

SERIE BM



BM-10 AT



BM-40 AT

BATIDORA BM-10	
7615015	BM-10 AT - 230V / 50Hz / 1
7915031	Caldero adicional de 10 litros

BATIDORA BM-40	
7615070	BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 3
7615950	Equipo reducción 20 litros
7915583	Caldero adicional de 40 litros

BATIDORA BM-60	
7615100	BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 3
7615110	BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 3
7615960	Equipo reducción 30 litros
7915717	Caldero adicional de 60 litros

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación de caldero. El modelo HAT tiene incorporado una toma de accesorios para picar carne y cortar hortalizas.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador, interruptor de puesta en marcha y de parada.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-40 y BM-60.

CARACTERÍSTICAS	BM-10	BM-40	BM-60
Capacidad caldero (litros)	10	40	60
Capacidad harina Kg (*)	2,5	12	18
Temporizador	SÍ	SÍ	SÍ
Toma de accesorios	NO	NO	OPCIONAL
Potencia (W)	250	1.125	1.500
Dimensiones (cm)	40 x 45 x 63	63 x 63 x 111	56 x 100 x 134
Peso neto (Kg)	60	180	450

(\*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.