

SERIE BM



BM-10AT



BM-20 AT

BM-10	
7615015	BM-10AT - 230V / 50Hz / 1
7915031	Caldero adicional de 10 litros

BM-20	
7615020	BM-20 AT - 230V / 50Hz / 1
7615930	Equipo reducción 10 litros
7915282	Caldero adicional de 20 litros

BM-30	
7615045	BM-30 AT - 230V / 50Hz / 1
7615940	Equipo reducción 20 litros
7915429	Caldero adicional de 30 litros

BM-40	
7615070	BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 3
7615950	Equipo reducción 20 litros
7915583	Caldero adicional de 40 litros

BM-60	
7615100	BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 3
7615110	BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 3
7615960	Equipo reducción 30 litros
7915717	Caldero adicional de 60 litros

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación de caldero. El modelo HAT tiene incorporado una toma de accesorios para picar carne y cortar hortalizas.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador, interruptor de puesta en marcha y de parada.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-20, BM-30, BM-40 y BM-60.

CARACTERÍSTICAS	BM-10	BM-20	BM-30	BM-40	BM-60
Capacidad caldero (litros)	10	20	30	40	60
Capacidad harina Kg (*)	2,5	5	8	12	18
Temporizador	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Toma de accesorios	NO	NO	NO	NO	OPCIONAL
Potencia (W)	250	500	750	1.125	1.500
Dimensiones (cm)	40 x 45 x 63	43 x 52 x 88	57 x 58 x 116	63 x 63 x 111	56 x 100 x 134
Peso neto (Kg)	60	95	145	180	450

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.