



BATIDORA PLANETARIA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.



PREPARACIÓN DINÁMICA
BATIDORAS PLANETARIAS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo.
- ✓ Variación electrónica de velocidad.
- ✓ Provisto de protector de seguridad.
- ✓ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ✓ Doble microinterruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.
- ✓ Protección reforzada contra el agua.
- ✓ Pies en acero inoxidable.
- ✓ Caldero de acero inoxidable, robusto y resistente.
- ✓ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ✓ Cumplimiento con la norma UNE-EN 454/2015.

INCLUIDO

- ✓ Caldero de acero inoxidable.
- ✓ Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- ✓ Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

OPCIONAL

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ACCESORIOS

- Cortadora-ralladora CR-143
- Picadora de carne HM-71
- Prensa-purés P-132
- Calderos para batidoras
- Equipos de reducción
- Carro para caldero
- Kit base con ruedas

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l
 Dimensiones del caldero: 333 mm x 296 mm
 Capacidad en harina (60% agua): 6 kg
 Temporizador (min-max): 0' - 30'
 Velocidad herramienta: 95 - 392 rpm
 Velocidad planetario: 42 - 175 rpm
 Potencia total: 900 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 520 mm
 - ✓ Fondo: 733 mm
 - ✓ Alto: 1152 mm
- Peso neto: 89 kg
 Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

MODELOS DISPONIBLES

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

* Consulte para versiones especiales



ficha de producto
actualizado 09/01/2025

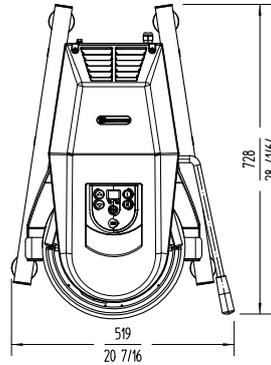
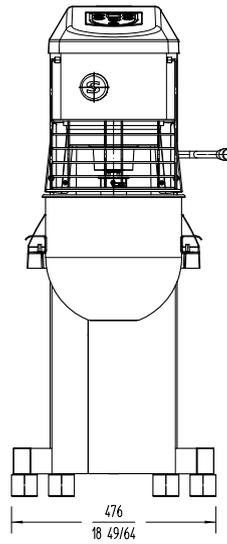
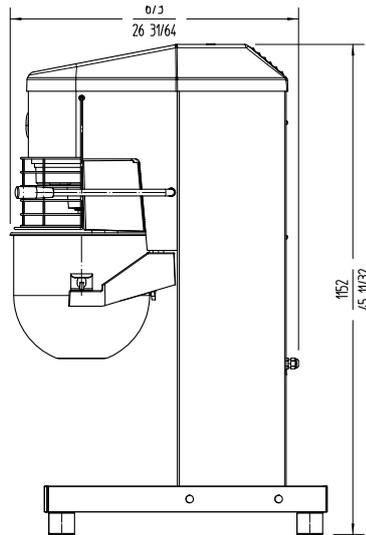


BATIDORA PLANETARIA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.



PREPARACIÓN DINÁMICA
BATIDORAS PLANETARIAS



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 09/01/2025