

Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan

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



■ Nuevos modelos BP

- Herramientas de acero inoxidable:
- Gran robustez.
- Herramientas aptas para lavavajillas: fácil limpieza.
- Nuevo teclado con pantalla, altamente intuitivo.
- Posibilidad de customizar hasta 9 programas.
- 3 programas incluidos con velocidades fijas diferentes, customizables.
- Visualización intuitiva de la información.
- Indicación de alarmas en la pantalla.
- Temporizador electrónico 0-99 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.

■ Versatilidad y seguridad en el uso

- 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:** 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.

■ BP-10/20/30/40

- La gama de batidoras **BP 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.
- **BP-10:** modelo adecuado para sobremesa.
- **BP-20/30/40:** modelos de pie.
- Modelos combinados disponibles en toda la gama BP.
- 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 BP-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- El modelo BP-40 incluye pulsador de parada de emergencia.
- **Opcional para BP-20:** equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BP-30:** equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BP-40:** equipo de reducción de 20 l.



■ Accesorios opcionales: personaliza tu solución

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

Consultar modelos disponibles para barcos.

Nota: se servirán los modelos BE-10 / BE-20 / BE-30 / BE-40 hasta agotar existencias.



	BM-5E	BM-5	BP-10	BP-20	BP-30	BP-40
GUÍA DE SELECCIÓN						
Capacidad del caldero	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Dimensiones del caldero	208 mm x 197 mm	208 mm x 197 mm	279 mm x 236 mm	333 mm x 296 mm	380 mm x 340 mm	422 mm x 367 mm
Capacidad en harina (50% agua)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
CARACTERÍSTICAS						
Potencia total	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
Velocidad herramienta	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
Velocidad planetario	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
Temporizador (min-max)			0 - 99'	0 - 99'	0 - 99'	0 - 99'
Dimensiones exteriores	310 x 382 x 537 mm	310 x 382 x 537 mm	410 x 523 x 688 mm	520 x 733 x 1152 mm	528 x 764 x 1152 mm	586 x 777 x 1202 mm
Peso neto	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg



Herramientas de acero inox
Modelos BP: nuevas herramientas de acero inoxidable.



Panel de control avanzado
Modelos BP: uso altamente intuitivo.



Conformes a la norma UNE-EN 454/2015
Modelos BP: conformes a UNE-EN 454/2015



BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

		Capacidad del caldero
1500180	Batidora BM-5E 230/50-60/1	5 l

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.

		Capacidad del caldero
1500170	Batidora BM-5 230/50-60/1	5 l

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 BP-10 / BP-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

		Capacidad del caldero
1500310	Batidora planetaria BP-10 230/50-60/1	10 l
1500311	Batidora planetaria BP-10C 230/50-60/1	10 l

Incluido

- Caldero y herramientas 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.



novedad



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-20 / BP-20I / BP-20C

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		Capacidad del caldero
1500330	Batidora planetaria BP-20 230/50-60/1	20 l
1500333	Batidora planetaria BP-20I 230/50-60/1	20 l
1500331	Batidora planetaria BP-20C 230/50-60/1	20 l

Incluido

- Caldero y herramientas 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 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-30 / BP-30I / BP-30C

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		Capacidad del caldero
1500350	Batidora planetaria BP-30 230/50-60/1	30 l
1500352	Batidora planetaria BP-30I 230/50-60/1	30 l
1500351	Batidora planetaria BP-30C 230/50-60/1	30 l

Incluido

- Caldero y herramientas 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 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-40 / BP-40I / BP-40C

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

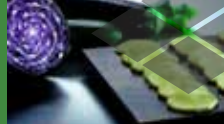
		Capacidad del caldero
1500370	Batidora planetaria BP-40 230/50-60/1	40 l
1500376	Batidora planetaria BP-40I 230/50-60/1	40 l
1500371	Batidora planetaria BP-40C 230/50-60/1	40 l

Incluido

- Caldero y herramientas 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 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



ACCESORIOS

Calderos para batidoras



Calderos de acero inoxidable AISI-304.

Calderos adicionales para batidoras planetarias BM / BP / BE de Sammic.
Robustos y resistentes.

2502305	Caldero BM-5
2509494	Caldero BP-10 / BE-10
2509495	Caldero BP-20 / BE-20
2509564	Caldero BP-30 / BE-30 (>10/2016)
2509497	Caldero BP-40 / BE-40

Equipos de reducción



Equipos para batidoras planetarias.

Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.

- Caldero de 10 l y útiles para BP-20 / BE-20.
- Caldero de 10 l y útiles para BP-30 / BE-30.
- Caldero de 20 l y útiles para BP-40 / BE-40.
- Gancho amasador de aluminio.
- Paleta mezcladora de aluminio.
- Batidor de varillas.

1500222	Equipo 10 l - BP-20 / BE-20
1500296	Equipo 10 l - BP-30 / BE-30
1500389	Equipo 20 l - BP-40
1500242	Equipo 20 l - BE-40

Carro para caldero



Para desplazar calderos.

- Facilita el desplazamiento del caldero con carga.
- Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.
- Caldero no incluido.

1500260	Carro caldero 20 l
1500261	Carro caldero 30 l
1500262	Carro caldero 40 l

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.

1500265	Kit ruedas batidora BP-20 / BP-30 / BP-40 / BE-20 / BE-30 / BE-40
---------	---



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 BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

1010026	Cortadora-ralladora CR-143
---------	----------------------------

Discos y rejillas para CR-143

Consigue una gran variedad de cortes con el accesorio cortadora-ralladora CR-143.

Discos y rejillas para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Escoge los discos y rejillas que mejor se adapten a tus necesidades

- **Discos FC:** Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor.
- **Discos FCC:** Para cortar rodajas de productos blandos.
- **Discos FCO:** Para cortar rodajas onduladas.
- **Discos FCE:** Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".
- **Discos SH:** Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- **Rejillas para fritas FF:** Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- **Rejillas para cubos FM:** Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.

1010215	Disco cortador FC-1+
1010220	Disco cortador FC-2+
1010222	Disco cortador FC-3+
1010407	Disco cortador FC-6+
1010400	Disco cortador FC-8+
1010401	Disco cortador FC-10+
1010402	Disco cortador FC-14+
1010406	Disco cortador FCC-2+
1010403	Disco cortador FCC-3+
1010404	Disco cortador FCC-5+
1010295	Disco cortador FCO-2+
1010300	Disco cortador FCO-3+
1010408	Disco cortador FCO-6+
1010205	Disco cortador FCE-2+
1010210	Disco cortador FCE-4+
1010405	Disco cortador FCE-8+
1010320	Disco rallador SH-2
1010315	Disco rallador SH-3
1010322	Disco rallador SH-4
1010323	Disco rallador SH-5
1010324	Disco rallador SH-6
1010326	Disco rallador SH-7
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF
1010265	Rejilla fritas FF-6 (CA-300 / CR-143)
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300 / CR-143)
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300 / CR-143)
1010280	Rejilla cubos FM-8 (CA-300 / CR-143)
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300 / CR-143)
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300 / CR-143)



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 8 mm.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010045	Picadora de carne HM-71
---------	-------------------------



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 PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010052	Prensapurés P-132
---------	-------------------