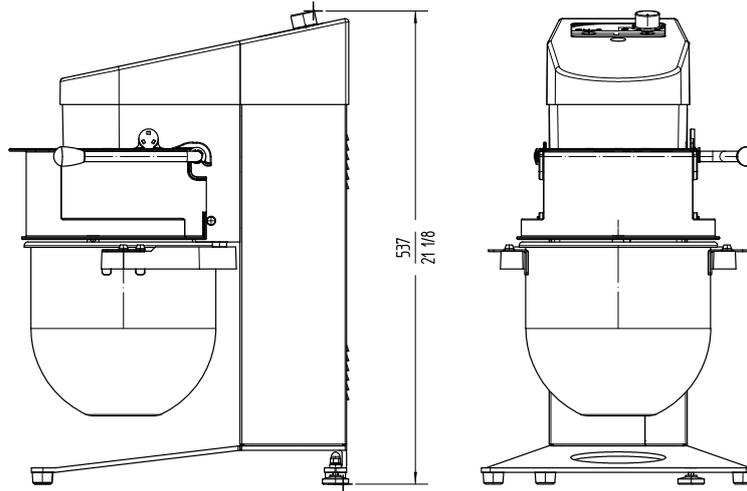


# BATTEUR MÉLANGEUR BM-5E

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 litres.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES



**FRANCE**  
[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
[fr.sammic.com](http://fr.sammic.com)  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
[sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 09/01/2025