



# BATTEUR BE-10 230/50-60/1

Modèle à poser sur table. Cuve de 10 litres.



1500210



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Modèle C, avec prise d'accessoires.

**Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.).**

- ✓ Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.
- ✓ Grâce à ce variateur, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
- ✓ Minuterie électronique de 0 à 30 min, et possibilité de marche en continu.
- ✓ Avertisseur sonore en fin de cycle.
- ✓ Variation électronique de vitesse.
- ✓ Muni d'une grille de protection de sécurité.
- ✓ Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- ✓ Double microrrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de la grille de sécurité.
- ✓ Indicateur de non mise en place des protections.
- ✓ Protection renforcée contre les projections d'eau.
- ✓ Pieds en acier inox.
- ✓ Cuve robuste et résistante.
- ✓ Simplicité d'entretien et de réparation.
- ✓ Respecte la norme UNE-EN 454/2015.

## INCLUS

- ✓ Cuve en acier inox.
- ✓ Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- ✓ Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- ✓ Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

## OPTIONS

- Prise d'accessoires.

## ACCESSOIRES

- Coupe-légumes CR-143
- Hachoir à viande HM-71
- Presse-purée P-132
- Cuves pour batteurs-mélangeurs

## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 10 l  
Dimensions de la cuve: 279 mm x 236 mm  
Contenance en farine (60 % eau): 3 Kg  
Minuterie (mini-maxi): 0' - 30'  
Vitesse outil: 96-289 rpm  
Vitesse planétaire: 59-176 rpm  
Puissance totale: 550 W

Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (4,5 A)  
Fiche : EU (SCHUKO 2P+G)  
Connexion électrique: --

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 410 mm
- ✓ Profondeur: 523 mm
- ✓ Hauteur: 688 mm

Poids net: 44 Kg  
Niveau de bruit à 1 m: <75 dB(A)  
Bruit de fond: 32 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

480 x 560 x 810 mm  
Poid brut: 49 Kg

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES

fiche commerciale  
mise à jour 07/11/2022



SAMMIC, S.L.  
Basaite, 1 - 20720 A2K011A  
www.sammic.com



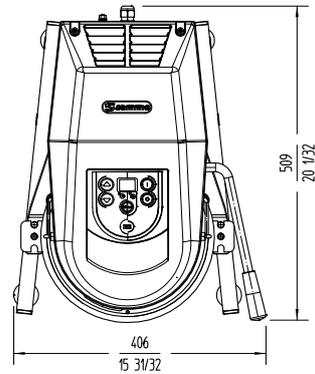
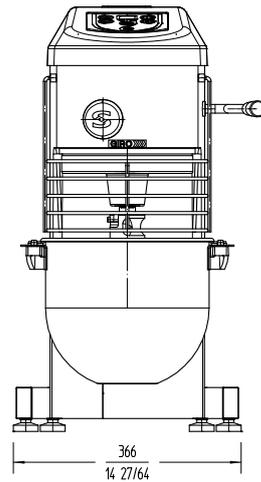
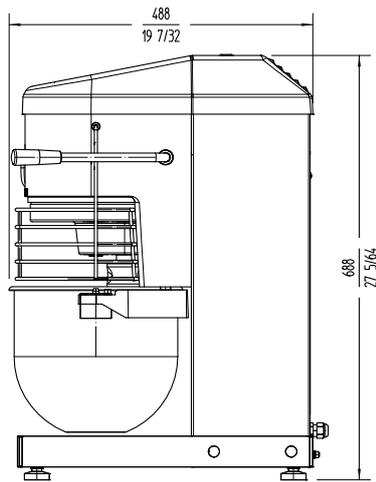
# BATTEUR BE-10 230/50-60/1

Modèle à poser sur table. Cuve de 10 litres.



1500210

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES



**sammic**

<p><b>FRANCE</b> www.sammic.fr P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye france@sammic.com Tel.: +33 5 59 20 99 70</p>	<p><b>EXPORT</b> fr.sammic.com Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36</p>	
---	--	--

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 07/11/2022