



Batidora profesional de sobremesa **Samic BM-5E**

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan. Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial. Con 5 litros de capacidad de caldero puedes prepara en ella 1kg de masa.

Catálogo de batidoras industriales

Batidora profesional **Samic BM-5E**

Batidora-mezcladora profesional de sobremesa para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- Modelo compacto, ideal para establecimientos de hasta 50 plazas.
- Variador electrónico de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- Provisto de protector de seguridad extraíble. 9 Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y

materiales aptos para contacto con alimentos)

- Incluye:
 - 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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- Capacidad del caldero: 5L
- Capacidad en harina (60% agua): 1Kgs
- Potencia Total: 300W
- Dimensiones exteriores: 310x382x537mm
- Peso neto: 13.7Kgs
- Nivel de ruido a 1 m.: <80 dB(A)
Ruido de fondo: 45 dB(A)

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.

SAMMIC es un grupo de empresas cuya actividad se centra en el desarrollo, fabricación y comercialización de Equipos para la Hostelería, Colectividades y Alimentación.

Fundada en 1961 por empresarios locales, la empresa inició su actividad como fabricante de equipos para la preparación dinámica de alimentos. Con el tiempo, la oferta de Samic se ha ido ampliando, ofreciendo hoy en día una extensa gama de productos: Lavado de la Vajilla, Preparación Dinámica, Conservación de Alimentos y Sous-Vide, Cafetería-buffet

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 310x382x537mm