



Catálogo de las  
**AMASADORAS**  
**PROFESIONALES**  
distribuidas en España

Serie Pizza

**Amasadora de pizza**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	POTENCIA	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
AP HS-35	18349	730x430x770	11KW/220V	35 L peso máximo de la masa 12kg	89 KG	CE ISO 9001 CE	1 AÑO	<b>1.780 €</b>

EQUIPAMIENTO			
Cubas	de Acero Inox	1 Ud.	Interruptor de encendido y apagado de la máquina
	con rejilla protectora delantera	1 Ud.	

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Construcción en acero inoxidable y plástico	Cableado de los cabezales totalmente ignífugo






AP HS-35

Serie Snack

**Amasadora planetaria**

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES EXTERIORES	ENCENDIDO	POTENCIA/VOLTAJE	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
LR-BM-5	21619	430x240x530	ELÉCTRICO	370W/220/1	5 L	24 KG	CE	1 AÑO	<b>900 €</b>
LR-LM-7	20847	730x430x770	ELÉCTRICO	350W/220/1	7 L	30 KG	CE	1 AÑO	<b>700 €</b>
LR-LM-10	22651	450x370x660	ELÉCTRICO	720W/220/1	10 L	65 KG	CE	1 AÑO	<b>1.020 €</b>

**EQUIPAMIENTO**

Cubas	extraible de Acero Inox	1 Ud.	Interruptor de encendido y apagado de la máquina
	con rejilla protectora delantera	1 Ud.	Regulador de velocidad desde 151 a 852 rpm
Ganchos	 Amasador	1 Ud.	
	 Batidor	1 Ud.	
	 Mezclador	1 Ud.	

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Construcción en acero inoxidable y plástico	
---	--



LR-LM-7

## CARACTERÍSTICAS

### AMASADORA

- Amasadoras industriales de gran solidez y fiabilidad, capaces de satisfacer cualquier exigencia técnica y producción de masas blandas como la pizza y el pan.
- Estructura realizada en acero lacado. Rejilla protectora, cuba, espiral y cuchilla corta pasta realizadas en acero inoxidable.
- Cuba y cabezal fijos, excepto en mod. MR22 que el cabezal es abatible y la cuba extraíble.
- Rejilla protectora abatible.
- Temporizador de 30 min.
- Pulsador de parada de emergencia.
- Sistemas de seguridad para la protección del usuario, micro interruptores y pared anti-atrapamiento.
- Patas regulables en altura. Posibilidad de instalar ruedas (2 c/freno y 2 s/freno) para facilitar el desplazamiento (excepto mod MS15).
- Las tareas de mantenimiento y limpieza se han simplificado al máximo, gracias al fácil acceso de los componentes.

## TECHNICAL FEATURES

### MIXER

- Industrial mixer of great solidity and reliability, able to satisfy any technical demand and production of soft dough such as pizza and bread.
- Structure made of lacquered steel. Protective grid, tank, spiral and blade made of stainless steel.
- Tank and head fixed, except in mod. MR22 where the head is adjustable and the tank removable.
- Tilting protection grid.
- Timer 30 min.
- Emergency stop button.
- Security systems for the protection of the user, micro switches and wall anti-catching.
- Height adjustable feet. Possibility of installing wheels (2 w/brakes and 2 without brakes) to facilitate displacement (not in MS15 model).
- Maintenance and cleaning tasks have been simplified to the maximum, thanks to the easy access to the components.

## CARACTERÍSTIQUE

### PÊTRINS

- Pétrin industriel de grande solidité et fiabilité, capable de satisfaire toute demande technique et production de pâtes molles comme la pizza et le pain.
- Structure en acier laqué. Grille de protection, cuve, spirale et lame en acier inoxydable.
- Cuve et tête fixes, sauf dans le modèle MR22 où le harnais est réglable et la cuve amovible.
- Grille de protection abattable.
- Minuterie 30 min.
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Systèmes de sécurité pour la protection de l'utilisateur, microcontacts et paroi anti-pincement.
- Pieds réglables en hauteur. Possibilité d'installer des roues (2 avec frein et 2 sans frein) afin de faciliter les déplacements (pas pour le mod. MS15).
- Les tâches d'entretien et nettoyage ont été simplifiées au maximum, grâce à l'accès facile aux composants.



AMASADORA

CÓDIGO	MODELO	
2HOPG00007	AMASADORA MS15	1.180 €
2HOPG00008	AMASADORA MS22	1.490 €
2HOPG00009	AMASADORA MS33	1.775 €
2HOPG00012	AMASADORA MR22	1.945 €
2HOPG00010	AMASADORA MST33	1.705 €
2HOPG00011	AMASADORA MST42	1.975 €

DESCRIPCIÓN	AMASADORAS					
	MS15	MS22	MS33	MR22	MST33	MST42
Dimensiones ext. (mm)	320x590x570	400x690x630	440x830x720	420x720x640	440x830x720	470x850x720
Dimensiones cuba (mm)	Ø300 x h:210	Ø360 x h:210	Ø400 x h:210	Ø360 x h:210	Ø400 x h:210	Ø450 x h:210
Capacidad cuba (l)	15	22	33	22	33	42
Producción máx. de masa (Kg/h)	40	70	100	70	100	140
Voltaje (V) / Frecuencia (Hz)	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230 / 50	400 3Ph 50Hz	400 3Ph 50Hz
Potencia (W)	370	900	1300	900	1500	1500
Peso Bruto / Neto (Kg)	64 / 50	94 / 75	127/104	112 / 94	127/104	131/107
Vol. emb. (m³)	0,16	0,28	0,41	0,28	0,41	0,45

Dimensiones Ext. (mm) / Ext. Dimensions (mm) / Dimension Ext. (mm) - Dimensiones cámara (mm) / Dim. interior (l) / Dim int. - Puerta / Door / Porte - Tª máx (°C) / Temp. max (°C) / max Temp. (°C) - Alimentación / Power (V/Hz) / alimentation(V/Hz) Potencia (W) / Power (W) / Puissance (W) - Peso Bruto-Neto (Kg) / Gross-Net Weight / Poids Brut-Net - Vol. Emb. (m³) / Packing Vol. (m³) - Volume Embalé (m³)

Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

# Amasadoras

## Cabezal extraíble

Amasadora con elevación del cabezal y cuba extraíble.  
(Bajo pedido)



