



BSM30a



BSM20a



BSM15a



BSM10a

BSMa-Serie:

MIXEN - KNETEN - SCHLAGEN!

Die Beeketal Spiralmixer (Planetenmixer) BSM-Serie sind echte Arbeitstiere.

Für alle die viel schaffen müssen und dabei die Wirtschaftlichkeit im Blick behalten wollen, sind Spiralmixer das Ideale Werkzeug. Und die Beeketal Spiralmixer werden sie besonders begeistern.

Kraftvolles arbeiten, ergonomisches Design, ausgereifte Sicherheitstechnik erleichtern Ihnen die Arbeit.

Ideal geeignet sind die Beeketal BSM überall dort, wo eine hohe Leistung gefordert ist. Durch den großen Edelstahl-Rührtopf lassen sich schnell größere Mengen produzieren und machen die BSM-Serie damit äußerst wirtschaftlich.

Die Beeketal BSM-Serie ist immer dann von nutzen, wenn man sich nicht von Großküchen abhängig machen will. z.B. in Pizzerien zur Herstellung von Pizzateig. In kleinen Cafe´s die Ihren eigenen Kuchenteig herstellen, in Hof- und Bioläden, die aus Ihrem eigenen Getreide frisches Brot für Ihre ausgewählte Kundschaft herstellen wollen.

Zum mixen z.B. von Gewürzen für Gewürzmischungen, oder aber auch zum schlagen von Sahne und und und.

Die Beeketal BSM-Serie ist sogar im chemischen Bereich, z.B. einer Apotheke geeignet zur Herstellung von Salben usw. in größeren Mengen oder in der Chemie.

Exklusivität außerhalb der Großküchen und Großbäckereien, überall dort wo es auf Individualität und Qualität ankommt. z.B. Bäckereien, Hotels, Restaurants; Kantinen und und und

Dabei ist die Maschine sehr robust und benötigt wenig Wartung, was einen kostengünstigen Betrieb der Maschine erlaubt. Die Maschine ist günstig in der Anschaffung und hilft Ihnen schnell und effizient zu arbeiten.

Das neue Rührwerkdesign sorgt dafür, dass der Teig noch gleichmäßiger verknetet wird.
Die Qualität des Teiges wird verbessert und die Weiterverarbeitung dadurch erleichtert .

3 Geschwindigkeiten ermöglichen es Ihnen, für Ihre Arbeitsbedürfnisse immer die ideale Einstellung zu finden. So wird in der langsamen Einstellung Teig vernünftig geknetet (verrührt), die mittlere Einstellung ist ideal zum Mixen und die höchste Einstellung bietet sich zum schlagen von Sahne oder Eier an.

Eine Investition die sich auch für Ihren Betrieb lohnt!
Wirtschaftlichkeit, die in dieser Produktkategorie seines gleichen sucht!

Haben Sie Fragen zu unseren Produkten?

Gerne beraten wir Sie persönlich unter **05956 - 98926-0**

TECHNISCHE DATEN:

BSMa-Serie:	BSM10a	BSM15a	BSM20a - (Farbe: Silber)	BSM30a - (Farbe: Silber)
Volumen Rührschüssel:	10 Liter	15 Liter	20 Liter	30 Liter
Kapazität (trockenes Mehl):	max. 2 kg Mehl	max. 2 kg Mehl	max. 4 kg Mehl	max. 6 kg Mehl
Anschluss:	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Leistung:	470 Watt	470 Watt	750 Watt	1100 Watt
Geschwindigkeit nach Stufe:	130/233/415 U/min	130/233/415 U/min	94/165/386 U/min	94/165/386 U/min
Abmessung:	ca. 426 x 316 x 666 mm	ca. 440 x 330 x 700 mm	ca. 540 x 415 x 763 mm	ca. 590 x 435 x 830 mm
BSM-Premium Serie:	BSM10P	BSM20P	BSM30P	
Volumen Rührschüssel:	10 Liter	20 Liter	30 Liter	
Kapazität (trockenes Mehl):	max. 2 kg Mehl	max. 4 kg Mehl	max. 6 kg Mehl	
Anschluss:	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	
Leistung:	550 Watt	750 Watt	1100 Watt	
Geschwindigkeit nach Stufe:	110/178/390 U/min	105/180/408 U/min	105/180/408 U/min	
Abmessung:	ca. 450 x 366 x 606 mm	ca. 520 x 420 x 760 mm	ca. 545 x 440 x 882 mm	