



## Batidora planetaria BE-20

**MODELO DE PIE. CALDERO DE 20 LITROS. USO INTENSIVO.**

**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.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 20 l

Capacidad en harina (60% agua): 6 Kg

Temporizador (min-max): 0' - 30'

Dimensiones externas

- Ancho: 520 mm
- Fondo: 733 mm
- Alto: 1152 mm

Peso neto: 89 Kg

#### EQUIPAMIENTO 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

#### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



**SAMMIC, S.L.**  
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA  
[www.sammic.com](http://www.sammic.com)

UL 763, CSA 195, UNE-EN 60335-2-64:2001, UNE-EN 60335-1: UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01, UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99,

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.