

## 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.**



	<p>Equipados con caldero + 3 accesorios.</p>	 <p>Modelos BE: conformes a UNE-EN 454/2015</p>
---	--	--



	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
VELOCIDAD HERRAMIENTA	98-455rpm	85-495rpm	96-289rpm	95-392rpm	87-378rpm	85-348rpm
VELOCIDAD PLANETARIO	40-187rpm	35-192rpm	59-176rpm	42-175rpm	39-168rpm	45-186rpm
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.

1500180 Batidora BM-5E 230/50-60/1

**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.

1500170 Batidora BM-5 230/50-60/1

**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.

1500210	Batidora BE-10 230/50-60/1
1500211	Batidora BE-10C 230/50-60/1

**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.

1500220	Batidora BE-20 230/50-60/1
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1

**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.

1500280	Batidora BE-30 230/50-60/1
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1

**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.

1500240	Batidora BE-40 230/50-60/1
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1

**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.



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

**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.



1500222	Equipo 10 lts. BE-20
1500296	Equipo 10 lts. BE-30
1500242	Equipo 20 lts. 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 20L
1500261	Carro caldero 30L
1500262	Carro caldero 40L

**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 BE
---------	------------------------

**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.

1010026	Cortadora-ralladora 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 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).

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 Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

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