

SERIE BM



BM-10AT



BM-20 AT

BM-10		P.V.P.
7615015	BM-10AT - 230V / 50Hz / 1	2.075 €
7915031	Caldero inox. adicional de 10 litros	140 €

BM-20		P.V.P.
7615020	BM-20 AT - 230V / 50Hz / 1	2.400 €
7615930	Equipo reducción 10 litros	548 €
7915282	Caldero inox. adicional de 20 litros	198 €

BM-30		P.V.P.
7615045	BM-30 AT - 230V / 50Hz / 1	3.500 €
7615940	Equipo reducción 20 litros	972 €
7915429	Caldero inox. adicional de 30 litros	550 €

BM-40		P.V.P.
7615070	BM-40 AT - 400 V / 50Hz / 3	4.200 €
7615950	Equipo reducción 20 litros	1.149 €
7915583	Caldero inox. adicional de 40 litros	620 €

BM-60		P.V.P.
7615100	BM-60 AT - 400 V / 50Hz / 3	7.990 €
7615110	BM-60 HAT - 400 V / 50Hz / 3	8.190 €
7615960	Equipo reducción 30 litros	1.485 €
7915717	Caldero inox. adicional de 60 litros	860 €

Características generales de la serie BM:

- Dotación estándar: caldero inoxidable, gancho amasador, paleta mezcladora, batidor de varillas y rejilla de seguridad.
- Protección mediante dos microrruptores de seguridad; uno colocado en la rejilla y otro en la palanca de elevación del caldero.
- Variador de velocidad de tipo mecánico con 3 posiciones de marcha, una para cada accesorio.
- Todos los modelos de esta serie disponen de temporizador.
- Posibilidad de equipo de reducción en los modelos BM-20, BM-30, BM-40 y BM-60.

CARACTERÍSTICAS	BM-10	BM-20	BM-30	BM-40	BM-60
Capacidad caldero (litros)	10	20	30	40	60
Capacidad harina Kg (*)	2,5	5	8	12	18
Temporizador	SI	SI	SI	SI	SI
Toma de accesorios	NO	NO	NO	NO	OPCIONAL
Potencia (W)	250	500	750	1.125	1.500
Dimensiones (cm)	40 x 45 x 63	43 x 52 x 88	57 x 58 x 116	63 x 63 x 111	56 x 100 x 134
Peso neto (Kg)	60	95	145	180	450

(*) Cantidades máximas. Disminuirán en función de la dureza de la masa. Para cualquier duda consulten.