



Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan.

Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.



- ▶ Protector de seguridad de accionamiento manual.
- ▶ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ▶ Con doble microrruptor de seguridad.
- ▶ Caldero de acero inoxidable.
- ▶ Fácil limpieza.

Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas.

- ▶ **Gancho amasador:** para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.
- ▶ **Paleta mezcladora:** para mezclas como cremas, genovesas, etc.
- ▶ **Batidor de varillas:** para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

BM-5 / BM-5E

- ▶ Especialmente indicados para sobremesa.
- ▶ Variador de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- ▶ **BM-5:** para trabajo intensivo.
- ▶ **BM-5E:** motor universal.

BE-10/20/30/40

- ▶ La gama de batidoras **BE de SAMMIC** incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
- ▶ **BE-10:** modelo adecuado para sobremesa.
- ▶ **BE-20/30/40:** modelos de pie.
- ▶ Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ▶ Aviso acústico al final del ciclo.
- ▶ Variación electrónica de velocidad.
- ▶ Indicación de protecciones no activadas.
- ▶ Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.
- ▶ Fácil acceso al toma de accesorios, situado en la parte frontal.
- ▶ Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés.
- ▶ Protección reforzada contra el agua.
- ▶ Pies en acero inoxidable.
- ▶ Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- ▶ Caldero robusto y resistente.
- ▶ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ▶ **Opcional para BE-20:** equipo de reducción de 10 l.
- ▶ **Opcional para BE-30:** equipo de reducción de 10 l.
- ▶ **Opcional para BE-40:** equipo de reducción de 20 l.

ACCESORIOS OPCIONALES

- ▶ Equipos de reducción para BE-20/30/40.
- ▶ Calderos adicionales.
- ▶ Accesorios para modelos combinados.
- ▶ Carros para caldero.
- ▶ Kit-base con ruedas para batidora.

Consultar modelos disponibles para barcos.



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUÍA DE SELECCIÓN						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
CARACTERÍSTICAS						
POTENCIA TOTAL	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	-	-	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
DIMENSIONES EXTERIORES	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
PESO NETO	14Kg	15.8Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

		PVP €
1500180	Batidora BM-5E 230/50-60/1	801

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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



BATIDORA PLANETARIA BM-5

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso intensivo.

		PVP €
1500170	Batidora BM-5 230/50-60/1	1.003

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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



BATIDORA PLANETARIA BE-10 / BE-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

		PVP €
1500210	Batidora BE-10 230/50-60/1	2.136
1500211	Batidora BE-10C 230/50-60/1	2.346

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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Equipamiento opcional

- Toma de accesorios.



BATIDORA PLANETARIA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.
 Modelo C, con toma de accesorios.
 Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		PVP €
1500220	Batidora BE-20 230/50-60/1	3.502
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1	3.884
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1	3.998

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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Equipamiento opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.
 Modelo C, con toma de accesorios.
 Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		PVP €
1500280	Batidora BE-30 230/50-60/1	3.922
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.349
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	4.477

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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Equipamiento opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



BATIDORA PLANETARIA BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.
 Modelo C, con toma de accesorios.
 Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		PVP €
1500240	Batidora BE-40 230/50-60/1	5.675
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	5.956
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1 novedad	5.997

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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Equipamiento opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 20 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



ACCESORIOS

Calderos para batidoras



Calderos de acero inoxidable
Calderos adicionales para batidoras planetarias BM/BE de Sammic.
▶ Robustos y resistentes.

		PVP €
2502305	Caldero BM-5	102
2509494	Caldero BE-10	144
2509495	Caldero BE-20	176
2509564	Caldero BE-30	374
2509497	Caldero BE-40	419

Equipos de reducción



Equipos para batidoras planetarias
Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.
▶ Caldero de 10 lt. y útiles para BE-20.
▶ Caldero de 10 lt. y útiles para BE-30.
▶ Caldero de 20 lt. y útiles para BE-40.
▶ Gancho amasador.
▶ Paleta mezcladora.
▶ Batidor de varillas.

		PVP €
1500222	Equipo 10 lts. BE-20	549
1500296	Equipo 10 lt. BE-30	657
1500242	Equipo 20 lts. BE-40	754

Carro para caldero



Para desplazar calderos
▶ Facilita el desplazamiento del caldero con carga.
▶ Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.
▶ Caldero no incluido.

		PVP €
1500260	Carro caldero 20L	408
1500261	Carro caldero 30L	408
1500262	Carro caldero 40L	408

Kit base con ruedas



Mecanismo para mover batidoras planetarias
Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continuada.
▶ Construcción en acero inoxidable.
▶ Dotada de palanca.

		PVP €
1500265	Kit ruedas batidora BE	313



Cortadora-ralladora CR-143



Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Trabaja con discos y rejillas.

- ▶ Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)
- ▶ Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la Cortadora de Hortalizas CA-301

		PVP €
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	441

Picadora de carne HM-71



Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene

Accesorio picador de carne provista de una cuchilla y 2 placas de 4.5 y 8mm.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)

		PVP €
1010045	Picadora de carne HM-71	419

Prensa-purés P-132



Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras

Accesorio prensapurés para máquinas que tienen la opción combinada.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)

		PVP €
1010052	Prensapurés P-132	491