AMAS.15



AMAS.13

Código	Voltaje	Potencia	Masa kg	Produc. kg/h	RPM espiral	Dimensiones Cuba (mm)	Ancho/Prof./Alto (mm)	Peso (kg)		
<b>AMAS.11</b>	230 V / 1N / 50 Hz (Monofásico)	750 W - 1 HP	12	36	90	Ø 320x210h (16 l)	350x650x600-900	63	<b>2.454 €</b>	
<b>AMAS.12</b>			18	54	90	Ø 360x210h (22 l)	390x670x600-920	61	<b>2.580 €</b>	
<b>AMAS.13</b>		1500 W - 2 HP	25	75	90	Ø 400x260h (32 l)	430x780x710-1090	107	<b>3.120 €</b>	
<b>AMAS.14</b>			38	114	90	Ø 450x260h (42 l)	480x800x710-1110	114	<b>3.336 €</b>	
<b>AMAS.35</b>	230-400 V / 3N / 50 Hz (Trifásico)	750 W - 1 HP	12	36	90	Ø 320x210h (16 l)	350x650x600-900	63	<b>2.460 €</b>	
<b>AMAS.36</b>			18	54	90	Ø 360x210h (22 l)	390x670x600-920	61	<b>2.700 €</b>	
<b>AMAS.37</b>		1500 W - 2 HP	25	75	90	Ø 400x260h (32 l)	430x780x710-1090	107	<b>3.098 €</b>	
<b>AMAS.38</b>			38	114	90	Ø 450x260h (42 l)	480x800x710-1110	114	<b>3.340 €</b>	
<b>AMAS.15</b>		2200 W - 3 HP			80					
		2ª velocidad 3500/2500 W 4,7 - 3,3 HP	50	150	2ª vel. 80/160	Ø 500x310h (62 l)	530x920x920-1630	201	<b>5.302 €</b>	

### 2ª Velocidad Opcional

Código	Voltaje	RPM espiral
<b>AMAS.35</b>	750-550 W (1 / 0,75 HP)	90/180
<b>AMAS.36</b>		
<b>AMAS.37</b>		
<b>AMAS.38</b>	1500-1100 W (2 / 1,5 HP)	

### Opciones (Bajo pedido)

- Temporizador 0 ÷ 30 minutos (Todos los modelos menos AMAS.15)
- Juego de ruedas
- Carro bajo con ruedas
- Interruptor de sobrecalentamiento
- Tapa rejilla de acero inox. (Todos los modelos menos AMAS.15)



Amasadora con horquilla bajo pedido, (750 W - producción 90 kg/h)



Tapa policarbonato de serie. (Todos los modelos menos AMAS.15)  
Microinterruptor de seguridad en la tapa.



Tapa rejilla en acero inox de serie. (AMAS.15)



Estructura recubierta con pintura antirrayado.



Carro bajo con ruedas. (Opcional)





VER VIDEO

# Amasadoras

## Cabezal fijo



Espiral con cabezal fijo. Ideales para realizar diferentes tipos de masa. Se aconseja especialmente para masas como pan, pizza y tortillas.

(Bajo pedido)

AMASA.1  
AMAS.30



AMASA.2  
AMAS.31



AMASA.3  
AMAS.32



Código	Voltaje	Potencia	Masa kg	Produc. kg/h	RPM espiral	Dimensiones Cuba (mm)	Ancho/Prof./Alto (mm)	Peso (kg)	
<b>AMASA.1</b>	230 V / 1N / 50 Hz (Monofásico)	370 W - 0,5 HP	7	21	90	Ø 260x200h (10 l)	280x560x570-800	39	<b>1.606 €</b>
<b>AMASA.2</b>		750 W - 1 HP	12	36	90	Ø 320x210h (16 l)	350x650x600-900	56	<b>1822 €</b>
<b>AMASA.3</b>			18	54	90	Ø 360x210h (22 l)	390x670x600-920	57	<b>1950 €</b>
<b>AMASA.4</b>		1500 W - 2 HP	25	75	90	Ø 400x260h (32 l)	430x780x710-1090	96	<b>2338 €</b>
<b>AMASA.5</b>			38	114	90	Ø 450x260h (42 l)	480x800x710-1110	100	<b>2572 €</b>
<b>AMAS.30</b>	230-400 V / 3N / 50 Hz (Trifásico)	370 W - 0,5 HP	7	21	90	Ø 260x200h (10 l)	280x560x570-800	39	<b>1.580 €</b>
<b>AMAS.31</b>		750 W - 1 HP	12	36	90	Ø 320x210h (16 l)	350x650x600-900	56	<b>1.800 €</b>
<b>AMAS.32</b>			18	54	90	Ø 360x210h (22 l)	390x670x600-920	57	<b>1.980 €</b>
<b>AMAS.33</b>		1500 W - 2 HP	25	75	90	Ø 400x260h (32 l)	430x780x710-1090	96	<b>2.300 €</b>
<b>AMAS.34</b>			38	114	90	Ø 450x260h (42 l)	480x800x710-1110	100	<b>2.540 €</b>
<b>AMASA.6</b>		2200 W - 3 HP	50	150	80	Ø 500x310h (62 l)	530x920x920-1350	170	<b>4.200 €</b>
	2ª velocidad 3500/2500 W 4,7 - 3,3 HP	2ª vel. 80/160							

2ª Velocidad Opcional		
Código	Voltaje	RPM espiral
<b>AMAS.31</b>	750-550 W (1 / 0,75 HP)	90/180
<b>AMAS.32</b>		
<b>AMAS.33</b>	1500-1100 W (2 / 1,5 HP)	
<b>AMAS.34</b>		

### Opciones (Bajo pedido)

- Temporizador 0÷30 minutos (Todos los modelos menos AMASA.1/6 y AMAS.30)
- Juego de ruedas
- Carro bajo con ruedas
- Interruptor de sobrecalentamiento
- Tapa rejilla de acero inox. (Todos los modelos menos AMASA.1/6 y AMAS.30)

### limpieza cabezal fijo

El cabezal al no ser extraíble se tiene que limpiar introduciendo las manos en la cubeta.



Estructura recubierta con pintura antirrayado.



Cuba fija, espiral y barra para romper la masa en acero inox.



Tapa rejilla en acero inox de serie. (AMASA.1/6 y AMAS.30)



Tapa policarbonato de serie. (Todos los modelos menos AMASA.1/6 y AMAS.30). Microinterruptor de seguridad en la tapa.

# Amasadoras planetarias



VER VIDEO

Máquina para diferentes tipos de masa, como pan, pizza, bizcochos, croissants, bollos, petisús, bizcochuelo, pasta frola, merengues, purés, mayonesas, distintos tipos de salsa, nata montada,...

(Bajo pedido)



AMAS20



AMAS25



Estructura revestida con pintura antirrayado.



Cuba, batidor y tapa rejilla de acero inoxidable.



Espiral y espátula de aluminio.






Microinterruptor en tapa y cuba.



Cuba extraíble.

