

**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 (m<sup>3</sup>) : 0,85  
 horse\_power : 1.50  
 Branchement : Triphasé  
 Voltage : 400/3N 50Hz  
 Poids (Kg) : 136

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

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi  
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>niveau</p> <ul style="list-style-type: none"><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 abaissée) sans devoir enlever la cuve et inversement.</li><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></ul>	

**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"> <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>Autres informations</b></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 (m<sup>3</sup>) : 0,85 horse_power : 1.50 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 136</p>	