



- ✓ 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.

## ACCESOIRES

- |                                                 |                                                         |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Coupe-légumes CR-143   | <input type="checkbox"/> Presse-purée P-132             |
| <input type="checkbox"/> Hachoir à viande HM-71 | <input type="checkbox"/> Cuves pour batteurs-mélangeurs |

## 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 microrupteur 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.



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitoires, bureau C  
64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



|          |         |
|----------|---------|
| Projet   | Date    |
| Réf.     | Unités. |
| Approuvé |         |



# BATTEUR-MÉLANGEUR BE-10 / BE-10C

Modèle à poser sur table. Cuve de 10 litres.

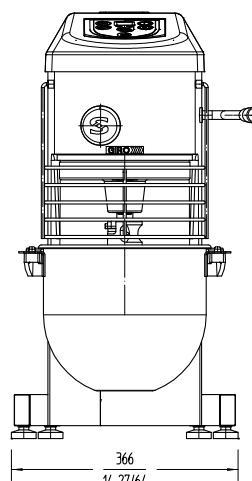
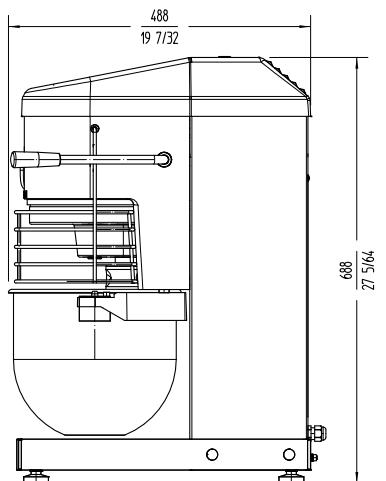


## SPÉCIFICATIONS

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 '  
 Puissance totale: 550/750 W

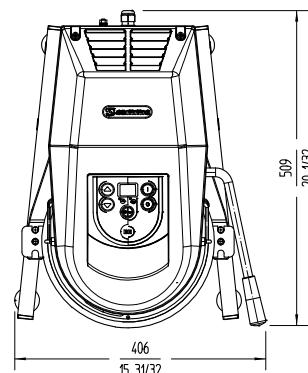
### Dimensions extérieures

- ✓ 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**

## MODÈLES DISPONIBLES

1500210 Batteur BE-10 230/50-60/1

1500211 Batteur BE-10C 230/50-60/1

1500214 Batteur BE-10 208-240/50-60/1

1500215 Batteur BE-10 120/50-60/1

1500216 Batteur BE-10C 120/50-60/1

1500217 Batteur BE-10 400-440/50-60/3

1500218 Batteur BE-10C 400-440/50-60/3

2509589 Chargeur extérieur BE-10

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration  
 P.A.E. les Joncaux  
 Bât. des Transitaires, bureau C  
 64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
 Tel.: +33 5 59 20 99 70



|          |         |
|----------|---------|
| Projet   | Date    |
| Réf.     | Unités. |
| Approuvé |         |