



BATIDORA BM-5E 230/50-60/1

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.



1500180



Potencia total: 300 W

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (2.2 A)

Enchufe : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 310 mm

✓ Fondo: 382 mm

✓ Alto: 537 mm

Peso neto: 13.7 kg

Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

Ruido de fondo: 45 dB(A)

Dimensiones del embalaje

360 x 430 x 565 mm

Peso bruto: 17 kg



Hosteleria10.com

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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).

INCLUIDO

- ✓ Caldero de acero inoxidable. clas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ 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.

ACCESORIOS

- Calderos para batidoras

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 5 l

Capacidad en harina (60% agua): 1 kg

Velocidad herramienta: 98 - 455 rpm

Velocidad planetario: 40 - 187 rpm



ficha de producto
actualizado 09/01/2025



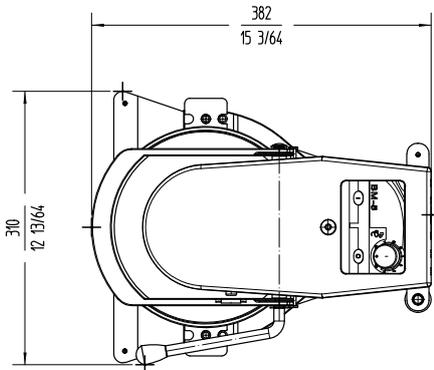
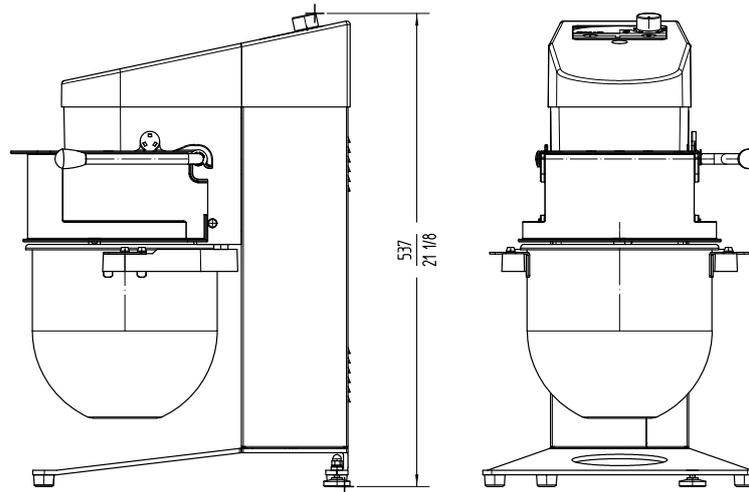
BATIDORA BM-5E 230/50-60/1

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.



1500180

PREPARACIÓN DINÁMICA
BATIDORAS PLANETARIAS



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 09/01/2025



BATIDORA BM-5 230/50-60/1

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.



1500170



Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.1 A)
Enchufe : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 310 mm
- ✓ Fondo: 382 mm
- ✓ Alto: 537 mm

Peso neto: 16.5 kg
Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)
Ruido de fondo: 45 dB(A)

Dimensiones del embalaje
360 x 430 x 565 mm
Peso bruto: 20.1 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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).

INCLUIDO

- ✓ Caldero de acero inoxidable. clas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ 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.

ACCESORIOS

- Calderos para batidoras

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 5 l
Capacidad en harina (60% agua): 1.5 kg
Velocidad herramienta: 85 - 495 rpm
Potencia total: 250 W



PREPARACIÓN DINÁMICA
BATIDORAS PLANETARIAS

ficha de producto
actualizado 21/01/2025



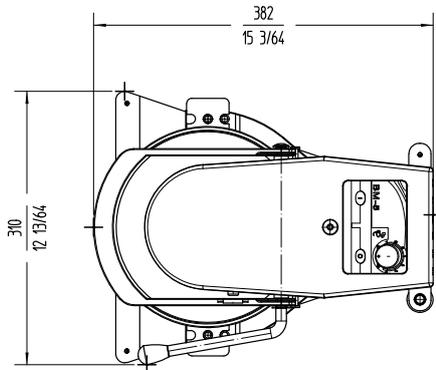
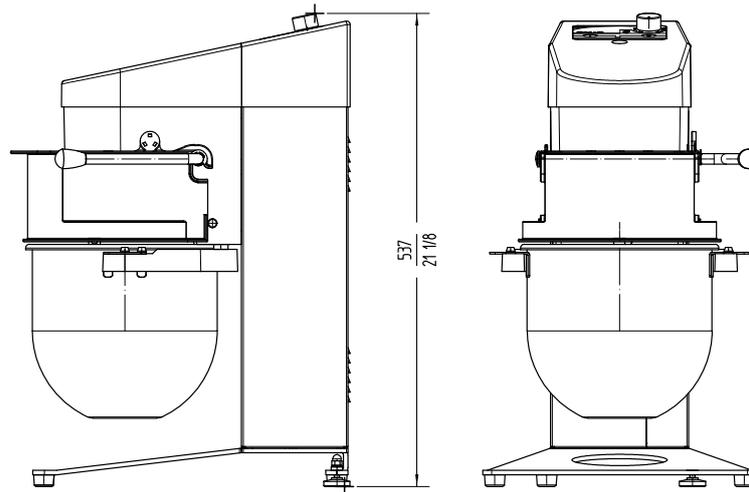
BATIDORA BM-5 230/50-60/1

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.



1500170

PREPARACIÓN DINÁMICA
BATIDORAS PLANETARIAS



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 21/01/2025