



Batedeira misturadora BM-5E

MODELO DE BANCADA COM CALDEIRO DE 5 LITROS PARA USO STANDARD.

Batedora-misturadora profissional para a preparação de massas de farinha (pão, biscoitos, etc.), claras (souffles, merengues, etc.), molhos (maionese, etc.) e misturas (carne, etc.).

- Modelo compacto, ideal para estabelecimentos de até 50 casas.
- Variador electrónico de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos.
- Protector de segurança removível.
- Ajuste de altura do caldeiro mediante uma alavanca.
- Microrruptor duplo de segurança para o caldeiro e protector de segurança.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Capacidade do aquecedor: 5 l

Capacidade em farinha (60% água): 1 Kg

Potência: 300 W

Dimensões exteriores

- Largura: 310 mm
- Profundidade : 382 mm
- Altura: 537 mm

Peso líquido: 14 Kg

EQUIPAMENTO INCLUÍDO
 Gancho amassador, de forma espiral, para toda a espécie de massas duras.
 · Pá misturadora, para massas brandas e de pastelaria.
 · Pinha, para todo o tipo de emulsões.

EQUIPAMENTO OPCIONAL

AENOR



Empresa Registrada

ER-0437/1/96



UNE-EN ISO 9001

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

