

salva



B-20



BM-5-E

Batidora mezcladora

Batidora mezcladora BM-5-E y B-20
Batteur-mélan geur BM-5-E et B-20
Blender mixer BM-5-E and B-20

Batidora Mezcladora ideal para preparaciones de laboratorio en industrias de panadería, pastelería, alimentarias, químicas y cosméticas. Equipada con un variador de velocidad que por medio de un regulador permite la elección de la velocidad. La variación es gradual, suave y continua, tenemos por tanto la posibilidad de adoptar, para cada trabajo e incluso para cada fase de trabajo, la velocidad ideal, sin cortes ni paradas para cambiar de velocidad.



>> BATIDORA B-20 >> BATTEUR MELANGEUR B-20 >> CB-20 BLENDER MIXER ↓

Batteur-Mélangeur à mouvement idéal pour préparations de laboratoire dans industries de boulangerie, pâtisserie, alimentaires, chimiques et cosmétiques. variateur de vitesse qui, à l'aide d'un régulateur, permet de choisir la vitesse souhaitée. variation est graduelle, douce et continue et offre donc la possibilité d'adopter, pour chaque travail ou pour chaque phase de travail, la vitesse idéale, sans interruptions ni arrêts pour changer de vitesse.

Blender-Mixer ideal for laboratory preparations in the baking, cake-making, food, chemical and cosmetic industries.

The blender is equipped with a speed variator which enables you to select the speed you desire by means of a regulator.

Variation is gradual, smooth and continuous, thereby enabling you to choose the ideal speed for each job and even for each working phase, without needing to stop the entire process in order to adjust the setting.

The minimum speed, which is very slow, is particularly suitable for kneading operations.

Manufactured in accordance with current legislation.

La vitesse mini, très lente, est tout spécialement indiquée pour pétrir.

Fabriquée conformément à la Normative en vigueur.

Fabricada en conformidad a la Normativa en vigor.

>> ACCESORIOS EN DOTACIÓN >> ACCESSOIRES EN OPTION >> ACCESSORIES IN OPTION

- Caba de 20L en acero inox.
- Batidor de varillas en acero inox. diam. 2,5 mm
- Gancho amasador en acero inoxidable.
- Escudo removedor en acero inoxidable.

- Cuve de 20 L en acier inox
- Batteur à fouet en acier inox, diam. 2,5 mm
- Outil à pétrir en acier inoxydable.
- Spatule en acier inoxydable.

- 20 litre stainless steel bowl.
- 2.5 mm diameter stainless steel rod beater
- Stainless steel kneader attachment.
- Stainless steel spatula

>> BATIDORA BM-5 DE SOBREMESA >> BATTEUR MELANGEUR À POSER SUR TABLE BM-5 >> BM-5 TABLETOP MIXER ↓

Batidora BM-5-E de sobremesa, semindustrial, polivalente, de velocidad regulable para batir, mezclar y amasar.

Le Batteur Mélangeur à poser sur table, semi-industriel, polyvalent à vitesse réglable pour mélanger ou pétrir.

This multi-purpose, semi-industrial tabletop mixer, with adjustable speed, is suitable for beating, mixing and kneading.

La capacidad de su perol es de 4,83 litros, y la capacidad de trabajo aproximada es de 2,5 litros.

La capacité de sa cuve est de 4,83 litres et la capacité de travail est environ de 2,5 litres.

Its bowl has a total capacity of 4,83 liters, being the approximate working capacity 2,5 liters.

>> CARACTERISTICAS >> CARACTERISTIQUES >> FEATURES



- Cabezal basculante.
- Velocidad regulable, diez niveles.
- Cambio de velocidades electromecánico.
- Manilla de elevación de perol de fácil manejo.
- Motor monofásico 230v 50Hz.

- Tête basculante.
- Vitesse réglable, dix niveaux.
- Changement de vitesse électromécanique.
- Élévation de la cuve sans effort.
- Moteur monophasé de 230 v 50Hz.

- Tilt-up head
- Adjustable speed at ten different levels
- Electromechanical speed change.
- Easy lift and descent of the bowl.
- Single-phase motor. 230v. 50Hz.

>> ACCESORIOS EN DOTACIÓN >> ACCESSOIRES EN OPTION >> ACCESSORIES IN OPTION

- Perol 4,83 litros.
- Tapa funcional de serie
- Batidor de varilla inoxidable.
- Gancho amasador plastificado.
- Escudo removedor plastificado.

- Cuve de 4,83 litres
- Couvercle fonctionnel de série.
- Fouet en inox.
- Crochet pétrin plastifié.
- Palette à essieu plastifié.

- 4,83 Liter bowl.
- Standard functional cover.
- Stainless steel beater
- Plastic laminated kneading hook
- Plastic laminated beater

■ Dimensiones / Dimensions / Dimensions

modelo type	ancho largeur width	fondo profondeur depth	alto hauteur height	Capacidad Caba Capacité Cuve Bowl Capacity	Dimensiones cuba Dimensions cuve Bowl Dimensions	Potencia Puissance Power	Voltaje (monofásico) voltage (monophase) voltage (single-phase)	peso poids weight
BM-5-E	221 mm	358 mm	353 mm	4,83 L.	165 x 200 h mm	0,30 kw	230 v	11,3 kg.
B-20	500 mm	520 mm	810 mm	20 L.	320 x 300 h mm	0,55 kw	230 v	72 kg.

Salva Industrial, S.A.

Ctra. Nacional, N.º1, Km. 17 - E 20100 LEZO
 Apdo. Correos nº505 -E- 20080 SAN SEBASTIAN
 00 34 943 449 300
 00 34 943 449 329
 F-mail: salva@salva.es
 URL: www.salva.es



Delegaciones :

- Barcelona ☎ 00 34 933 638 800
- Madrid ☎ 00 34 916 211 540
- Valencia ☎ 00 34 963 580 189
- FRANCIA ☎ 00 33 247 855 555
- CHILE ☎ 00 56 2 555 44 77