

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Batteur-mélangeur, de table, 10 LT, vitesse variable.

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 520 x 400 x 630

Puissance en kw: 0.55

Longueur (mm): 520

Largeur (mm): 400

Hauteur(mm): 630

 Volume: (m³): 0,33

Puissance (cv): 0.75

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Vitesse variable (Min. 53 tours/m & Max. 517 tours/m), avec Inverter. ◦ Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu. ◦ Accessoires livrés de série : fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 10 Lt. ◦ Versions de table. ◦ Châssis en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau. ◦ Cuve fixe, blocage automatique en position de travail. ◦ Plexiglass de protection avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur. ◦ Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable. ◦ Opération d'insérer et d'extraire les ustensiles aisée. 	Référence constructeur HBM-12B/VV	
	Vitesse	Variable
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	0,55
	Tranche de Volume en litres	5 à 10 L
	Capacité en L	10
	Dimensions extérieures (en mm)	520 x 400 x 630
	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
<ul style="list-style-type: none">◦ A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.◦ Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".◦ Moteur puissant, transmission par poulies.◦ Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide.◦ 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 de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâte, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverser, solution idéale pour préparations délicates)..... <p>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 520 x 400 x 630 Puissance en kw: 0.55 Longueur (mm): 520 Largeur (mm): 400 Hauteur(mm): 630 Volume: (m³): 0,33 Puissance (cv): 0.75</p>	