



# BATTEUR-MÉLANGEUR BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modèle sur pieds. Cuve de 40 litres.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Modèle C, avec prise d'accessoires.

Modèle I, avec colonne inox.

## CARACTÉRISTIQUES

Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, gâteaux, viandes, etc.).

- ✓ Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.
- ✓ Grâce à ce variateur, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé.
- ✓ Minuterie électronique de 0 à 30 min, et possibilité de marche en continu.
- ✓ Avertisseur sonore en fin de cycle.
- ✓ Variation électronique de vitesse.
- ✓ Muni d'une grille de protection de sécurité.
- ✓ Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- ✓ Double microinterrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de la grille de sécurité.
- ✓ Indicateur de non mise en place des protections.
- ✓ Protection renforcée contre les projections d'eau.
- ✓ Pieds en acier inox.
- ✓ Cuve robuste et résistante.
- ✓ Simplicité d'entretien et de réparation.
- ✓ Respecte la norme UNE-EN 454/2015.

## INCLUS

- ✓ Cuve en acier inox.
- ✓ Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- ✓ Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- ✓ Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

## ACCESSOIRES

- Coupe-légumes CR-143
- Hachoir à viande HM-71
- Presse-purée P-132
- Cuves pour batteurs-mélangeurs
- Équipements de réduction
- Chariot pour cuve
- Kit base avec roues



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale  
mise à jour 02/08/2019



# BATTEUR-MÉLANGEUR BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modèle sur pieds. Cuve de 40 litres.



## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 40 l

Dimensions de la cuve: 422 mm x 367 mm

Contenance en farine (60 % eau): 12 Kg

Minuterie (mini-maxi): 0 ' - 30 '

### Dimensions extérieures

✓ Largeur : 586 mm

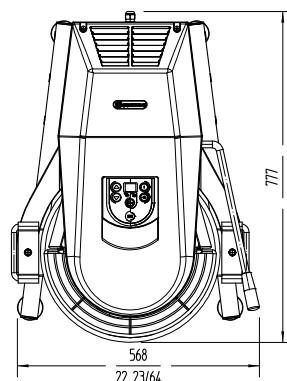
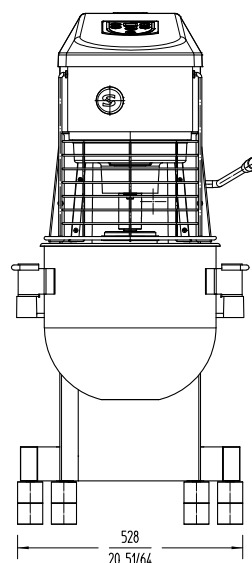
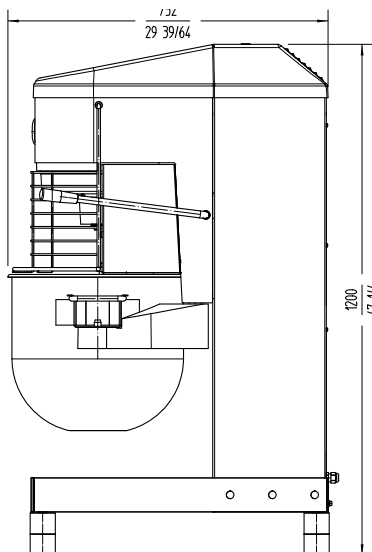
✓ Profondeur: 777 mm

✓ Hauteur : 1202 mm

Poids net: 124 Kg

Niveau de bruit à 1 m: 75 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)



## MODÈLES DISPONIBLES

1500240 Batteur BE-40 230/50-60/1

1500241 Batteur BE-40C 230/50-60/1

1500246 Batteur BE-40I 230/50-60/1

1500247 Batteur BE-40 400-440/50-60/3

1500248 Batteur BE-40C 400-440/50-60/3

1500249 Batteur BE-40 208-240/50-60/1

1500250 Batteur BE-40C 208-240/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye

[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES

fiche commerciale  
mise à jour 02/08/2019