

Batidora planetaria BE-10 SAMMIC

2.625,00€ El precio original era: 2.625,00€. 2.231,25€ El precio actual es: 2.231,25€. + IVA



Batidora planetaria profesional de sobremesa con caldero de 10 litros. Variador electrónico de velocidad, temporizador y accesorios para masas, mezclas y cremas.

Batidora planetaria BE-10 SAMMIC

La **Sammic BE-10** es una batidora-mezcladora planetaria profesional, perfecta para la preparación de masas (pan, bizcochos, etc.), claras montadas (soufflés, merengues, etc.), salsas (mayonesa) y mezclas (carnes, cremas, etc.).

Equipada con un **robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico** que se conecta a red monofásica, ofrece una **variación de velocidad continua** (96-289 rpm herramienta) y un **temporizador de 0 a 30 minutos** con aviso acústico. Puede funcionar también en modo continuo.

Dispone de **protector de seguridad, doble microrruptor** en caldero y protector, sistema de **subida y bajada del caldero por palanca** e indicación de protecciones no activadas. Su construcción robusta con pies y caldero de acero inoxidable garantiza durabilidad, higiene y facilidad de limpieza.

Cumple con la norma **UNE-EN 454/2015** y cuenta con protección reforzada contra el agua.

Incluye:

- Caldero de acero inoxidable de 10 L.
- Gancho amasador en espiral para masas.
- Paleta mezcladora para cremas y masas ligeras.
- Batidor de varillas para claras, merengues, mayonesas y cremas blandas.

Opcionales: toma de accesorios, cortadora-ralladora CR-143, picadora de carne HM-71, prensa-purés P-132, calderos adicionales, discos y rejillas para CR-143.

Especificaciones principales:

- Capacidad caldero: 10 L | Harina (60% agua): 3 kg
- Velocidad herramienta: 96-289 rpm

- Potencia: 550 W
- Alimentación: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (4,5 A)
- Dimensiones: 410 × 523 × 688 mm
- Peso neto: 44 kg | Peso bruto: 49 kg
- Nivel de ruido: <75 dB(A) | Ruido de fondo: 32 dB(A)

Robusta, versátil y fiable, la **Sammic BE-10** es la elección ideal para profesionales que buscan un equipo de alto rendimiento en la preparación de masas y mezclas.

SKU: 1500210

Categories: Amasadoras y Batidoras