



## 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
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
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	13.7Kg	16.5Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



**BATIDORA PLANETARIA BM-5E**

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

		<b>PVP</b>
1500180	<b>Batidora BM-5E 230/50-60/1</b>	<b>841€</b>

**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.

		<b>PVP</b>
1500170	<b>Batidora BM-5 230/50-60/1</b>	<b>1.054€</b>

**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	2.245€
1500211	Batidora BE-10C 230/50-60/1	2.465€

**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.

**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	3.680€
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1	4.081€
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1	4.201€

**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.

**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	4.121€
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.571€
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	4.706€

**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.

**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	5.964€
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	6.258€
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1	6.302€

**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.

**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	108€
2509494	Caldero BE-10	151€
2509495	Caldero BE-20	219€
2509564	Caldero BE-30 (>10/2016)	393€
2509497	Caldero BE-40	439€

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	577€
1500296	Equipo 10 lts. BE-30	690€
1500242	Equipo 20 lts. BE-40	793€

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	428€
1500261	Carro caldero 30L	428€
1500262	Carro caldero 40L	428€

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	329€





**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-31.
- ▶ Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

		<b>PVP</b>
1010026	<b>Cortadora-ralladora CR-143</b>	<b>464€</b>

**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).

		<b>PVP</b>
1010045	<b>Picadora de carne HM-71</b>	<b>439€</b>

**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).

		<b>PVP</b>
1010052	<b>Prensapurés P-132</b>	<b>517€</b>