



BESCHREIBUNG

Modell C, mit Anschluss für Zubehör.
Modell I, Kolonne aus rostfreiem Edelstahl.

Gewerblicher Planetenrührer für die Zubereitung von Teigmassen (Brot, Kuchen usw.), Eiklar (Soufflé, Meringue usw.), Saucen (Mayonnaise usw.) und Mischungen (Fleisch usw.).

- ✓ Leistungsfähiger Dreiphasenmotor, gespeist durch einen sehr zuverlässigen elektronischen Starter.
- ✓ Dank dieser Einrichtung kann der Mixer einphasig an das Stromnetz angeschlossen werden.
- ✓ Elektronische Zeitschaltuhr (einstellbar von 0 - 30 min) und Möglichkeit des Dauerbetriebs.
- ✓ Akustischer Hinweis bei Zyklusende.
- ✓ Elektronische Regelung der Geschwindigkeit.
- ✓ Ausgestattet mit einem Sicherheitsschutz.
- ✓ Die Auf- und Abwärtsbewegung des Kessels erfolgt mittels eines Hebels.
- ✓ Doppelter Sicherheitsmikroschalter für die Position des Kessels und des Schutzes.
- ✓ Anzeige der nicht aktivierten Schutzvorrichtungen.
- ✓ Verstärkter Schutz vor Wassereintritt.
- ✓ Füße aus rostfreiem Edelstahl.
- ✓ Robuster und widerstandsfähiger Kessel.
- ✓ Einfache Wartung und Reparatur.
- ✓ UNE-EN 454/2015 konform.

ENTHÄLT

- ✓ Knethaken, spiralförmig, für alle Arten zäher Teige.
- ✓ Mischlöffel, für weiche und Konditorteige.
- ✓ Rührwerk, für alle Arten von Emulsionen.
- ✓ Anschlussmöglichkeit für Zubehör (C-Modell).

OPTIONAL

- ☐ Reduziergerät (10 l).
- ☐ Gemüsechneider CR-143 (C-Modell).
- ☐ Püriergerät P-132 (C-Modell).
- ☐ Fleischwolf HM-71 (C-Modell).

ZUBEHÖR

- ☐ Gemüsechneider CR-143
- ☐ Fleischwolf HM-71
- ☐ Püriergerät P-132
- ☐ Kessel für Planetenrührer
- ☐ Kesselverkleinerungen mit 3 Werkzeugen
- ☐ Wagen für Kessel
- ☐ Räderkit für Planetenrührer.

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 20 l
Kesselabmessungen: 333 mm x 296 mm
Fassungsvermögen für Mehl (60% Wasser): 6 kg
Zeitschaltuhr (min-max): 0' - 30'
Werkzeuggeschwindigkeit: 95 - 392 rpm
Planetenrührer-Geschwindigkeit: 42 - 175 rpm
Leistung: 900 W

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 520 mm
 - ✓ Tiefe: 733 mm
 - ✓ Höhe: 1152 mm
- Nettogewicht: 89 kg
Geräuschpegel (1 m. Abstand): <75 dB(A)
Grundgeräusch: 32 dB(A)

VERFÜGBARE MODELLE

1500220	Schlagmaschine BE-20 230/50-60/1
1500223	Schlagmaschine BE-20I 230/50-60/1
1500221	Schlagmaschine BE-20C 230/50-60/1
1500225	Schlagmaschine BE-20 120/50-60/1
1500227	Schlagmaschine BE-20 400-440/50-60/3
1500228	Schlagmaschine BE20C 400-440/50-60/3
1500232	Schlagmaschine BE-20 208-240/50-60/1
1500236	Schlagmaschine BE-20I 120/50-60/1

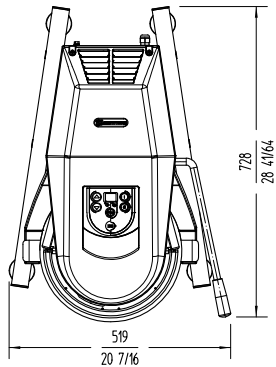
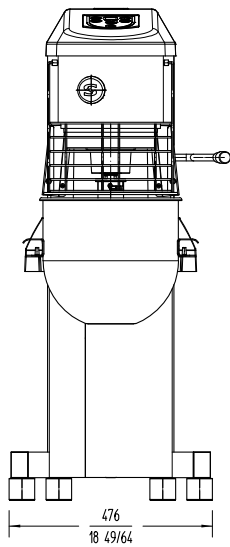
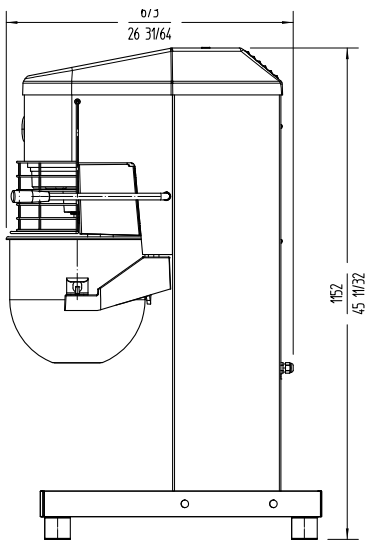
* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



PLANETENRÜHRER BE-20 / BE-20C / BE-20I
20-Liter-Kessel. Fußmodell.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
PLANETENRÜHRMASCHINEN



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer
Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 09/01/2025