

# Amasadoras/Batidoras/Mezcladoras Tracción por Engranaje Planetarias CE



Modelo P.V.P.  
BM-5..... 697 €



Modelo P.V.P.  
BM-8..... 895 €



Cuadro de mandos



Tracción engranaje

Amasadora de tamaño compacto, diseñada para cocinas y restaurantes. Funcionamiento mediante transmisión de engranajes en acero resistente al calor y motor de 1HP y 10 velocidades variables.



Modelo P.V.P.  
BM-11..... 1.614 €

### Características:

Temporizador digital Mod. BM-8 o con reloj y posición continua.

Funcionamiento mediante transmisión de engranaje directo en acero a 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.

### 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	BM-5	BM-8	BM-11
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	Si	Si
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50

\*Fondo x Ancho x Alto



Modelo P.V.P.  
**BM-22** ..... 1.900 €  
**BM-22C\*** ..... 2.038 €  
 \*C: Combinada

Modelo P.V.P.  
**BM-26HI** ..... 2.115 €  
**BM-26HIC\*** ..... 2.253 €  
 \*C: Combinada

Modelo P.V.P.  
**BM-30** ..... 2.816 €  
**BM-30C\*** ..... 2.945 €  
 \*C: Combinada

Modelo P.V.P.  
**BM-42** ..... 3.495 €  
**BM-42C\*** ..... 3.590 €  
 \*C: Combinada



Modelo P.V.P.  
**BM-45** ..... 3.750 €  
**BM-45C** ..... 3.845 €  
 \*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.

MODELO	BM-22/BM-22C	BM-26HI/BM-26HIC	BM-30M-30C	BM-42/BM-42C	BM-45
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.)** ..... 375 €

### 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 €