	<b>AMAS20</b>	<b>AMAS21</b>	<b>AMAS22</b>	<b>AMAS23</b>	<b>AMAS24</b>	<b>AMAS25</b>
<b>Precio</b>	<b>2.962 €</b>	<b>4.054 €</b>	<b>7.484 €</b>	<b>7.952 €</b>	<b>23.388 €</b>	<b>26.508 €</b>
<b>Potencia</b>	370 W / 1 Hp	550 W / 1-3 Hp	750 W / 1-3 Hp	1100 W / 3 Hp	3000 W / 3 Hp	3700 W / 3 Hp
<b>Voltaje</b>	230 V / 1N / 50 Hz	230 V / 1N / 50 Hz - 400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz			
<b>Velocidad</b>	78/179/309 RPM				70/210/360 RPM	
<b>Dimensiones cuba</b>	10 l Ø 245x220h mm	20 l Ø 320x280h mm	30 l Ø 370x350h mm	40 l Ø 390x370h mm	60 l Ø 460x410h mm	80 l Ø 500x470h mm
<b>Peso</b>	37 kg	98 kg	195 kg	200 kg	450 kg	520 kg
<b>Medidas (ancho/profundo/alto)</b>	400x480x650h mm	550x560x900h mm	580x650x1050h mm	620x685x1050h mm	800x930x1500h mm	840x950x1500h mm

Cantidades máximas aconsejadas para los diversos tipos de elaboración

			<b>AMAS20</b>	<b>AMAS21</b>	<b>AMAS22</b>	<b>AMAS23</b>	<b>AMAS24</b>	<b>AMAS25</b>
	<b>Batidor</b>	<b>Nata montada</b>	Por volumen					
		<b>Merengue</b>	0,5 kg	1,5 kg	2,2 kg	3 kg	4,5 kg	6 kg
		<b>Bizcocho</b>	10	30	45	60	90	120
		<b>Claras de huevo</b>	12	32	48	64	96	128
	<b>Espátula</b>	<b>Puré</b>	3,5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	30 kg	40 kg
		<b>Azúcar fondant</b>	2 kg	6 kg	9 kg	12 kg	18 kg	24 kg
		<b>Carnes</b>	3,5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	30 kg	40 kg
	<b>Gancho</b>	<b>Pizza</b>	2 kg	5 kg	7,5 kg	10 kg	15 kg	20 kg
		<b>Pan</b>	2 kg	6 kg	9 kg	12 kg	18 kg	24 kg
		<b>Pasta frola</b>	1,5 kg	4 kg	6 kg	8 kg	12 kg	16 kg
		<b>Masa petits-choux</b>	1,5 l	4 l	6 l	8 l	12 l	16 l
		<b>Masa para bollos</b>	2 kg	5 kg	7,5 kg	10 kg	15 kg	20 kg
		<b>Masa para croissant</b>	2 kg	5 kg	7,5 kg	10 kg	15 kg	20 kg

\*accesorios en dotación en todos los modelos.

## ACCESORIOS INCLUIDOS EN DOTACIÓN





3 velocidades.  
Temporizador  
0-15 min (sólo en  
AMAS24/25).



Carro extracción cuba  
(AMAS25)






## BRAZOS TRITURADORES

MODELO	Veloc	Brazos		litros	DIM. MÁQUINA		W	V/Hz	PVP
		Nº	mm						
 LW250/200	fija	1	200	15	8	47	250	230V F+N	<b>279 €</b>
LW250/250	Variable	1	250	20	8	52	250	230V F+N	<b>355 €</b>
LW300/300	Variable	1	300	20-50	10	65	300	230V F+N	<b>479 €</b>
LW400/400	Variable	1	400	50-75	10	75	400	230V F+N	<b>560 €</b>
<b>Opcional brazo batidor para modelos LW 300 y 400</b>									<b>188 €</b>
 LW300/400B	Variable	2	400	50-75	10	75	300	230V F+N	<b>680 €</b>
LW400/400B	Variable	2	400	50-75	10	75	400	230V F+N	<b>745 €</b>
LW400/500B	Variable	2	500	50-100	10	85	400	230V F+N	<b>760 €</b>
LW650/600B	Variable	2	600	100-300	13	102	650	230V F+N	<b>949 €</b>

Los modelos con velocidad variable cuentan con 10 programas. Disponibles muchas más opciones. Consultar.

## PLANETARIA

MODELO	litros	DIM. MÁQUINA			W	V/Hz	PVP
 KITCHEN PK 5	4,8	28	36	42	325	230V F+N	<b>1.050 €</b>
 KITCHEN PK 7	6,9	37	34	42	500	230V F+N	<b>1.820 €</b>
 PB 10	10	48	42	72	500	230V F+N	<b>2.575 €</b>
PB 20	20	57	56	98	800	400V 3F+N	<b>3.685 €</b>
PB 30	30	66	59	115	1000	400V 3F+N	<b>5.770 €</b>
PB 40	40	69	63	115	1500	400V 3F+N	<b>6.645 €</b>

En dotación: brazo para montar, brazo gancho y brazo espátula.

Producto Italiano de máxima calidad y seguridad. Cubas desmontables. Tracción por engranaje. Opcional modelos 30 y 40 monofase, sin sobrecoste.

# AMASADORAS

\*\*\* EXTERIORES \*\*\* 14250

MODELO	Capacidad	kg/h	ø cuba	DIM. MÁQUINA	HP	V/Hz	PVP
<b>IBM 5 II</b>	7 l 5 kg	29	24	24 50 50	0,5	230V F+N	<b>980 €</b>
<b>IBM 10 II</b>	10 l 8 kg	35	26	26 50 50	0,5	230V F+N	<b>1.090 €</b>
<b>IBM 15 II</b>	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	<b>1.260 €</b>
<b>IBM 20 II</b>	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	<b>1.298 €</b>
<b>IBM 30 II</b>	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	<b>1.560 €</b>
<b>IBM 40 II</b>	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	<b>1.830 €</b>
<b>IBM 50 II</b>	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	<b>1.998 €</b>



Cabezal y cuba fijo. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III.

<b>IMR 5</b>	7 l 5 kg	29	24	39 67 68	0,5	230V F+N	<b>1.495 €</b>
<b>IMR 10</b>	10 l 8 kg	35	26	39 67 68	0,5	230V F+N	<b>1.527 €</b>
<b>IMR 15</b>	16 l 12 kg	48	32	39 67 73	1	230V F+N	<b>1.699 €</b>
<b>IMR 20</b>	22 l 17 kg	56	36	39 67 73	1	230V F+N	<b>1.790 €</b>
<b>IMR 30</b>	32 l 25 kg	88	40	43 74 81	1,5	230V F+N	<b>2.115 €</b>
<b>IMR 40</b>	41 l 35 kg	112	45	48 81 83	1,5	230V F+N	<b>2.199 €</b>
<b>IMR 50</b>	48 l 42 kg	128	45	48 81 83	2	230V F+N	<b>2.295 €</b>



Cabezal y cuba fijo. Ruedas y Timer de serie. Espiral, cuba y quiebra pasta en inox Aisi 304. Mandos de baja tensión. Pulsador de seguridad. Los modelos 20, 30, 40 y 50 pueden ser III.

