

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Batteur-mélangeur, base haute, 40 LT, 3 vitesses


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 650 x 910 x 1520

Puissance en kw: 1.3

Voltage : 400/3N 50Hz

Longueur (mm): 650

Largeur (mm): 910

Hauteur(mm): 1520

 Volume: (m³): 1,58

Puissance (cv): 1.8

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ 3 vitesses (1ère Vit. 77 tours/m et 2ème Vit. 154 tours/m et 3ème Vit. 308 tours/m). ◦ Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu ◦ Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 40 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) 1,3	
	Référence constructeur HBM-40T/S3	
	Hauteur (mm) 1520	
	Vitesse 3 vitesses	
	Profondeur (mm) 910	
	Largeur (mm) 910	
	Type de branchement Triphasé	
	Puissance totale (kW) 1,3	
	Longueur 650	
	Capacité en L 40	
	Dimensions extérieures 650 x 910 x 1520	
	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)..... ou avec 3 vitesses (standard). Nombreux accessoires sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve, <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 650 x 910 x 1520 Puissance en kw: 1.3 Voltage : 400/3N 50Hz Longueur (mm): 650 Largeur (mm): 910 Hauteur(mm): 1520 Volume: (m³): 1,58 Puissance (cv): 1.8</p>	