





QUALIDADE - QUALITY



BATEDEIRA PLANETÁRIA – VARIAÇÃO ELECTRÓNICA
PLANETARY MIXER MACHINE – ELECTRONICALLY CONTROLLED
Modelo BME20 - Model BME20

ESPECIFICAÇÕES / MODELO SPECIFICATIONS / MODEL	BME 20 / 10
Capacidade Capacity	20 + 10 Lts
Alimentação Eléctrica Electric Supply	230 V F + N + T
Potência * Power	1,10 Kw
Consumo Motor Current	4,6 A
Disjuntor Magnético de Protecção Magnetic Circuit Breaker Protective	10 A
Altura Height	850 mm
Largura Width	400 mm
Comprimento Length	600 mm
Peso Líquido Net Weight	90 Kg

* Motor trifásico ligado em 
Three phase motor, shunted 



• BATEDEIRA PLANETÁRIA VARIÇÃO ELECTRÓNICA

- Variação contínua de velocidade
- Grande amplitude de variação de velocidade
- Comando da variação de velocidade por toque nos botões do painel
- Robusta e perfeita
- Silenciosa
- Mistura, bate e amassa
- O movimento de elevação e descida da bacia é comandado por alavanca
- Grelha de protecção da bacia
- Disponível com os seguintes acessórios: (de duas capacidades)
 - 2 bacias em aço inox
 - 2 espátulas agitadoras em alumínio alimentar ou aço inox (opcional)(A)
 - 2 batedores de varas de aço inox duro(B)
 - 2 ganchos amassadores em aço inox(C)
- Tomada de força frontal para aplicação de acessórios complementares:
 - Picador de carne
 - Ralador de queijo
 - Cortador de legumes
 - Cortador de batatas
 - Passa purés
 - Passador de tomates

• PLANETARY MIXER MACHINE ELECTRONICALLY CONTROLLED

- Continuous change of speed
- Large amplitude of changing speed
- Change of speed controlled by a simple touch on the panel
- Strong and perfect
- Silent
- Mixer, beater and kneader
- Raising and descending movement of the bowl controlled by lever
- Protection railing of the bowl
- Available with: (of two differed capacities)
 - 2 Stainless steel bowls
 - 2 Flat beater(A)
 - 2 Stainless steel wire whip(B)
 - 2 Stainless steel dough hook(C)
- Device for the application of the complementary accessories:
 - Meat chopper
 - Cheese grater
 - Vegetable slicer
 - Potatoes slicer
 - Strainer for puree
 - Strainer for tomatoes



FABRICADO POR:
MANUFACTURED BY:



Máquinas e Equipamentos para Indústria Alimentar, Lda.
Rua Lugar do Mouro, n.º 28/40 - Pavilhão 7, Lourel Park
2710-453 SINTRA
Telef.: +351 219 613 351 Chamada para a rede fixa Nacional
Tlm.: +351 968 984 547 Chamada para a rede móvel Nacional
e-mail: fabrica@maquindal.pt
<http://www.maquindal.pt>

REPRESENTANTE:
DEALER:

