

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

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

Puissance en kw: 0.75

Longueur (mm): 500

Largeur (mm): 700

Hauteur(mm): 1200

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,85

Puissance (cv): 1.02

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Vitesse variable (Min. 56 tours/m &amp; Max. 477 tours/m), avec Inverter.</li> <li>◦ Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu</li> <li>◦ Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt.</li> <li>◦ Versions "Haute" sur socle.</li> <li>◦ Châssis très robuste en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau</li> <li>◦ Montée et descente de la cuve avec levier.</li> <li>◦ Blocage automatique de la cuve en position de travail.</li> <li>◦ Grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.</li> <li>◦ Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable.</li> <li>◦ Possibilité d'extraire les ustensiles (position cuve</li> </ul>	Référence constructeur HBM-20M/VV	
	Vitesse	Variable
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	0,75
	Tranche de Volume en litres	20 à 30 L
	Capacité en L	20
	Dimensions extérieures (en mm)	500 x 700 x 1200
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>abaissée) sans devoir enlever la cuve et inversement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.</li><li>◦ Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".</li><li>◦ Moteur très puissant, transmission par poulies.</li><li>◦ Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide (renforcé!).</li><li>◦ Encrage ustensiles avec sécurité.</li><li>◦ Systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).</li><li>◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li><li>◦ 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).....</li></ul> <p>ADVANTAGE :</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 500 x 700 x 1200 Puissance en kw: 0.75 Longueur (mm): 500 Largeur (mm): 700 Hauteur(mm): 1200 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,85 Puissance (cv): 1.02</p>	