



PREPARACIÓN DINÁMICA

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Batidora de Varillas BM-250

BATIDORA DE VARILLAS PROFESIONAL PARA USO DISCONTINUO. BATE HASTA 15 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 15 litros de capacidad. Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Completo con brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Posibilidad de acoplar brazo triturador BS (290 mm)
- Brazo fabricado totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje del brazo sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia Total: 250 W
- Capacidad máxima del recipiente: 15 l
- Velocidad (en líquido) r.p.m.: 130 rpm - 1500 rpm
- Longitud
 - Longitud brazo batidor: 300 mm
 - Longitud total: 560 mm
- Peso neto: 2,3 Kg

EQUIPAMIENTO INCLUIDO
 · Bloque motor.
 · Brazo batidor BB 250.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Brazo triturador de 290 mm



SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
 www.sammic.com

CEI 60335-2-64:02+EN 60335-2-64:2000,
 UNE-EN 60335-1:97; UNE-EN 55014-
 1:2002+A1:02; UNE-EN 61000-3-2:01;
 UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.



PREPARACIÓN DINÁMICA

TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Batidora de Varillas BM-350

BATIDORA DE VARILLAS INDUSTRIAL PARA USO CONTINUO. BATE HASTA 60 L. POR CALDERO.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 350 W. y brazo batidor.

- Indicado para trabajar en calderos de hasta 60 litros de capacidad.
- Velocidad variable.
- Fabricado en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Completo con brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
- Posibilidad de acoplar brazo triturador BN (420 mm)
- Brazo fabricado totalmente en inoxidable.
- Colocación y desmontaje del brazo sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 350.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Brazo triturador BN.
- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia Total: 350 W
 Capacidad máxima del recipiente: 60 l
 Velocidad (en líquido) r.p.m.: 130 rpm - 1500 rpm
 Longitud
 · Longitud brazo batidor: 396 mm
 · Longitud total: 705 mm
 Peso neto: 3,5 Kg



SAMMIC, S.L.
 Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
 www.sammic.com

CEI 60335-2-64:02+EN 60335-2-64:2000,
 UNE-EN 60335-1:97; UNE-EN 55014-
 1:2002+A1:02; UNE-EN 61000-3-2:01;
 UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-

2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8.