



BATEDEIRA MISTURADORA BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modelo de chão. Caldeiro de 40 litros.



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Modelo C, com tomada de acessórios.
Modelo I, coluna em aço inoxidável.

Batedora-misturadora profissional para a preparação de massas de farinha (pão, biscoitos, etc.), claras (soufflés, merengues, etc.), molhos (maionese, etc.) e misturas (carne, etc.).

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de grande fiabilidade. Por isso, a bateadeira liga-se à corrente mediante tomada monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. e possibilidade de funcionamento em contínuo.
- ✓ Aviso acústico no final do ciclo.
- ✓ Variação electrónica de velocidade.
- ✓ Provido de protector de segurança.
- ✓ Subida-descida do caldeiro mediante alavanca.
- ✓ Duplo microrruptor de segurança, para a posição do caldeiro do protector.
- ✓ Indicação de protecções não activadas.
- ✓ Protecção reforçada contra a água.
- ✓ Pés em aço inoxidável.
- ✓ Caldeiro robusto e resistente.
- ✓ Manutenção e reparação simples.
- ✓ Em cumprimento com a norma UNE-EN 454/2015.

INCLUI

- ✓ Caldeiro de aço inoxidável.
- ✓ Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
- ✓ Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
- ✓ Pinha, para todo o tipo de emulsões.

OPCIONAL

- Tomada de acessórios.
- Coluna em aço inoxidável.
- Equipamento de redução de 20 l.
- Carro para transporte de caldeiros.
- Kit base com rodas para mover de sítio a bateadeira.

ACESSÓRIOS

- Cortadora-raladora CR-143
- Picadora de carne HM-71
- Prensa-purés P-132
- Caldeiros para bateadeiras
- Equipamentos de redução
- Carro para caldeiro
- Kit com base de rodas

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 40 l
 Dimensões do caldeiro: 422 mm x 367 mm
 Capacidade em farinha (60% água): 12 Kg
 Temporizador (min-max): 0' - 30'
 Velocidade da derramenta: 85-348 rpm
 Velocidade do planetário: 45-186 rpm
 Potência Total: 1400 W

Conexão elétrica: --

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 586 mm
- ✓ Profundidade: 777 mm
- ✓ Altura: 1202 mm

Peso líquido: 124 Kg
 Nível de ruído (1 m.): 75 dB(A)
 Ruído de fundo: 32 dB(A)

MODELOS DISPONÍVEIS

1500240	Batedeira BE-40 230/50-60/1
1500246	Batedeira BE-40I 230/50-60/1
1500241	Batedeira BE-40C 230/50-60/1
1500247	Batedeira BE-40 400-440/50-60/3
1500248	Batedeira BE-40C 400-440/50-60/3
1500249	Batedeira BE-40 208-240/50-60/1
1500250	Batedeira BE-40C 208-240/50-60/1

* Consulte para versões especiais

PREPARAÇÃO DINÂMICA
BATEDEIRAS - AMASSADORAS

ficha do produto
atualizada 27/10/2022



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 Azkoitia
www.sammic.com

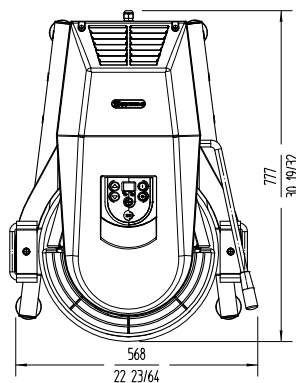
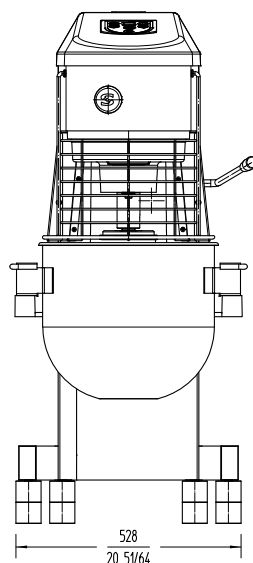
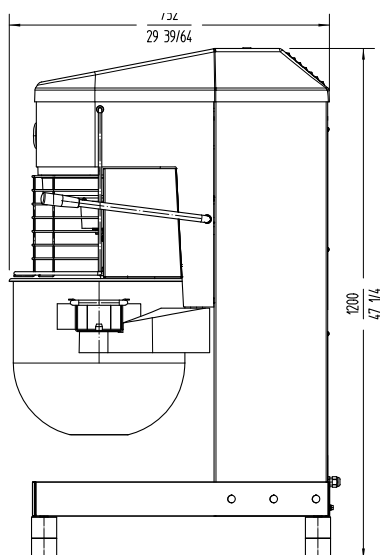


BATEDEIRA MISTURADORA BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modelo de chão. Caldeiro de 40 litros.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
BATEDEIRAS - AMASSADORAS



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada 27/10/2022