



# BATIDORA PLANETARIA BP-40 / BP-40I / BP-40C

Modelo de pie. Caldero de 40 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.).

### Herramientas de acero inoxidable:

- ✓ Gran robustez.
- ✓ Aptas para lavavajillas para una fácil limpieza.

### Nuevo teclado con pantalla:

- ✓ Altamente intuitivo.
- ✓ Posibilidad de customizar hasta 9 programas.
- ✓ 3 programas incluidos con velocidades fijas diferentes, customizables.
- ✓ Visualización intuitiva de la información.
- ✓ Indicación de alarmas en la pantalla.
- ✓ Temporizador electrónico 0-99 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.

### Robustez, fiabilidad y seguridad:

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Botón de parada de emergencia.
- ✓ 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.
- ✓ 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 y herramientas 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 20 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

## ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 40 l  
 Dimensiones del caldero: 422 mm x 367 mm  
 Capacidad en harina (50% agua): 12 kg  
 Temporizador (min-max): 0' - 99'  
 Velocidad herramienta: 85 - 348 rpm  
 Velocidad planetario: 45 - 186 rpm  
 Potencia total: 1400 W

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 586 mm
- ✓ Fondo: 777 mm
- ✓ Alto: 1202 mm
- Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)

## MODELOS DISPONIBLES

1500370	Batidora planetaria BP-40 230/50-60/1
1500376	Batidora planetaria BP-40I 230/50-60/1
1500371	Batidora planetaria BP-40C 230/50-60/1
1500377	Batidora planetaria BP-40 380-440/50-60/3
1500378	Batidora planetaria BP-40C 380-440/50-60/3
1500381	Batidora planetaria BP-40 230/50-60/1 KSA

\* Consulte para versiones especiales



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

ficha de producto  
actualizado 14/05/2026





# BATIDORA PLANETARIA BP-40 / BP-40I / BP-40C

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
BATIDORAS PLANETARIAS

 <b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b> <b>ESPAÑA</b> sammic.es Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 14/05/2026