



## Batteur-mélangeur BE-10 / BE-10C

**MODÈLE À POSER SUR TABLE. CUVE DE 10 LITRES.**

**Modèle C, avec prise d'accessoires.**

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.).

- Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.
- Grâce à cela, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
- Minuterie électronique 0-30 min. et possibilité de marche en continu.
- Avertisseur sonore en fin de cycle.
- Variation électronique de vitesse.
- Muni d'une grille de protection de sécurité.
- Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- Double microrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de la grille de sécurité.
- Indicateur de non mise en place des protections.
- Protection renforcée contre les projections d'eau.
- Pieds en acier inox.
- Cuve robuste et résistante.
- Simplicité d'entretien et de réparation.

**ÉQUIPEMENT INCLUS**

- Cuve en acier inox.
- Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Un fouet, pour des mélanges à consistance

**EQUIPEMENT OPTIONNEL**

- Prise d'accessoires

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité de la cuve: 10 l

Contenance en farine (60 % eau): 3 Kg

Minuterie (min-max): 0' - 30'

Puissance Totale: 550/750 W

Dimensions extérieures

- Largeur : 410 mm
- Profondeur: 523 mm
- Hauteur : 688 mm

Poids net: 44 Kg

Niveau de bruit à 1 m.: <75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/196



UNE-EN ISO 9001



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA  
[www.sammic.com](http://www.sammic.com)