



# BATIDORA BE-20C 230/50-60/1

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.



1500221



PREPARACIÓN DINÁMICA  
BATIDORAS PLANETARIAS

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Modelo C, con toma de accesorios.  
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

**Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho, etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).**

- ✓ Robusto motor trifásico alimentado por variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello la batidora se conecta a la red mediante toma monofásica.
- ✓ Temporizador electrónico 0-30 min. y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- ✓ Aviso acústico al final del ciclo.
- ✓ Variación electrónica de velocidad.
- ✓ Provisto de protector de seguridad.
- ✓ Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- ✓ Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
- ✓ Indicación de protecciones no activadas.
- ✓ Protección reforzada contra el agua.
- ✓ Pies en acero inoxidable.
- ✓ Caldero de acero inoxidable, robusto y resistente.
- ✓ Mantenimiento y reparación sencillos.
- ✓ Cumplimiento con la norma UNE-EN 454/2015.

## INCLUIDO

- ✓ Caldero de acero inoxidable.
- ✓ Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- ✓ Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- ✓ Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

## OPCIONAL

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

## ACCESORIOS

- Cortadora-ralladora CR-143
- Picadora de carne HM-71
- Prensa-purés P-132
- Calderos para batidoras
- Equipos de reducción
- Carro para caldero
- Kit base con ruedas
- Discos y rejillas para CR-143

## ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 20 l  
Dimensiones del caldero: 333 mm x 296 mm  
Capacidad en harina (60% agua): 6 kg  
Temporizador (min-max): 0' - 30'  
Velocidad herramienta: 95 - 392 rpm  
Velocidad planetario: 42 - 175 rpm  
Potencia total: 900 W

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)  
Enchufe : EU (SCHUKO 2P+G)  
Conexión eléctrica: [v:cable\_manguera]

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 520 mm
- ✓ Fondo: 733 mm
- ✓ Alto: 1152 mm
- Peso neto: 86.6 kg
- Nivel de ruido a 1 m: <75 dB(A)
- Ruido de fondo: 32 dB(A)
- Dimensiones del embalaje: 595 x 820 x 1200 mm
- Peso bruto: 110 kg



ficha de producto  
actualizado 10/03/2025



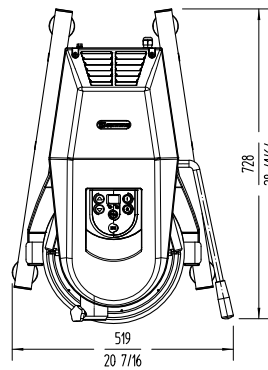
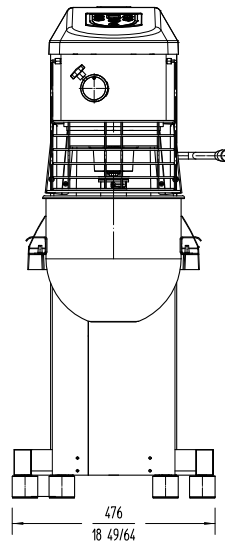
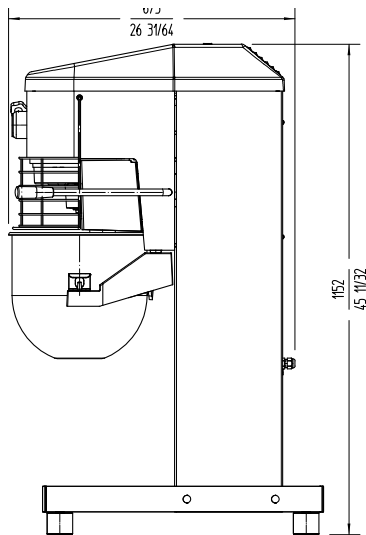
# BATIDORA BE-20C 230/50-60/1

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.



1500221

PREPARACIÓN DINÁMICA  
BATIDORAS PLANETARIAS



Fabricante de Equipos para Hostelería  
**ESPAÑA**  
sammic.es  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
ventas@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 70 95

**EXPORT**  
sammic.com  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 10/03/2025