

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, 3 vitesses.

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 500 x 700 x 1200

Puissance en kw : 1.1

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 500

Profondeur (mm) : 700

Hauteur (mm) : 1200

 Volume (m³) : 0,85

horse_power : 1.50

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 136

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • 3 vitesses (1ère Vit. 107 tours/m et 2ème Vit. 214 tours/m et 3ème Vit. 428 tours/m). • Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu • Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt. • Versions "Haute" sur socle. • Châssis très robuste en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau • Montée et descente de la cuve avec levier. • Blocage automatique de la cuve en position de travail. • Grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur. • Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier 	Poids (en kg) 136	
	Référence constructeur HBM-20T/S3	
	Vitesse 3 vitesses	
	Type de branchement Triphasé	
	Puissance totale (kW) 1,1	
	Tranche de Volume en litres 20 à 30 L	
	DIRECT USINE Non	
	Capacité en L 20 L	
	Dimensions extérieures (en mm) 500 x 700 x 1200	
	dimensions 500 x 700 x 1200	
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>inoxydable.</p> <ul style="list-style-type: none">• Possibilité d'extraire les ustensiles (position cuve abaissée) sans devoir enlever la cuve et inversement.• A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.• Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".• Moteur très puissant, transmission par poulies.• Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide (renforcé!).• Encrage ustensiles avec sécurité.• Systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).• Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.• Les batteurs mélangeurs Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites et moyennes productions, pour tous types de préparations, pâte à biscuits, pâte pour gâteaux ou pizzas, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates)..... <p>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 500 x 700 x 1200 Puissance en kw : 1.1 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 500 Profondeur (mm) : 700 Hauteur (mm) : 1200 Volume (m³) : 0,85 horse_power : 1.50 Branchement : Triphasé</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 136	