



Batidora BE-10 230/50-60/1

MODELO DE SOBREMESA. CALDERO DE 10 LITROS.

Modelo C, con toma de accesorios.

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.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 10 l
 Capacidad en harina (60% agua): 3 Kg
 Temporizador (min-max): 0' - 30'
 Potencia Total: 550 W
 Toma de accesorios: n
 Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (4.5 A)
 Enchufe : --
 Dimensiones exteriores
 ·Ancho: 410 mm
 ·Fondo: 523 mm
 ·Alto: 688 mm
 Peso neto: 44 Kg



ER-0437/196 UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
 www.sammic.com



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

UNE-EN 60335-2-64:2001, UNE-EN 60335-1:1997
 UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01
 UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-EN 55014-2:98+A1:02