



BATEDEIRA MISTURADORA BM-5

Modelo de bancada. Caldeiro de 5 litros.



Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 310 mm
- ✓ Profundidade: 382 mm
- ✓ Altura: 537 mm

Peso líquido: 16.5 Kg
Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)
Ruído de fundo: 45 dB(A)

Dimensões da embalagem

360 x 430 x 565 mm
Peso bruto: 20.1 Kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

1500175 Batedeira BM-5 120/50-60/1

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Uso intensivo.

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

- ✓ Modelo compacto, ideal para estabelecimentos de até 50 lugares.
- ✓ Variador electrónico de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- ✓ Protector de segurança removível.
- ✓ Ajuste de altura do caldeiro mediante uma alavanca.
- ✓ Microrruptor duplo de segurança para o caldeiro e protector de segurança.
- ✓ Equipamento certificado pela NSF Internacional (normativa de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).

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.

ACESSÓRIOS

- ❑ Caldeiros para batedeiras

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 5 l
Dimensões do caldeiro: -- mm x -- mm

Capacidade em farinha (60% água): 1.5 Kg

Temporizador (min-max): -- ' -- "

Velocidade da derramenta: 85-495 rpm

Potência Total: 250 W



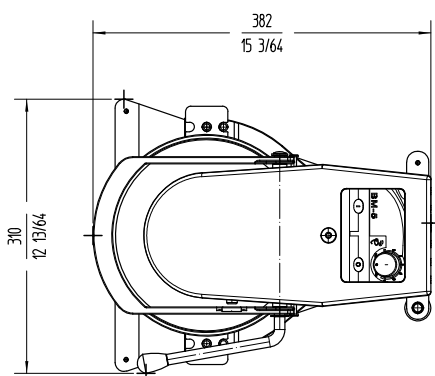
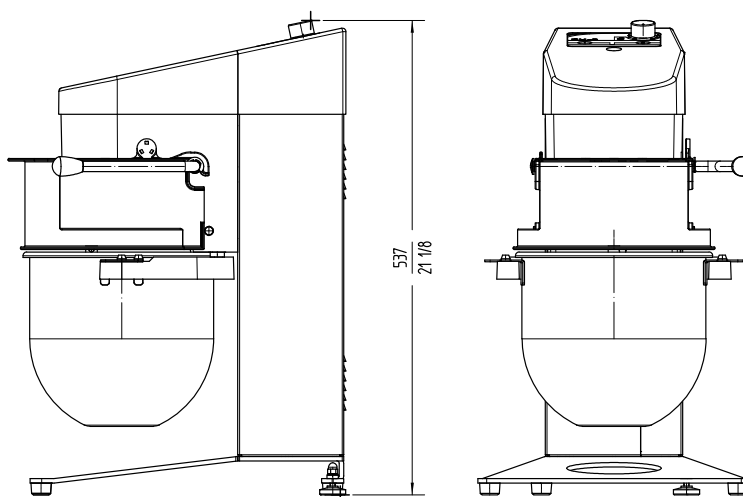


BATEDEIRA MISTURADORA BM-5

Modelo de bancada. Caldeiro de 5 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