



Batteur mélangeur BM-5E

MODÈLE À POSER SUR TABLE. CUVE DE 5 LITRES.

Pour travaux occasionnels.

Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.).

- Modèle compact, idéal pour des établissements jusqu'à 50 couverts.
- Variateur de vitesse électronique en continu sans paliers.
- Muni d'un écran protecteur de sécurité extractible.
- Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- Double microinterrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de l'écran protecteur.
- Appareil aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériel aptes pour le contact avec les aliments).

ÉQUIPEMENT INCLUS

- Cuve en acier inox.
- Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Fouet, pour des mélanges à consistance

EQUIPEMENT OPTIONNEL

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la cuve: 5 l

Contenance en farine (60 % eau): 1 Kg

Puissance Totale: 300 W

Dimensions extérieures

- Largeur : 310 mm
- Profondeur: 382 mm
- Hauteur : 537 mm

Poids net: 14 Kg

Niveau de bruit à 1 m.: <80 dB(A)

Bruit de fond: 45 dB(A)

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com