



BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de pie. Caldero de 30 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 microrruptor 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: 30 l
 Dimensiones del caldero: 380 mm x 340 mm
 Capacidad en harina (60% agua): 9 kg
 Temporizador (min-max): 0' - 30'
 Velocidad herramienta: 87 - 378 rpm
 Velocidad planetario: 39 - 168 rpm
 Potencia total: 1100 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 528 mm
 - ✓ Fondo: 764 mm
 - ✓ Alto: 1152 mm
- Peso neto: 105 kg
 Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
 Ruido de fondo: 32 dB(A)

MODELOS DISPONIBLES

1500280	Batidora BE-30 230/50-60/1
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1
1500286	Batidora BE-30 400-440/50-60/3
1500291	Batidora BE-30I 208-240/50-60/1
1500287	Batidora BE-30C 400-440/50-60/3

* Consulte para versiones especiales



ficha de producto
actualizado 30/01/2024

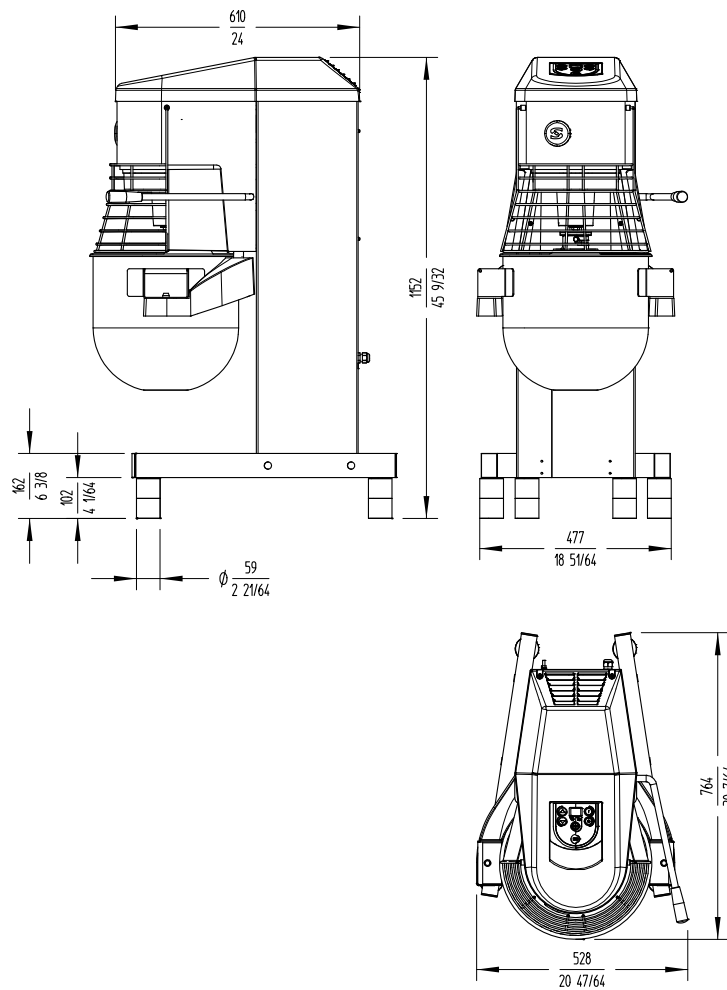


BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de pie. Caldero de 30 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 30/01/2024