BATTEUR BE-20 230/50-60/1

Modèle sur pieds. Cuve de 20 litres.

1500220



Description Commerciale

Modèle C : avec prise d'accessoires.
Modèle I : avec colonne inox.

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 ce variateur, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
- ✓ Minuterie électronique de 0 à 30 min, et possibilité de marche en continue.
- ✓ 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 microrrupteur 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.
- ✓ Respecte la norme UNE-EN 454/2015.

Inclus

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

Options

- ❑ Prise d'accessoires.
- ❑ Colonne inox.
- ❑ Équipement de réduction 10 litres.
- ❑ Chariot pour le transport de la cuve.
- ❑ Kit de base avec roues pour le transport du batteur.
- ❑ Disponible en triphasé.

Accessoires

- ❑ Coupe-légumes CR-143
- ❑ Hachoir à viande HM-71
- ❑ Presse-purée P-132
- ❑ Cuves pour batteurs-mélangeurs
- ❑ Équipements de réduction
- ❑ Chariot pour cuve
- ❑ Kit base avec roues
- ❑ Disques et grilles pour CR-143

Spécifications

Capacité de la cuve: 20 l
Dimensions de la cuve: 333 mm x 296 mm
Contenance en farine (50% eau): 6 kg
Minuterie (mini-maxi): 0' - 30'
Vitesse outil: 95 - 392 rpm
Vitesse planetaire: 42 - 175 rpm
Puissance totale: 900 W
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)
Fiche : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 520 mm
- ✓ Profondeur: 733 mm
- ✓ Hauteur: 1152 mm

Poids net: 84.9 kg
Niveau de bruit à 1 m: <75 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)
Dimensions extérieures de la machine emballée
595 x 820 x 1200 mm
Poid brut: 101 kg

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

fiche commerciale
mise à jour 23/07/2026

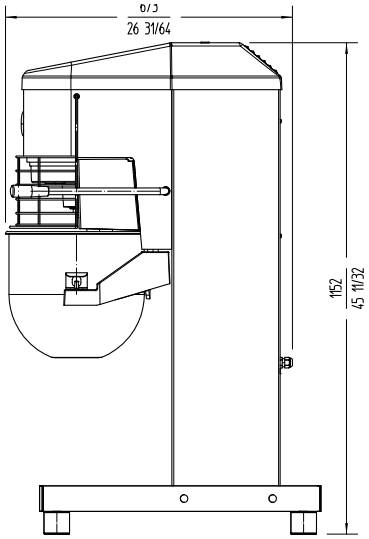
Copyright 2026 © Sammic S.L.

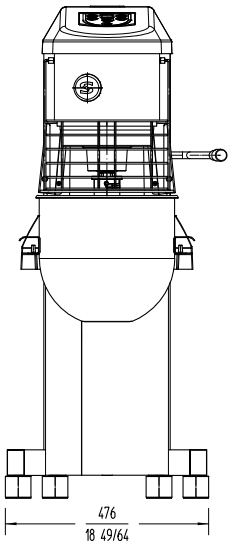
BATTEUR BE-20 230/50-60/1

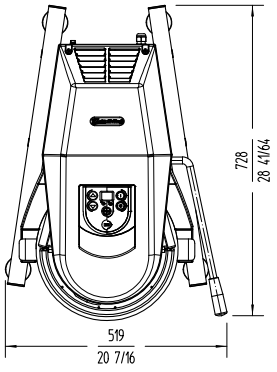
Modèle sur pieds. Cuve de 20 litres.

1500220

PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES







FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour **23/07/2026**

Copyright 2026 © Sammic S.L.