

PRÉPARATION DYNAMIQUE

BATTEURS PLANÉTAIRES



Batteur-mélangeur BE-10 / BE-10C

MODÈLE SUR TABLE. CUVE DE 10 LITRES. USAGE INTENSIF.

· 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 cela, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
· Minuterie électronique 0-30 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.

ÉQUIPEMENT INCLUS
· Cuve en acier inox.
· Un crochet en forme de spirale pour pâte a consistance lourde.
· Une palette, pour pâte à consistance molle et de pâtisserie.
· Un fouet, pour des mélanges à consistance

EQUIPEMENT OPTIONNEL
· Prise d'accessoires

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la cuve: 10 l

Contenance en farine (60 % eau): 3 Kg

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

Puissance Totale: 550/750 W

Dimensions extérieures

·Largeur : 410 mm
·Profondeur: 523 mm
·Hauteur : 688 mm

Poids net: 44 Kg

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

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

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