

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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


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: 2.2

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 650

Largeur (mm): 910

Hauteur(mm): 1520

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,58

Puissance (cv): 3

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Vitesse variable (Min. 65 tours/m &amp; Max. 551 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 40 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> </ul>	Puissance (kW) 2,2
	Référence constructeur HBM-40T/VV
	Hauteur (mm) 1520
	Vitesse Variable
	Profondeur (mm) 910
	Largeur (mm) 910
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 2,2
	Longueur 650
	Capacité en L 40
	Dimensions extérieures 650 x 910 x 1520
	<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
<ul style="list-style-type: none"><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> <li>◦ Systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).</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>◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li></ul> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"><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)..... ou avec 3 vitesses (standard). Nombreux accessoires sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve, .....</li></ul> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 650 x 910 x 1520 Puissance en kw: 2.2 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 650 Largeur (mm): 910 Hauteur(mm): 1520 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,58 Puissance (cv): 3</p>	