



# FOUET BM-B-30

Fouet professionnel. 400 W.



## DESCRIPTION COMMERCIALE

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Outil-fouet pouvant monter de 2 à 50 blancs d'œufs en neige.

### Rendement professionnel

- ✓ Vario-speed : vitesse variable.
- ✓ Système SmoothControl : le nouveau système de contrôle de vitesse offre une réponse plus rapide et une meilleure stabilité à la machine. Il améliore également le démarrage sous charge et limite la sur-accélération lors du retrait de la machine et dans des situations sans charge.
- ✓ Fouet pouvant monter de 2 à 50 blancs d'œufs en neige.

### Système exclusif TiltStop

- ✓ Votre mixeur plongeant s'arrêtera en cas de chute ou d'inclinaison excessive par rapport à la position verticale.
- ✓ De plus, il ne s'activera pas s'il n'est pas dans la bonne position d'utilisation.
- ✓ Cela assure un fonctionnement optimal et augmente la sécurité de l'opérateur sur le lieu de travail.

### Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception compacte : taille logique et maniable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat grip : boîtier externe fabriqué en deux matériaux pour une prise ergonomique. Grip antidérapant. Inclinaison optimale du manche pour minimiser la fatigue.
- ✓ Click-on-arm : bras démontable avec fermeture rapide et sécurisée.
- ✓ Utilisation intuitive : très facile à manipuler. Témoin lumineux de la machine connectée au réseau.

### Built to last

- ✓ Un rendement professionnel : il est capable de réaliser des travaux de longue durée sans surchauffe du boîtier.
- ✓ Life-plus : équipé d'un moteur qui a réussi les tests les plus exigeants.

- ✓ Géométrie étudiée : boîtier conçu pour éviter qu'il se retourne et qu'il tombe.
- ✓ Nettoyage facile : bras démontable, lavable à l'eau du robinet. Fouets démontables lavables au lave-vaisselle.
- ✓ Homologué par la NSF : garantie de sécurité et d'hygiène.

## INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable
- ✓ Support mural.
- ✓ Outil-fouet BA-30.

## OPTIONS

- Bras mixeur MA-31.
- Bras mixeur MA-32.
- Bras mixeur MA-33.

## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 400 W  
Vitesse moteur: 200 - 1500 rpm  
Capacité (blancs d'œuf): 2 - 50

Fiche:

### Longueur

Longueur bras batteur: 396 mm  
Longueur totale (avec bras batteur): 704 mm

Poids net: 3.51 kg  
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée  
455 x 475 x 117 mm  
Poid brut: 4.5 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

3030669 Fouet B-30 230/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



International Dysphagia Diet  
Standardisation Initiative  
GOLD SPONSOR

fiche commerciale  
mise à jour 19/02/2025

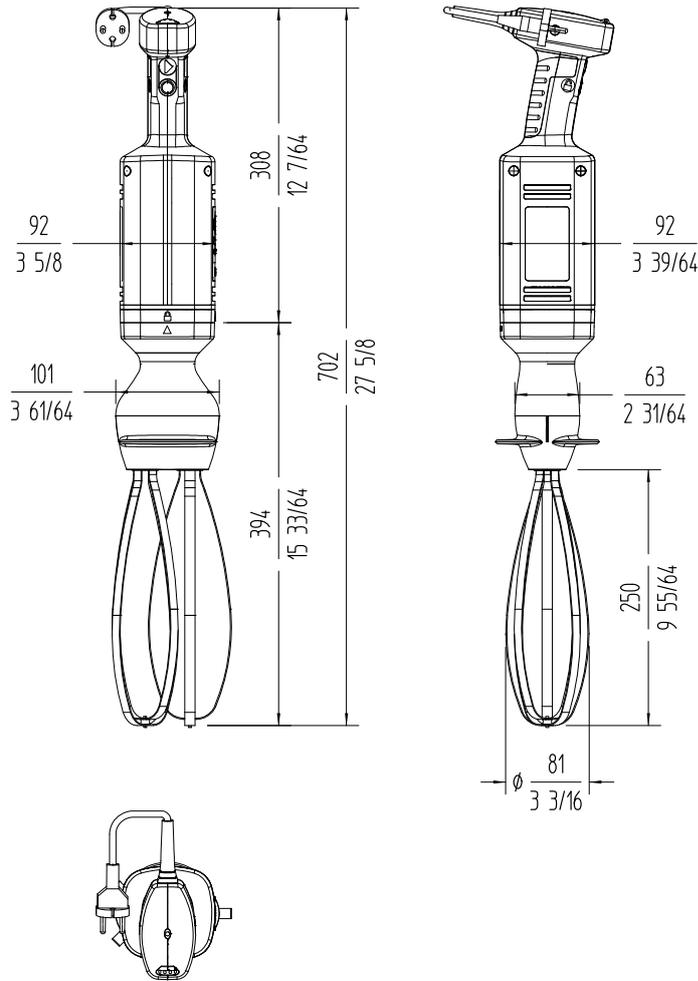


# FOUET BM-B-30

Fouet professionnel. 400 W.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



**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 19/02/2025