

Batteur-mélangeur, de table, 10 LT, vitesse variable.

Référence HBM-12B/VV



- Vitesse variable (Min. 53 tours/m & Max. 517 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 10 Lt.
- Versions de table.
- Châssis en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau.
- Cuve fixe, blocage automatique en position de travail.
- Plexiglass de protection avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable.
- Opération d'insérer et d'extraire les ustensiles aisée.
- A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Moteur puissant, transmission par poulies.
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide.
- Encrage ustensiles avec sécurité.
- Systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

AVANTAGE :

- Les batteurs mélangeurs de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâtes, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates).....

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011597041

Ecotaxe (en €): 2,75

Ligne de produit: PLANETARY LINE

Sous-famille: SPEED VARIATOR

product_category_name: Diamond

product_range_name: Pâtisserie - Boulangerie

product_subrange_name: Batteurs-mélangeurs

product_family_name: Capacité 12 Lit.

Disponibilité: -1

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84381010

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 520 x 400 x 630

kW: 0.55

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Hp: 0.75

Volume en m³: 0.33

Poids (en kg): 55

N° de page catalogue: 252-GOLD

N° de page promo: 62-Slc26

Nombre d'accessoires: 4