<b>HORQUILLA 25 4005</b>	30 l 25 kg	90	50	53 90 88	1,5	230V F+N	<b>4.545 €</b>
<b>HORQUILLA 35 4010</b>	40 l 35 kg	120	56	59 93 88	1,5	230V F+N	<b>4.998 €</b>



Aumenta el volumen de la masa y la calienta menos Disponible en Versión III sin coste adicional.

**OPCIONAL:** Todos los modelos III de IBM, IMR y Horquilla con doble velocidad **305 €**

# PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

\*\*\* EXTERIORES \*\*\* 14210

MODELO	Capacidad	kg/h	DIM. MÁQUINA mm	Kw	V/Hz	PVP
<b>PORCIONADORA</b>	30 kg	1200	48 75 50		400V 3F+N	<b>10.669 €</b>
<i>Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)</i>						
<b>BOLEADORA</b>	30 kg	1200	58 61 50		400V 3F+N	<b>4.410 €</b>
<i>Porciona masa sin fermentar, del peso que se desee (entre 50 gr y 300 gr)</i>						
<b>COMBI</b>	30/35 kg	1200	77 77 145	0,84	400V 3F+N	<b>15.971 €</b>
<i>Incluye de serie 1 cono y 1 campana</i>						



## OPCIONALES



**CONOS PARA PORCIONADORAS** 0905 Desde 4 mØ **152 €**

**CAMPANAS PARA BOLEADORAS** 0910 Desde 50 gr hasta 300 gr **819 €**

## Batidor

· Professional use ·



### Batidor eléctrico con bol PROFESIONAL

Fouet électrique avec bol "Profesional"  
Elektrisches Rühr-Mixgerät, "Profesional"  
"Profesional" Electric blender with bowl  
Batedeira eléctrica com bacia "Profissional"



Ref	€	Pack
69084	672,00	1



**Batir, mezclar, amasar productos para la preparación de alimentos**  
Battre, mélanger, pétrir des produits pour la préparation d'aliments  
Schlagen, Mischen, Kneten von Produkten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln  
Beat, mix and knead products to food preparation  
Bater, misturar, amassar produtos para a preparação de alimentos

**Velocidad regulable, doble movimiento de giro, rotativo y orbital**  
Vitesse réglable, double mouvement de rotation, rotatif et orbital  
Regelbare Geschwindigkeit, doppelte Drehbewegung, rotatorisch und orbital  
Adjustable speed, double twisting, rotating and orbital motion  
Velocidade regulável, duplo movimento rotativo e orbital

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69084	220-240 V / 50-60 Hz	300 W	130 - 850 r.p.m	5,0 L	23x14,5x41 cm	20,8 Kg

· Semiprofessional use ·



### Batidora amasadora con bol

Batteur pétrisseur avec bol  
Mix- und kneetmaschine mit Schüssel  
Mixer-kneader with bowl  
Batedeira amassadora com taça



Ref	€	Pack
69183	303,90	1



**Batir, mezclar, amasar productos para la preparación de alimentos**  
Battre, mélanger, pétrir des produits pour la préparation d'aliments  
Schlagen, Mischen, Kneten von Produkten zur Zubereitung von Nahrungsmitteln  
Beat, mix and knead products to food preparation  
Bater, misturar, amassar produtos para a preparação de alimentos

**Cuatro funciones preestablecidas**  
Quatre fonctions préétablies  
Vier vorprogrammierte Funktionen  
Four pre-set functions  
Quatro funções programadas

**Velocidad regulable, doble movimiento de giro, rotativo y orbital**  
Vitesse réglable, double mouvement de rotation, rotatif et orbital  
Regelbare Geschwindigkeit, doppelte Drehbewegung, rotatorisch und orbital  
Adjustable speed, double twisting, rotating and orbital motion  
Velocidade regulável, duplo movimento rotativo e orbital

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69183	220-240 V / 50-60 Hz	1.200 W	15.000 r.p.m	6,0 L	42x26x51 cm	9,50 Kg



MONOFÁSICAS

Modelo .....P.V.P.

- AP-5 Sobremesa ..... 690 €
- AP-10 ..... 860 €
- AP-15 ..... 890 €



MONOFÁSICAS

Modelo .....P.V.P.

- AP-17 ..... 950 €
- AP-22 ..... 1.080 €
- AP-33 ..... 1.290 €
- AP-42 ..... 1.508 €
- AP-53 ..... 1.660 €



TRIFÁSICAS 2 vel.

Modelo .....P.V.P.

- AP-17/2v ..... 1.115 €
- AP-22/2v ..... 1.220 €
- AP-33/2v ..... 1.430 €
- AP-42/2v ..... 1.640 €
- AP-53/2v ..... 1.760 €

Amasadora de espiral ideal para pizzerías. Estructura en acero de espesor grueso, color blanco epoxy atóxico alimentario. Ruedas con freno de serie excepto AP- 5 (modelo sobremesa). Interruptor verde de marcha, interruptor emergencia rojo con fusible según normas CE. Interruptor negro 0/I y timer. Los mod. AP-5, AP-10 y AP-15 con interruptor rojo-verde y relé de corte. Disponible con cuba fija o extraíble con cabezal abatible, en los modelos VE.

MODELO	AP-5	AP-10	AP-15	AP-17	AP-22	AP-33	AP-42	AP-53
Medidas (mm)*	480x230x560	580x300x580	600x300x580	700x400x620	720x400x620	820x450x720	840x500x720	880x550x720
Ø Cuba (mm) x alto (mm)	210x160	260x210	300x210	320x210	360x210	404x260	452x260	500x270
Capacidad l. (min/max)	5	10	15	17	22	33	42	53
Masa/Kg.	3,5	8	10	12	18	25	38	44
Potencia (Monf.) HP.	0,25	0,5	0,6	0,9	2	2	3	3
Potencia Trif. / 2 vel.	-	-	-	0,6/0,8	1,5/2	1,5/2	2/3	2/3
Producción Kg./h.	14	32	42	48	70	100	142	180
Peso	30	48	60	76	80	100	113	119

