



DESCRIPTION COMMERCIALE

Modèle C, avec prise d'accessoires.

Modèle I, avec colonne inox.

CARACTÉRISTIQUES

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, gâteaux, 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.

ACCESSOIRES

- ☐ Coupe-légumes CR-143
- ☐ Hachoir à viande HM-71
- ☐ Presse-purée P-132
- ☐ Cuves pour batteurs-mélangeurs
- ☐ Équipements de réduction
- ☐ Chariot pour cuve
- ☐ Kit base avec roues





BATTEUR-MÉLANGEUR BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modèle sur pieds. Cuve de 20 litres.



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 20 l

Dimensions de la cuve: 333 mm x 296 mm

Contenance en farine (60 % eau): 6 Kg

Minuterie (mini-maxi): 0 ' - 30 '

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 520 mm

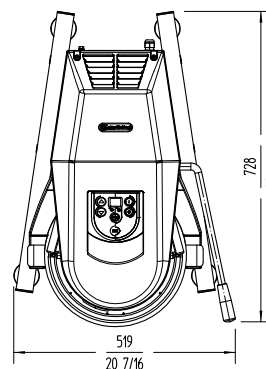
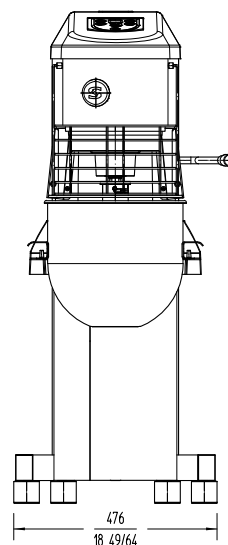
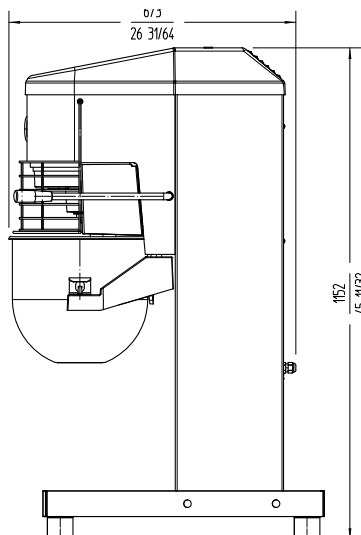
✓ Profondeur: 733 mm

✓ Hauteur : 1152 mm

Poids net: 89 Kg

Niveau de bruit à 1 m: <75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)



MODÈLES DISPONIBLES

1500220 Batteur BE-20 230/50-60/1

1500223 Batteur BE-20I 230/50-60/1

1500221 Batteur BE-20C 230/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux

Bât. des Transitaires, bureau C

64700 - Hendaye

france@sammic.com

Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 17/04/2019

PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES