

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 680 x 1000 x 1600

Puissance en kw: 3

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 680

Largeur (mm): 1000

Hauteur(mm): 1600

 Volume: (m³): 1,58

Puissance (cv): 4

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> Vitesse variable (Min. 65 tours/m & Max. 551 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 60 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. 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. 	Référence constructeur HBM-60T/VV	
	Vitesse	Variable
	Type de branchement	Triphasé
	Puissance totale (kW)	3
	Tranche de Volume en litres	40 à 60 L
	Capacité en L	60
	Dimensions extérieures (en mm)	680 x 1000 x 1600
	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">• 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!).• Enclage 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, <p>ADVANTAGE :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 680 x 1000 x 1600 Puissance en kw: 3 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 680 Largeur (mm): 1000 Hauteur(mm): 1600 Volume: (m³): 1,58 Puissance (cv): 4 Branchement: Triphasé</p>	