\*Ancho x Fondo x Alto

## AMASADORAS CON CABEZAL ABATIBLE Y CUBA EXTRAÍBLE



MODELO	AP-VE17	AP-VE22	AP-VE33	AP-VE42	AP-VE53
Medidas (mm)*	650x370x650	690x410x650	750x450x740	830x500x740	860x550x740
Ø Cuba (mm)	317	360	400	452	500
Capacidad l. (min/max)	17	22	33	42	53
Masa/Kg.	12	18	25	38	44
Potencia (Monf.) HP	0,9	2	2	3	3
Potencia Trif / 2 vel.	0,6/0,8	1,5/2	1,5/2	2/3	2/3
Producción Kg./h.	48	70	100	142	160
Peso	80	85	115	130	140

\*Ancho x Fondo x Alto

- Modelo .....P.V.P.
- AP-17VE ..... 1.325 €
  - AP-22VE ..... 1.390 €
  - AP-33VE ..... 1.580 €
  - AP-42VE ..... 1.830 €
  - AP-53VE ..... 1.920 €

Se suministran Monf. 230v  
Opción 3x380 a 2 vel. incrementan 140 €

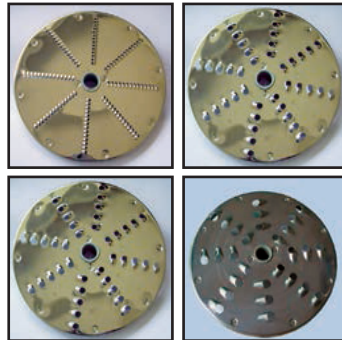


**Modelo** **P.V.P.**  
**APH-20**.....1.030 €

Amasador de pizzas, con rejilla protectora en acero inoxidable, cuadro de mandos frontal y con temporizador.

**Características:**

Medidas: Ancho 700 mm. x Fondo 500 mm. x Alto 770 mm.  
 Capacidad: 20 Litros Ø Cuba: 380 x 210  
 Potencia: 1 HP - Velocidades: 1  
 Producción: 70 Kg/h - Voltaje: 230v-50Hz



**Modelo** **P.V.P.**  
**RQ4** .....719 €

Ideal para restaurantes, pizzerías, queserías, etc. Puede rallar queso parmesano y mozzarella. Construido en aleación de aluminio alimentario. Se suministra con 4 discos en dotación de 3 mm., 4,5 mm., 7 mm. y 10 mm.

**Características:**

Medidas: Alto 500 mm x Ancho 220 mm x Fondo 480 mm.  
 Potencia: 0,75 HP - 230v  
 Producción: 75 Kg/h  
 Peso: 18 Kg.

## AMASADORA/BATIDORA/MEZCLADORA

### SERIE ECONÓMICA



**Modelo** **P.V.P.**  
**ABM-10** ..... 775 €  
**ABM-20** ..... 965 €

Amasadora, batidora, mezcladora provista de caldero de acero inoxidable, gancho, paleta y mezcladora en dotación. Funcionamiento mediante transmisión de engranaje a 3 velocidades. Doble microrruptor de velocidad.

MODELO	ABM-10	ABM-20
Medidas (mm)*	480x370x600	589x520x792
Capacidad lit.	10	20
Potencia (w)	450	750
Peso (Kg.)	49	96
3 vel. r.p.m.	105.180.360	125.225.404
Voltaje	230/50	230/50

\*Ancho x Fondo x Alto

### EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA



**Gancho amasador:**  
 Para obtener masas de pan, pasteles, pizzas croissants, etc...



**Paleta mezcladora:**  
 Para mezclas como cremas, genovesas, etc...



**Batidor de varillas:**  
 Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blancas, etc...





**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-5** ..... 769 €

Amasadora de tamaño compacto, diseñada para cocinas y restaurantes. Funcionamiento mediante transmisión por engranajes en acero resistente al calor. Motor de IHP y 10 velocidades variables.



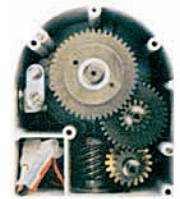
**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-8** ..... 995 €

**Características:**

- Temporizador digital Mod. BM-8 con reloj y posición continua. Con avisador acústico.
- Funcionamiento mediante transmisión por engranaje directo en acero con 3 velocidades.
- Doble microinterruptor de seguridad.
- Caldero inoxidable con asas de fácil manejo.
- Provistas de gancho, paleta y mezcladora.
- Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante.



Cuadro de mandos



Tracción engranaje



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-11C\*** ..... 1.785 €

\*C: Combinada

MODELO	BM-5	BM-8	BM-11C
Medidas (mm)*	385x330x452	470x360x660	450x410x730
Capacidad (l.)	4,5	7,2	10
Potencia (HP)	1/6	1/4	1/3
Peso (Kg.)	16	29	65
3 vel. r.p.m.	variable (180-640)	132.284.590	106.196.358
Accesorios mod. C	-	-	-
Timer (estandar)	No	Sí	Sí
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50

\*Fondo x Ancho x Alto

**EN DOTACIÓN CON CADA AMASADORA**



**Gancho amasador:**

Para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissants, etc.



**Paleta mezcladora:**

Para mezclas como cremas, genovesas, etc.



**Batidor de varillas:**

Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-22C\*** .....2.145 €  
 \*C: Combinada

**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-26HIC\*** .....2.375 €  
 \*C: Combinada

**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-30C\*** .....3.150 €  
 \*C: Combinada

**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-42** .....3.618 €  
**BM-42\*** .....3.713 €  
 \*C: Combinada

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero inoxidable a 3 velocidades.  
 Doble microinterruptor de seguridad.  
 Caldero inoxidable con asas de fácil manejo. Subida y bajada del caldero mediante palanca o volante,  
 Provista de gancho, paleta y mezcladora.



**Modelo** **P.V.P.**  
**BM-45C\*** .....3.945 €  
 \*C: Combinada

MODELO	BM-22C	BM-26HIC	BM-30C	BM-42/BM-42C	BM-45C
Medidas (mm)*	530x520x870	560x550x910	670x550x1170	670x550x1226	750x650x1310
Capacidad (l.)	20	26	30	40	45
Potencia (HP)	1/2	3/4	1	1,25	1,5
Peso (Kg.)	80	110	180	190	250
3 vel. r.p.m.	106.196.358	108.183.352	99.176.320	99.176.320	99.176.320
Accesorios mod. C	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Timer (estandar)	Sí	Sí	Sí	Sí	Sí
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50	3x400TN	3x400TN

\*Fondo x Ancho x Alto

## GRUPO PICADOR

Adaptable a los modelos  
 C\*: Combinado

Picadora de carne en acero inoxidable. boca 12.  
 Bandeja de gran capacidad.  
 Se suministra con 2 rejillas.



**Modelo** **P.V.P.**  
**API (Inox.)** .....385 €

## Equipo de Reducción

Caldero y juego de palas.  
 Adaptable a las amasadoras  
 para obtener producciones  
 inferiores.



**Modelo** **P.V.P.**  
**ER-BM22-10 I** .....499 €  
**ER-BM26-10 I** .....620 €  
**ER-BM30-20 I** .....833 €  
**ER-BM45-20 I** .....1.050 €

# Amasadora

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construido exteriormente en acero pintado color blanco
- La cuba, espiral y la rejilla de protección son de acero inoxidable AISI 304 (18/10)
- Cabezal abatible con sistema neumático para facilitar su abatimiento
- Cuba extraíble
- La transmisión desde el motor reductor es mediante cadena de alta resistencia
- El grupo motor esta bañado por aceite que le garantizan un buen mantenimiento
- Espiral específico para masas de pizza para un mayor volumen de amasado
- Con temporizador para controlar el tiempo deseado
- Ruedas de nylon
- Modelos 2V: funcionan con motor de dos velocidades



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia Kw	Voltaje V	Capacidad kg	Volumen Cuba L	Dim. Cuba mm	Peso kg	Precio €
340010	MIX20	390x670x730	0,75	230	17	21	Ø360x210	75	1.589
340011	MIX20 2V	390x670x730	0,75	400	17	21	Ø360x210	75	1.825
340012	MIX30	430x740x810	1,1	230	25	32	Ø400x260	95	1.974
340013	MIX30 2V	430x740x810	1,1	400	25	32	Ø400x260	95	2.111
340014	MIX40	480x810x830	1,5	230	36	41	Ø450x260	106	2.058
340015	MIX40 2V	480x810x830	1,5	400	36	41	Ø450x260	106	2.326
340016	MIX50	480x810x830	1,5	230	43	48	Ø450x300	108	2.234
340017	MIX50 2V	480x810x830	1,5	400	43	48	Ø450x300	108	2.530



MIX 30



# Batidoras planetarias

Ideal para batidos, cremas y masas blandas

- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Caldero extraíble de acero inox



Mod. B - 30 CT

Batidoras	PVP
B - 7 .....	790 €
B - 10 CT .....	1.020 €
B - 20 CT .....	1.475 €
B - 30 CT .....	2.650 €



Mod. B-7



Mod. B - 10



Mod. B - 20

## Incluye accesorios:



### Batidor de Varillas para:

Mahonesas, merengues, levantar claras de huevo, cremas blandas, etc.



### Paleta mezcladora para:

Genovesas, cremas, etc.



### Gancho espiral para:

Masas para pasteles, galletas, croissants, magdalenas, pequeñas cantidades de masa de pan, pizza, etc.

## Batidoras planetarias

MODELO	B - 7	B - 10 CT	B - 20 CT	B - 30 CT
Dimensiones	250 x 440 x 430	485 x 410 x 635	600 x 600 x 780	700 x 620 x 1200
Potencia (kw)	0,37	0,50	1,10	1,50
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	1 x 230	1 x 230
Capacidad caldero (litros)	7	10	20	30
Capacidad kg/harina*	0,7	2	5	7
Peso (kg)	20	75	107	204
Velocidades	Variador	3	3	3

\* Masas con 60% de agua



# Amasadora espiral

Especialmente ideadas para elaborar masas duras (pan, pizza, etc)



SP 20 H

- Amasadora de gancho espiral
- Una o dos velocidades
- Parrilla protectora de seguridad
- Botón paro de emergencia
- Motor con microinterruptor de seguridad
- Transmisión por cadena
- Caldero fijo en acero inox

Modelos con cabezal abatible y caldero extraíble, ver página 161.

## Amasadora espiral

MODELO	SP 20 H	SP 30 H
Dimensiones	380 x 690 x 730	430 x 770 x 810
Potencia (kw)	0,75	0,85
Voltaje (v)	1 x 230	3 x 400
Capacidad caldero (litros)	20	30
Capacidad kg/harina *	9	10,5
Capacidad kg/operación	18	22
Peso (kg)	70	95
Velocidades	1	2

\* Masas con 45-50% de agua

Amasadoras	PVP
SP 20 H .....	1.200 €
SP 30 H .....	1.600 €



## Amasadoras de gancho espiral

### Especial para amasar masas duras

Amasadoras de gancho espiral profesionales diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.)



Las amasadoras de gancho espiral están **especialmente indicadas para masas duras** (pizza, pan, ...).

De construcción **resistente y fiable**, su estructura está revestida con esmalte anti-arañazo muy **fácil de limpiar**.

Todos los modelos están equipados con una rejilla de protección de acero inoxidable y cuentan con todos los elementos eléctricos de seguridad necesarios.

Las partes en contacto con los alimentos están fabricados enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la pasta).

Con una gama con capacidades de caldero que van **desde 10 hasta 75 litros**, Sammic ofrece amasadoras de **una o dos velocidades**, con **cuba y cabezal fijos o cuba extraíble y cabezal elevable**.

Todos los modelos a partir de los 20 litros cuentan con **temporizador** de serie.

Es posible acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento en el lugar de trabajo (consultar tarifa de repuestos).



	SM-10	SM(E)-20	SM(E)-33	SME-40	SME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDAD POR OPERACIÓN	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSIONES DEL CALDERO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDERO EXTRAIBLE	-	O	O	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	O	O	sí	sí	-
<b>POTENCIA</b>						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--	--	--
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280x540x550mm	390x680x650mm	430x740x740mm	480x820x740mm	530x850x740mm	575x1020x980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	95Kg	105Kg	110Kg	250Kg



**AMASADORA SM-10**

Capacidad: 5 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

		PVP €
5500100	Amasadora SM-10 230-400/50/3	1.553
5500105	Amasadora SM-10 230/50/1	1.553

**Equipamiento incluido**

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

**Equipamiento opcional**

- Ruedas con freno.



**AMASADORA SM(E)-20**

Capacidad: 12 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Modelos SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500120	Amasadora SM-20 230-400/50/3	2.067
5500125	Amasadora SM-20 230/50/1	2.067
5500127	Amasadora SM-20 2V 400/50/3	2.349
5500170	Amasadora SME-20 230-400/50/3	2.649
5500175	Amasadora SME-20 230/50/1	2.649
5500177	Amasadora SME-20 2V 400/50/3	2.932

**Equipamiento incluido**

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

**Equipamiento opcional**

- Ruedas con freno.

**AMASADORA SM(E)-33**

Capacidad: 17 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Modelos SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500130	Amasadora SM-33 230-400/50/3	2.345
5500135	Amasadora SM-33 230/50/1	2.345
5500137	Amasadora SM-33 2V 400/50/3	2.643
5500185	Amasadora SME-33 230-400/50/3	2.918
5500190	Amasadora SME-33 230/50/1	2.918
5500192	Amasadora SME-33 2V 400/50/3	3.217

**Equipamiento incluido**

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

**Equipamiento opcional**

- Ruedas con freno.



