



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Modèle C : avec prise d'accessoires.  
Modèle I : avec colonne inox.

Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes (pain, génoise, etc.), blancs en neige (soufflé, meringue, etc.), sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (viande, etc.).

### Outils en acier inoxydable :

- ✓ Grande robustesse.
- ✓ Compatibles lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

### Nouveau clavier avec écran :

- ✓ Très intuitif.
- ✓ Possibilité de personnaliser jusqu'à 9 programmes.
- ✓ 3 programmes inclus avec différentes vitesses fixes, personnalisables.
- ✓ Affichage intuitif des informations.
- ✓ Indication des alarmes à l'écran.
- ✓ Minuterie électronique 0-99 min. et possibilité de fonctionnement en continu.
- ✓ Signal sonore en fin de cycle.
- ✓ Indication des protections non activées.

### Robustesse, fiabilité et sécurité :

- ✓ Moteur triphasé robuste alimenté par variateur électronique très fiable. Ainsi, le batteur se connecte au réseau par prise monophasée.
- ✓ Variation électronique de vitesse.
- ✓ Équipé d'une protection de sécurité.
- ✓ Montée/descente de la cuve par levier.
- ✓ Double micro-interrupteur de sécurité, pour la position de la cuve et du protecteur.
- ✓ Protection renforcée contre l'eau.
- ✓ Pieds en acier inoxydable.
- ✓ Cuve en acier inoxydable, robuste et résistante.
- ✓ Entretien et réparation faciles.
- ✓ Conforme à la norme UNE-EN 454/2015.

## INCLUS

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

## OPTIONS

- ☐ Prise d'accessoires.
- ☐ Colonne inox.
- ☐ Équipement de réduction 10 litres.
- ☐ Chariot pour le transport de la cuve.
- ☐ Kit de base avec roues pour le transport du batteur.
- ☐ Disponible en triphasé.

## 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
- ☐ Disques et grilles pour CR-143

## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 20 l  
Dimensions de la cuve: 333 mm x 296 mm  
Contenance en farine (50% eau): 6 kg  
Minuterie (mini-maxi): 0' - 99'  
Vitesse outil: 95 - 392 rpm  
Vitesse planétaire: 42 - 175 rpm  
Puissance totale: 900 W  
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)  
Fiche : EU (SCHUKO 2P+G)

### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 520 mm
  - ✓ Profondeur: 733 mm
  - ✓ Hauteur: 1152 mm
- Poids net: 91.4 kg  
Niveau de bruit à 1 m: <75 dB(A)  
Bruit de fond: 32 dB(A)  
Dimensions extérieures de la machine emballée: 595 x 820 x 1200 mm  
Poids brut: 97.4 kg



# BATTEUR-MÉLANGEUR BP-20 230/50-60/1

Modèle sur pieds. Cuve de 20 litres.



1500330

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
BATTEURS PLANÉTAIRES

|                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |  |          |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|---------|
| <br><b>FRANCE</b><br>sammic.fr<br>P.A.E. les Joncaux<br>Bât. des Transitaires, bureau C<br>64700 - Hendaye<br>france@sammic.com<br>Tel.: +33 5 59 20 99 70 |  |  |  | Projet   | Date    |
| <b>EXPORT</b><br>sammic.com<br>Basarte 1<br>20720 Azkoitia, Spain<br>sales@sammic.com<br>Tel.: +34 943 15 72 36                                                                                                                               |  |                                                                                     |  | Réf.     | Unités. |
|                                                                                                                                                                                                                                               |  |                                                                                     |  | Approuvé |         |

fiche commerciale  
mise à jour 23/07/2026