Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan

Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Versatilidad y seguridad en el uso

- Protector de seguridad de accionamiento manual.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Con doble microrruptor de seguridad.
- Caldero de acero inoxidable.
- Fácil limpieza.

Provistas de:

- **Gancho amasador**: para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.
- **Paleta mezcladora**: para mezclas como cremas, genovesas, etc.
- **Batidor de varillas**: para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

BM-5 / BM-5E

- Especialmente indicados para sobremesa.
- Variador de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- **BM-5**: para trabajo intensivo.
- **BM-5E**: motor universal.

BE-10/20/30/40

- La gama de batidoras **BE de SAMMIC** incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
- **BE-10**: modelo adecuado para sobremesa.
- **BE-20/30/40**: modelos de pie.
- Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.
- Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.
- Fácil acceso al toma de accesorios, situado en la parte frontal.
- Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés.
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable.
- Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- **Opcional para BE-20**: equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BE-30**: equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BE-40**: equipo de reducción de 20 l.

Accesorios opcionales: personaliza tu solución

- Equipos de reducción para BE-20 / 30 / 40.
- Calderos adicionales.
- Accesorios para modelos combinados.
- Carros para caldero.
- Kit-base con ruedas para batidora.

Consultar modelos disponibles para barcos.

	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUÍA DE SELECCIÓN						
Capacidad del caldero	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Capacidad en harina (60% agua)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
CARACTERÍSTICAS						
Potencia total	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
Velocidad herramienta	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
Velocidad planetario	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
Temporizador (min-max)			0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensiones exteriores	310 x 382 x 537 mm	310 x 382 x 537 mm	410 x 523 x 688 mm	520 x 733 x 1152 mm	528 x 764 x 1152 mm	586 x 777 x 1202 mm
Peso neto	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg

Una solución completa
Equipados con caldero + 3 accesorios.

Conformes a la norma UNE-EN 454/2015
Modelos BE: conformes a UNE-EN 454/2015

BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.
Uso estándar.

		Capacidad del caldero	PVP
1500180	**Batidora BM-5E 230/50-60/1**	5 l	**983€**

Incluido

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

BATIDORA PLANETARIA BM-5

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso intensivo.

		Capacidad del caldero	PVP
1500170	**Batidora BM-5 230/50-60/1**	5 l	1.233€

Incluido

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

BATIDORA PLANETARIA BE-10 / BE-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

		Capacidad del caldero	PVP
1500210	**Batidora BE-10 230/50-60/1**	10 l	2.625€
1500211	**Batidora BE-10C 230/50-60/1**	10 l	2.883€

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- 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.

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

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.

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

		Capacidad del caldero	PVP
1500220	**Batidora BE-20 230/50-60/1**	20 l	4.303€
1500223	**Batidora BE-20I 230/50-60/1**	20 l	4.773€
1500221	**Batidora BE-20C 230/50-60/1**	20 l	4.912€

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- 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.

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

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.
Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		Capacidad del caldero	PVP
1500280	**Batidora BE-30 230/50-60/1**	30 l	**4.818€**
1500282	**Batidora BE-30I 230/50-60/1**	30 l	**5.346€**
1500281	**Batidora BE-30C 230/50-60/1**	30 l	**5.503€**

Incluido

· Caldero de acero inoxidable.
· Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
· 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.

BATIDORA PLANETARIA BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.
Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		Capacidad del caldero	PVP
1500240	**Batidora BE-40 230/50-60/1**	40 l	**6.974€**
1500246	**Batidora BE-40I 230/50-60/1**	40 l	**7.370€**
1500241	**Batidora BE-40C 230/50-60/1**	40 l	**7.317€**

Incluido

· Caldero de acero inoxidable.
· Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
· 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 20 l.
· Carro para transportar el caldero.
· Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ACCESORIOS

Calderos para batidoras

Calderos de acero inoxidable AISI-304.

Calderos adicionales para batidoras planetarias BM / BE de Sammic.
Robustos y resistentes.

		PVP
2502305	**Caldero BM-5**	126€
2509494	**Caldero BE-10**	176€
2509495	**Caldero BE-20**	256€
2509564	**Caldero BE-30 (>10/2016)**	459€
2509497	**Caldero BE-40**	513€

Equipos de reducción

Equipos para batidoras planetarias.

Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.

- Caldero de 10 l y útiles para BE-20.
- Caldero de 10 l y útiles para BE-30.
- Caldero de 20 l y útiles para BE-40.
- Gancho amasador.
- Paleta mezcladora.
- Paleta mezcladora.
- Batidor de varillas.

		PVP
1500222	**Equipo 10 l - BE-20**	675€
1500296	**Equipo 10 l - BE-30**	807€
1500242	**Equipo 20 l - BE-40**	927€

Carro para caldero

Para desplazar calderos.

- Facilita el desplazamiento del caldero con carga.
- Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.
- Caldero no incluido.

		PVP
1500260	**Carro caldero 20 l**	500€
1500261	**Carro caldero 30 l**	500€
1500262	**Carro caldero 40 l**	500€

Kit base con ruedas

Mecanismo para mover batidoras planetarias.

Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continuada.

- Construcción en acero inoxidable.
- Dotada de palanca.

		PVP
1500265	**Kit ruedas batidora BE**	385€

Cortadora-ralladora CR-143

Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Trabaja con discos y rejillas.

- Se puede usar tanto con las peladoras de patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la cortadora de hortalizas CA-31.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

		PVP
1010026	**Cortadora-ralladora CR-143**	**538€**

Picadora de carne HM-71

Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene.

Accesorio picador de carne provista de una cuchilla y 2 placas de 4.5 y 8 mm.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

		PVP
1010045	**Picadora de carne HM-71**	**509€**

Prensa-purés P-132

Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras.

Accesorio prensapurés para máquinas que tienen la opción combinada.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

		PVP
1010052	**Prensapurés P-132**	**599€**