**AMASADORA SME-40**

Capacidad: 25 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500140	Amasadora SME-40 230-400/50/3	3.132
5500142	Amasadora SME-40 2V 400/50/3	3.457

**Equipamiento incluido**

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

**Equipamiento opcional**

- Ruedas con freno.

**AMASADORA SME-50**

Capacidad: 30 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500150	Amasadora SME-50 230-400/50/3	3.291
5500152	Amasadora SME-50 2V 400/50/3	3.607

**Equipamiento incluido**

- Cabezal elevable y caldero extraíble.

**Equipamiento opcional**

- Ruedas con freno.



**AMASADORA SM-75**

Capacidad: 40 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Cabezal y caldero fijos.

		PVP €
5500160	Amasadora SM-75 230-400/50/3	4.817
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.187

**Equipamiento opcional**

- Ruedas con freno.



## Batidoras planetarias

### Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan.

Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.



- ▶ Protector de seguridad de accionamiento manual.
- ▶ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ▶ Con doble microrruptor de seguridad.
- ▶ Caldero de acero inoxidable.
- ▶ Fácil limpieza.

Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas.

- ▶ **Gancho amasador:** para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.
- ▶ **Paleta mezcladora:** para mezclas como cremas, genovesas, etc.
- ▶ **Batidor de varillas:** para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

#### BM-5 / BM-5E

- ▶ Especialmente indicados para sobremesa.
- ▶ Variador de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- ▶ **BM-5:** para trabajo intensivo.
- ▶ **BM-5E:** motor universal.

#### BE-10/20/30/40

- ▶ La gama de batidoras **BE de SAMMIC** incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
- ▶ **BE-10:** modelo adecuado para sobremesa.
- ▶ **BE-20/30/40:** modelos de pie.
- ▶ Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ▶ Aviso acústico al final del ciclo.
- ▶ Variación electrónica de velocidad.
- ▶ Indicación de protecciones no activadas.
- ▶ Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.
- ▶ Fácil acceso al toma de accesorios, situado en la parte frontal.
- ▶ Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés.
- ▶ Protección reforzada contra el agua.
- ▶ Pies en acero inoxidable.
- ▶ Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- ▶ Caldero robusto y resistente.
- ▶ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ▶ **Opcional para BE-20:** equipo de reducción de 10 l.
- ▶ **Opcional para BE-30:** equipo de reducción de 10 l.
- ▶ **Opcional para BE-40:** equipo de reducción de 20 l.

#### ACCESORIOS OPCIONALES

- ▶ Equipos de reducción para BE-20/30/40.
- ▶ Calderos adicionales.
- ▶ Accesorios para modelos combinados.
- ▶ Carros para caldero.
- ▶ Kit-base con ruedas para batidora.

**Consultar modelos disponibles para barcos.**



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
POTENCIA TOTAL	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	-	-	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
DIMENSIONES EXTERIORES	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
PESO NETO	14Kg	15.8Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg





**BATIDORA PLANETARIA BM-5E**

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

		<b>PVP €</b>
1500180	<b>Batidora BM-5E 230/50-60/1</b>	<b>801</b>

**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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



**BATIDORA PLANETARIA BM-5**

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso intensivo.

		<b>PVP €</b>
1500170	<b>Batidora BM-5 230/50-60/1</b>	<b>1.003</b>

**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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



**BATIDORA PLANETARIA BE-10 / BE-10C**

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

		<b>PVP €</b>
1500210	<b>Batidora BE-10 230/50-60/1</b>	<b>2.136</b>
1500211	<b>Batidora BE-10C 230/50-60/1</b>	<b>2.346</b>

**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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

**Equipamiento opcional**

- Toma de accesorios.



**BATIDORA PLANETARIA BE-20 / BE-20C / BE-20I**

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.  
 Modelo C, con toma de accesorios.  
 Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		PVP €
1500220	Batidora BE-20 230/50-60/1	3.502
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1	3.884
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1	3.998

**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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

**Equipamiento opcional**

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



**BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I**

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.  
 Modelo C, con toma de accesorios.  
 Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		PVP €
1500280	Batidora BE-30 230/50-60/1	3.922
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.349
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	4.477

**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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

**Equipamiento opcional**

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



**BATIDORA PLANETARIA BE-40 / BE-40C / BE-40I**

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.  
 Modelo C, con toma de accesorios.  
 Modelo I, con columna en acero inoxidable.

		PVP €
1500240	Batidora BE-40 230/50-60/1	5.675
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	5.956
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1 <span style="background-color: red; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">novedad</span>	5.997

**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 huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

**Equipamiento opcional**

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 20 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



**ACCESORIOS**

**Calderos para batidoras**



Calderos de acero inoxidable  
Calderos adicionales para batidoras planetarias BM/BE de Sammic.  
▶ Robustos y resistentes.

		PVP €
2502305	Caldero BM-5	102
2509494	Caldero BE-10	144
2509495	Caldero BE-20	176
2509564	Caldero BE-30	374
2509497	Caldero BE-40	419

**Equipos de reducción**



Equipos para batidoras planetarias  
Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.  
▶ Caldero de 10 lt. y útiles para BE-20.  
▶ Caldero de 10 lt. y útiles para BE-30.  
▶ Caldero de 20 lt. y útiles para BE-40.  
▶ Gancho amasador.  
▶ Paleta mezcladora.  
▶ Batidor de varillas.

		PVP €
1500222	Equipo 10 lts. BE-20	549
1500296	Equipo 10 lt. BE-30	657
1500242	Equipo 20 lts. BE-40	754

**Carro para caldero**



Para desplazar calderos  
▶ Facilita el desplazamiento del caldero con carga.  
▶ Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.  
▶ Caldero no incluido.

		PVP €
1500260	Carro caldero 20L	408
1500261	Carro caldero 30L	408
1500262	Carro caldero 40L	408

**Kit base con ruedas**



Mecanismo para mover batidoras planetarias  
Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continuada.  
▶ Construcción en acero inoxidable.  
▶ Dotada de palanca.

