



DESCRIPTION COMMERCIALE

Pour usage intensif.

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, génoises, viandes, etc.).

- ✓ Modèle compact, idéal pour des établissements jusqu'à 50 couverts.
- ✓ Variateur de vitesse électronique en continu sans paliers.
- ✓ Muni d'un écran protecteur de sécurité extractible.
- ✓ Montée et descente de la cuve grâce à un levier.
- ✓ Double microinterrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de l'écran protecteur.
- ✓ Appareil aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

INCLUS

- ✓ Cuve en acier inox.
- ✓ Crochet en forme de spirale pour pâte épaisse.
- ✓ Palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- ✓ Fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

ACCESSOIRES

- Cuves pour batteurs-mélangeurs

SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 5 l
Dimensions de la cuve: 208 mm x 197 mm
Contenance en farine (50% eau): 1.5 kg
Vitesse outil: 85 - 495 rpm
Puissance totale: 250 W
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.1 A)
Fiche : EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensions extérieures

✓ Largeur: 310 mm
✓ Profondeur: 382 mm
✓ Hauteur: 537 mm
Poids net: 16.5 kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)
Bruit de fond: 45 dB(A)
Dimensions extérieures de la machine emballée
360 x 430 x 565 mm
Poid brut: 20.1 kg



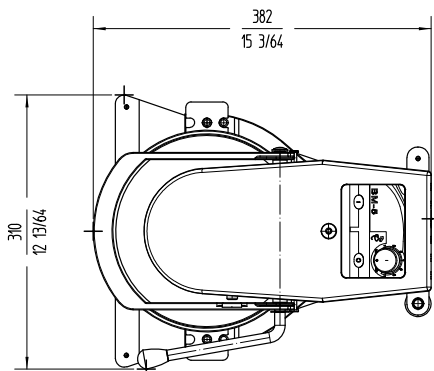
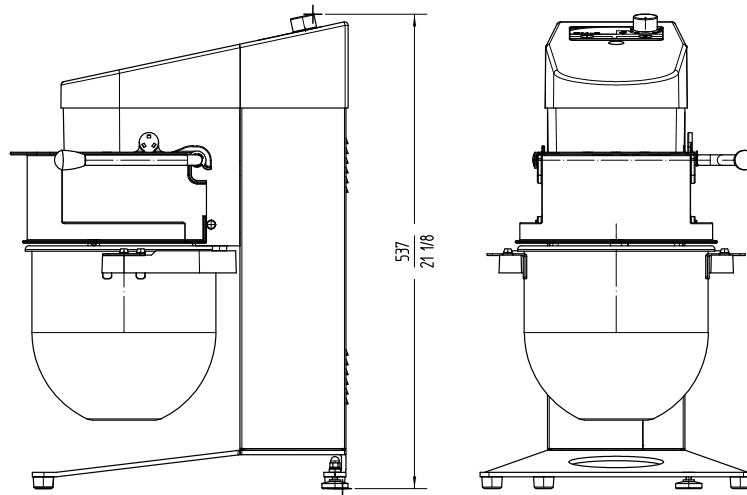
BATTEUR BM-5 230/50-60/1

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 litres.



1500170

PRÉPARATION DYNAMIQUE
BATTEURS PLANÉTAIRES



FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 15/07/2026