

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: (m³): 0,85

Puissance (cv): 1.02

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Vitesse variable (Min. 56 tours/m & Max. 477 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 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. 	Puissance (kW) 0,75	
	Référence constructeur HBM-20M/VV	
	Hauteur (mm) 1200	
	Vitesse Variable	
	Profondeur (mm) 700	
	Largeur (mm) 700	
	Type de branchement Monophasé	
	Puissance totale (kW) 0,75	
	Longueur 500	
	Capacité en L 20	
	Dimensions extérieures 500 x 700 x 1200	
	voltage 230/1N 50-60Hz	
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement 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">◦ 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 inoxydable.◦ 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).	

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">◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">◦ 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><u>Autres informations</u></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: (m³): 0,85 Puissance (cv): 1.02</p>	