



**PREPARACIÓN DINÁMICA**

BATIDORAS PLANETARIAS



**Batidora planetaria BM-5E**

**MODELO DE SOBREMESA. CALDERO DE 5 LITROS.**

**Uso estándar.**

Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- Modelo compacto, ideal para establecimientos de hasta 50 plazas.
- Variador electrónico de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- Provisto de protector de seguridad extraíble.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Capacidad del caldero: 5 l
- Capacidad en harina (60% agua): 1 Kg
- Potencia Total: 300 W
- Dimensiones exteriores
  - Ancho: 310 mm
  - Fondo: 382 mm
  - Alto: 537 mm
- Peso neto: 14 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**



2006/42/CE, 2006/95/CE, 2004/108/CE

Europa: UNE-EN 60335-1, UNE-EN 60335-2-64, Une-EN 55014-1, UNE-EN 55014-2, UNE-EN 61000-3-4, NSF/ANSI Standard 8.EEUU: ANSI/UL 763, CSA C22.2 N°195-M1987, NSF/ANSI Standard 8.



**Batidora planetaria BM-5**

**MODELO DE SOBREMESA. CALDERO DE 5 LITROS.**

**Uso intensivo.**

Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).

- Modelo compacto, ideal para establecimientos de hasta 50 plazas.
- Variador electrónico de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- Provisto de protector de seguridad extraíble.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

- Capacidad del caldero: 5 l
- Capacidad en harina (60% agua): 1.5 Kg
- Potencia Total: 250 W
- Dimensiones exteriores
  - Ancho: 310 mm
  - Fondo: 382 mm
  - Alto: 537 mm
- Peso neto: 15.8 Kg

**EQUIPAMIENTO INCLUIDO**

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de

**EQUIPAMIENTO OPCIONAL**

