~~5,241.00 €~~

4,192.80 €

Batidora profesional **Sammic BE-30 con columna en acero inoxidable**

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan.

Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial

Catálogo de batidoras industriales

Batidora profesional Sammic BE-30 con columna en acero inoxidable

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan.

Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial

- 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, paleta mezcladora y batidor de varillas.

- 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad del caldero: 30L
- Capacidad en harina (60% agua):9Kgs
- Potencia Total: 1100W
- Temporizador (min-max): 0-30'
- Dimensiones exteriores: 528X764X1152 mm
- Peso neto: 105Kgs

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.
- **columna en acero inoxidable**

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-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 a la 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-30: equipo de reducción de 10 l.

ACCESORIOS OPCIONALES

- 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.

Para más información acerca de esta batidora o si necesitas ayuda para elegir la máquina que más se ajusta a tus necesidades, no dudes en contactar con nosotros. Resolveremos encantados todas tus dudas. Puedes ponerte en contacto con nosotros a través del chat, mail, por teléfono o whatsapp, aunque si lo prefieres puedes concertar una cita telefónica con nuestro técnico.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 528X764X1152 mm