



# BATEDEIRA MISTURADORA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de chão. Caldeiro de 20 litros.



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
BATEDEIRAS MISTURADORAS



## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Modelo C, com tomada de acessórios.  
Modelo I, coluna em aço inoxidável.

**Batedeira-misturadora profissional para a preparação de massas de farinha (pão, biscoitos, etc.), claras (soufflés, merengues, etc.), molhos (maionese, etc.) e misturas (carne, etc.).**

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de grande fiabilidade. Por isso, a bateadeira liga-se à corrente mediante tomada monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- ✓ Aviso acústico no final do ciclo.
- ✓ Variação electrónica de velocidade.
- ✓ Provido de protector de segurança.
- ✓ Subida-descida do caldeiro mediante alavanca.
- ✓ Duplo microrruptor de segurança, para a posição do caldeiro do protector.
- ✓ Indicação de protecções não activadas.
- ✓ Protecção reforçada contra a água.
- ✓ Pés em aço inoxidável.
- ✓ Caldeiro em aço inoxidável, robusto e resistente.
- ✓ Manutenção e reparação simples.
- ✓ Em cumprimento com a norma UNE-EN 454/2015.

## INCLUI

- ✓ Caldeiro de aço inoxidável.
- ✓ Gancho amassador: em forma espiral, para massas de pastelaria.
- ✓ Pá misturadora: para misturas como genovesas, cremes, etc.
- ✓ Pinha: para bater claras de ovo, merengues, maioneses, cremes macios, etc.

## OPCIONAL

- Tomada de acessórios.
- Coluna em aço inoxidável.
- Equipamento de redução de 10 l.
- Carro para transporte de caldeiros.
- Kit base com rodas para transporte da bateadeira.

## ACESSÓRIOS

- Cortadora-raladora CR-143
- Picadora de carne HM-71
- Prensa-purés P-132
- Caldeiros para bateadeiras
- Equipamentos de redução
- Carro para caldeiro
- Kit base com rodas
- Discos e grelhas para CR-143

## ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 20 l  
 Dimensões do caldeiro: 333 mm x 296 mm  
 Capacidade em farinha (60% água): 6 kg  
 Temporizador (min-max): 0' - 30'  
 Velocidade da derramenta: 95 - 392 rpm  
 Velocidade do planetário: 42 - 175 rpm  
 Potência Total: 900 W

### Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 520 mm
- ✓ Profundidade: 733 mm
- ✓ Altura: 1152 mm
- Peso líquido: 89 kg
- Nível de ruído (1 m.): <75 dB(A)
- Ruído de fundo: 32 dB(A)

## MODELOS DISPONÍVEIS

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

\* Consulte para versões especiais



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1  
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

ficha do produto  
atualizada 02/10/2025

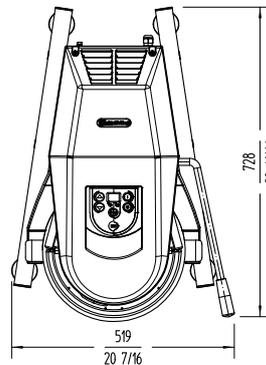
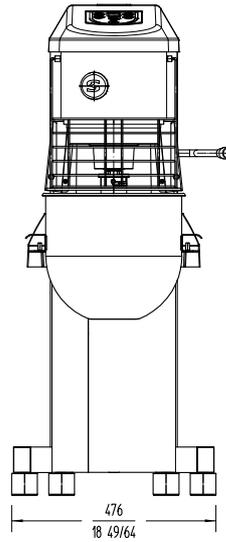
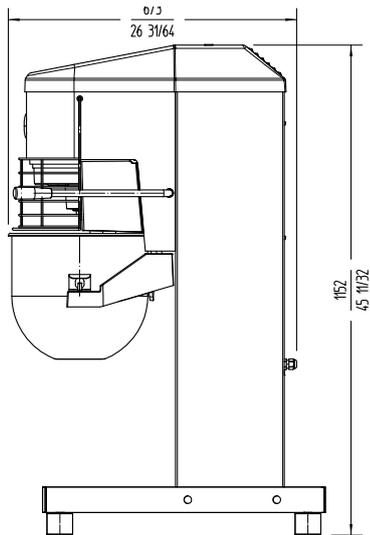


# BATEDEIRA MISTURADORA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de chão. Caldeiro de 20 litros.



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
BATEDEIRAS MISTURADORAS



[sammic.pt](http://sammic.pt)

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

[portugal@sammic.com](mailto:portugal@sammic.com)

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto  
atualizada 02/10/2025