

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

Puissance (cv): 4

Branchement: Triphasé

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 60 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> <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> </ul>	Puissance (kW) 3	
	Référence constructeur HBM-60T/VV	
	Hauteur (mm) 1600	
	Vitesse Variable	
	Profondeur (mm) 1000	
	Largeur (mm) 1000	
	Type de branchement Triphasé	
	Puissance totale (kW) 3	
	Longueur 680	
	Capacité en L 60	
	Dimensions extérieures 680 x 1000 x 1600	
	<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>• 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>• Enclage ustensiles avec sécurité.</li><li>• Systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).</li><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>Autres informations</b></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: (m<sup>3</sup>): 1,58 Puissance (cv): 4 Branchement: Triphasé</p>	