

Ref: **HBM-40T/VV**

**Batteur-mélangeur, base haute, 40 LT,
vitesse variable.**



40 L

·**mm (LxPxH)** :650x910xh1520

·**kW** :2,2

·**Hp** :3

·**Volt** : 400/3N 50-60Hz

·**kg** :260

·**M³** : 1,58

- 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 40 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!).
- Enclage ustensiles avec sécurité.
- Systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

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)..... ou avec 3 vitesses (standard). Nombreux accessoires sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve,