



## Batidoras planetarias

### Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan

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



#### ■ 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.

#### ■ 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: personaliza tu solución

- 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	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Capacidad en harina (60% agua)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
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 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
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



**Una solución completa**  
Equipados con caldero + 3 accesorios.



**Conformes a la norma UNE-EN 454/2015**  
Modelos BE: 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 BE-10 / BE-10C**

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Capacidad del caldero

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

**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.

Capacidad del caldero

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

**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.





**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.

		Capacidad del caldero
1500280	Batidora BE-30 230/50-60/1	30 l
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	30 l
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	30 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.

**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.

**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.

		Capacidad del caldero
1500240	Batidora BE-40 230/50-60/1	40 l
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1	40 l
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	40 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.

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

1500222	Equipo 10 l - BE-20
1500296	Equipo 10 l - BE-30
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 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 8 mm.

- 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).

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 (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

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