

Batidora planetaria BM-5E SAMMIC

**983,00€ El precio original era: 983,00€. 835,55€ El precio actual es:
835,55€. + IVA**



Batidora planetaria profesional de sobremesa con caldero de 5 litros, ideal para pan, bizcochos, cremas, merengues y más. Compacta, robusta y con variador electrónico de velocidad continua.

La **Sammic BM-5E** es una batidora-mezcladora planetaria profesional de sobremesa, diseñada para establecimientos de hasta 50 plazas. Perfecta para la preparación de masas (pan, bizcocho, pastelería), claras montadas (soufflés, merengues), salsas (mayonesa) y mezclas de carne o cremas.

Equipada con un caldero de acero inoxidable de 5 litros, cuenta con **variador electrónico de velocidad continuo**, sistema de subida y bajada del caldero mediante palanca, protector de seguridad extraíble y doble microrruptor de seguridad para evitar accidentes. Certificada por NSF Internacional, garantiza higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos.

Incluye gancho amasador en espiral, paleta mezcladora y batidor de varillas, cubriendo todas las necesidades de amasado, mezcla y montado. Con una potencia de 300 W y velocidades ajustables entre 98 y 455 rpm, ofrece un rendimiento fiable y silencioso (<80 dB).

Especificaciones principales:

- Capacidad caldero: 5 L
- Capacidad harina (60% agua): 1 kg
- Velocidad herramienta: 98–455 rpm
- Velocidad planetario: 40–187 rpm
- Potencia: 300 W | Alimentación: 230 V / 50–60 Hz
- Dimensiones: 310 × 382 × 537 mm | Peso neto: 13,7 kg

Ideal para panaderías, pastelerías, restaurantes y cocinas profesionales que buscan una batidora compacta, segura y versátil.

SKU: 1500180

Categories: Amasadoras y Batidoras