



Modelo P.V.P.
BM-5..... 769 €

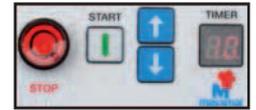
Amasadora de tamaño compacto, diseñada para cocinas y restaurantes. Funcionamiento mediante transmisión por engranajes en acero resistente al calor. Motor de 1HP y 10 velocidades variables.



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

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-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	Si	Si
Voltaje v/Hz	230/50	230/50	230/50

*Fondo x Ancho x Alto



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-30 2.939 €
BM-30C* 3.068 €
*C: Combinada



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



Modelo **P.V.P.**
BM-45C* 3.945 €
*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-22C	BM-26HIC	BM-30/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 €