

Page catalogue : **811**Page promo : **54**

Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, vitesse variable.

HBM-20M/VV

Capacité 20 Lit.

Descriptions

mm (L x P x H)	500 x 700 x 1200
kW	0.75
Poids Brut (kg)	136 kg
Voltage	230/1N 50-60Hz
Hp	1.02
Volume (m ³)	0.85 m ³

Détails du produit

- Vitesse variable (Min. 56 tours/m & Max. 477 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 20 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.
- 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 +

ADVANTAGE :

- 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).....