		PVP €
1500265	Kit ruedas batidora BE	313



## PLANCHAS ELÉCTRICAS



	PE50	PE70	PEC40	PEC60
POTENCIA	3KW	4.4KW	3KW	6KW
DIMENSIONES	550X470X320	730X510X230	400X500X270	600X500X270
VOLTAJE	230V	230V	230V	230V
CONTROL TEMP.	SI	SI	SI	SI
MODULO	ACERO 7MM	ACERO 7MM	CROMO 12MM	CROMO 12MM
MICRAS CROMO	-	-	20 MICRAS	20 MICRAS
GRASERA EXTRAIBLE	DELANTERA	DELANTERA	DELANTERA	DELANTERA
PVP	350€	475€	510€	750€

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



	F4X	F6X	F9X	F44X	F66X	F99X
LITROS	6	10	13	6+6	13	13
CAPACIDAD ACEITE	4	6	9	4+4	6+6	9+9
MEDIDAS	190X440X275	290X440X290	310X480X345	390X440X275	310X480X345	310X480X345
MEDIDAS CESTA	130X220X100	200X220X100	200X220X100	130X220X100	200X220X100	200X220X100
POTENCIA	2kW	3kW	3kW	3kW	3kW	3kW
VOLTAJE	230V	230V	230V	230V	230V	230V
GRIFO	NO	NO	SI	NO	NO	SI
PVP	179€	225€	310€	325€	390€	525€

## GRILLS



	GR01	GR11	GR02	GR22
POTENCIA	1.8KW	2.2KW	3.6KW	3.6KW
DIMENSIONES	320X410X190	440X410X190	580X410X190	580X410X190
DIM. GRILL SUP.	214X214	340X220	214X214 (2)	214X214 (2)
DIM. GRILL INF.	218X230	340X230	475X230	475X230
VOLTAJE	230V	230V/400V	230V/400V	230V/400V
TEXTURA GRILL SUP.	ACANALADO	ACANALADO	ACANALADO	ACANALADO
TEXTURA GRILL INF.	ACANALADO	ACANALADO	ACANALADO	LISO
PVP	325€	395€	550€	550€

## AMASADORA



	SK10	SK20	SK30	SK40
POTENCIA	0.5HP	1HP	1.5HP	2HP
MASSA (MAX)	7KG	16KG	25KG	38KG
CUBA	10L	21L	32L	42L
DIMENSIONES	290X600X610	400X630X700	440X680X780	495X800X798
DIAM. ESPIRAL	12MM	20MM	22MM	22MM
VOLTAJE	230V	230V/400V	230V/400V	230V/400V
PVP	1.090€	1.350€	1.630€	1.990€

## HORNOS CONVECCIÓN



	H-G2X	H-G3X	H-G4X	HH-GX
Nº BANDEJAS	4	3	4	4
ACERO INOX	SI	SI	SI	SI
DIM. INTERIOR	460X375X360	700X400X288	700X400X360	552X430X418
DIM. EXTERIOR	595X530X570	834X795X500	834X795X572	796X670X580
POTENCIA	2.67KW	3.5KW	6.4KW	3.4KW
VOLTAJE	230V	230V	230V	230V
DOBLE PUERTA	SI	SI	SI	SI
VENTILADORES	2	2	2	1
DISTANCIA BANDEJAS	70MM	80MM	80MM	65MM
TEMPORIZADOR	0-120MIN	0-120MIN	0-120MIN	SI
HUMIDIFICADOR	NO	NO	SI	SI
INVERSIÓN GIRO	NO	NO	SI	SI
PVP	625€	1.190€	1.390€	1.385€

## HORNOS PIZZA



	HP 33X	HP 40X	HP 66X	HP 99X	FEP M1	FEP M3	FEP B1	FEP B3	FEP B1
Nº CAMARAS	1	2	1	1	1	1	2	2	
Nº PIZZAS	2 (Ø33CM)	2 (Ø40CM)	4 (Ø33CM)	6 (Ø33CM)	4	6	4+4	6+6	
DIM. INTERIOR	330x330x2	400x400x115 x2	660x660x135	660x990x135	700x700x150	1050x700x150	700x700x150	1050x700x150	
DIM. EXTERIOR	515x465x365	585x570x115	975x945x415	975x1230x415	1000x1000x430	1360x1000x430	1000x1000x770	1360x1000x770	
POTENCIA	1.8KW	2.4KW	4.5KW	6.9KW	4.8kW	7.2kW	9.2kW	14.4kW	
VOLTAJE	230V	230V	230V	380V	380V	380V	380V	380V	
PVP	500€	710€	1.260€	1.475€	1.630€	2.090€	2.450€	3.190€	

## PLANETARIA KENWOOD PROFESSIONAL



	PKP
POTENCIA	1200W
MASA PASTELES (MIN-MAX.)	20GR - 4.5KG
Nº CLARAS HUEVO	16
CREMA	2LT
CAPACIDAD	6.7LT
DIMENSIONES	400x250x350
PVP	995€

## PLANCHAS ELÉCTRICAS



	PE50	PE70	PEC40	PEC60
POTENCIA	3kW	4.4kW	3kW	6kW
DIMENSIONES	550X470X320	730X510X230	400X500X270	600X500X270
VOLTAJE	230V	230V	230V	230V
CONTROL TEMP.	SI	SI	SI	SI
MODULO	ACERO 7MM	ACERO 7MM	CROMO 12MM	CROMO 12MM
MICRAS CROMO	-	-	20 MICRAS	20 MICRAS
GRASERA EXTRAIBLE	DELANTERA	DELANTERA	DELANTERA	DELANTERA
PVP	350€	475€	510€	750€

## GRILLS



	GR01	GR11	GR02	GR22
POTENCIA	1.8kW	2.2kW	3.6kW	3.6kW
DIMENSIONES	320X410X190	440X410X190	580X410X190	580X410X190
DIM. GRILL SUP.	214X214	340X220	214X214 (2)	214X214 (2)
DIM. GRILL INF.	218X230	340X230	475X230	475X230
VOLTAJE	230V	230V/400V	230V/400V	230V/400V
TEXTURA GRILL SUP.	ACANALADO	ACANALADO	ACANALADO	ACANALADO
TEXTURA GRILL INF.	ACANALADO	ACANALADO	ACANALADO	LISO
PVP	325€	395€	550€	550€

## FREIDORAS ELÉCTRICAS



	F4X	F6X	F9X	F44X	F66X	F99X
LITROS	6	10	13	6+6	13	13
CAPACIDAD ACEITE	4	6	9	4+4	6+6	9+9
MEDIDAS	190X440X275	290X440X290	310X480X345	390X440X275	310X480X345	310X480X345
MEDIDAS CESTA	130X220X100	200X220X100	200X220X100	130X220X100	200X220X100	200X220X100
POTENCIA	2kW	3kW	3kW	3kW	3kW	3kW
VOLTAJE	230V	230V	230V	230V	230V	230V
GRIFO	NO	NO	SI	NO	NO	SI
PVP	179€	225€	310€	325€	390€	525€

## AMASADORA



	SK10	SK20	SK30	SK40
POTENCIA	0.5HP	1HP	1.5HP	2HP
MASSA (MAX)	7KG	16KG	25KG	38KG
CUBA	10L	21L	32L	42L
DIMENSIONES	290X600X610	400X630X700	440X680X780	495X800X798
DIAM. ESPIRAL	12MM	20MM	22MM	22MM
VOLTAJE	230V	230V/400V	230V/400V	230V/400V
PVP	1.090€	1.350€	1.630€	1.990€