



PREPARACIÓN DINÁMICA

Cód. 1500220

BATIDORAS PLANETARIAS



Batidora BE-20 230/50-60/1

MODELO DE PIE. CALDERO DE 20 LITROS.

**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.

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

- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 20 l

Capacidad en harina (60% agua): 6 Kg

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

Potencia Total: 900 W

Toma de accesorios: n

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (7 A)

Enchufe : --

Dimensiones exteriores

·Ancho: 520 mm

·Fondo: 733 mm

·Alto: 1152 mm

Peso neto: 84.9 Kg

AENOR



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



PREPARACIÓN DINÁMICA

Cód. 1500280

BATIDORAS PLANETARIAS



Batidora BE-30 230/50-60/1

MODELO DE PIE. CALDERO DE 30 LITROS.

**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.

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

- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 30 l

Capacidad en harina (60% agua): 9 Kg

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

Alimentación eléctrica: 230 V/ 50-60 Hz/1 ~ (10 A)

Enchufe : --

Dimensiones exteriores

- Ancho: 528 mm
- Fondo: 764 mm
- Alto: 1152 mm

Peso neto: 86.3 Kg

AENOR



ER-0437/196

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001



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



Batidora BE-40 230/50-60/1

MODELO DE PIE. CALDERO DE 40 LITROS.

**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.

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

- Equipo de reducción de 20 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad del caldero: 40 l
- Capacidad en harina (60% agua): 12 Kg
- Temporizador (min-max): 0' - 30'
- Potencia Total: 1400 W
- Toma de accesorios: n
- Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Enchufe : --
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 586 mm
 - Fondo: 777 mm
 - Alto: 1202 mm
- Peso neto: 116 Kg
- Nivel de ruido a 1 m.: 75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)

AENOR



Empresa Registrada

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