

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: (m³): 1,58 Puissance (cv): 3

| Description | Caractéristiques |
|---|--|
| a Vitago yayighla (Mira CE tayura/ra 9 May EE4 | Référence HBM-40T/VV constructeur |
| Vitesse variable (Min. 65 tours/m & Max. 551 tours/m), avec Inverter. | Vitesse Variable |
| Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu | Type de branchementTriphasé |
| | Puissance totale (kW)2,2 |
| Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 40 Lt. | Tranche de Volume 40 à 60 L en litres |
| Versions "Haute" sur socle. | Capacité en L 40 |
| Châssis très robuste en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau | Dimensions 650 x 910 x 1520 extérieures (en mm) |
| | Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse |
| Montée et descente de la cuve avec levier. | • |
| 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 | |



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

| Description | Caractéristiques |
|---|------------------|
| 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). | |
| Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. | |
| 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, | |
| ADVANTAGE : | |
| Autres informations 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: (m³): 1,58 Puissance (cv): 3 | |