



# BATIDORA BE-40 208-240/50-60/1

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.



1500249



## 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 20 lt.
- 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: 40 l  
Dimensiones del caldero: 422 mm x 367 mm  
Capacidad en harina (60% agua): 12 Kg  
Temporizador (min-max): 0 ' - 30 '  
Velocidad herramienta: 85-348 rpm  
Velocidad planetario: 45-186 rpm  
Potencia total: 1400 W

Alimentación eléctrica: -- V / 50-60 Hz / 1 ~ (-- A)  
Enchufe : USA (NEMA 6-20P / 2P)  
Conexión eléctrica: --

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 586 mm
- ✓ Fondo: 777 mm
- ✓ Alto: 1202 mm

Peso neto: 118 Kg  
Nivel de ruido a 1 m: 75 dB(A)  
Ruido de fondo: 32 dB(A)

### Dimensiones del embalaje

740 x 850 x 1400 mm  
Peso bruto: 160,8 Kg

PREPARACIÓN DINÁMICA  
BATIDORAS PLANETARIAS

ficha de producto  
actualizado 27/10/2022





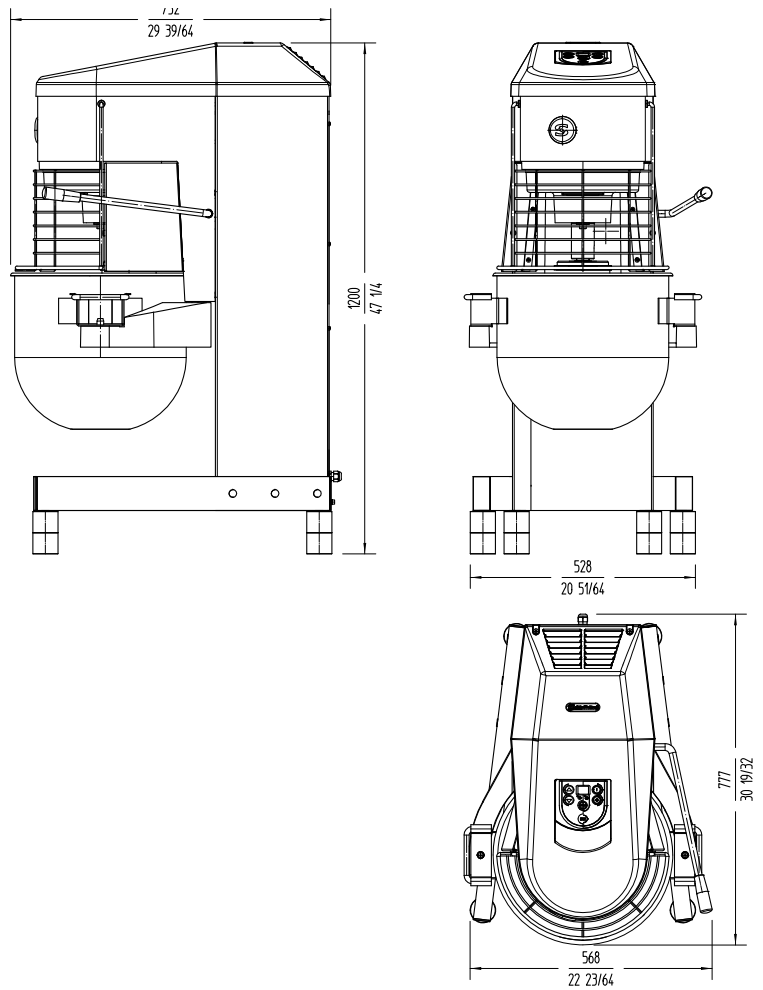
# BATIDORA BE-40 208-240/50-60/1

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.



1500249

PREPARACIÓN DINÁMICA  
BATIDORAS PLANETARIAS



**sammic**  
**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 27/10/2022