

**FR Batteurs mélangeurs professionnels**

- 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, engrage ustensiles avec sécurité.
- 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, systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide.

NL Professionele klopper-mengers

- Tafeluitvoeringen.
- Frame in gelakt staal (epoxy), bovendeksel in ABS, 4 onderste cilinders voor nivelleren.
- Vaste kuip, automatische vergrendeling in werkpositie, beschermend plexiglas met veiligheidsvoorziening door microscharakelaar.
- Alle onderdelen die in contact komen met de tank zijn gemaakt van roestvrij staal.
- Gemakkelijk inbrengen en verwijderen van gebruiksvorwerpen, Inktgereedschap met beveiliging.
- Wanneer de machine stopt, wordt de rotatie van het gereedschap vertraagd.
- Noodstopknop type "vuistslag".
- Krachtige motor, katrol transmissie, tractiesystemen van roestvrij staal, zeer stil (zelfsmerend).
- Roestvrijstalen keukengerei-aansluitunit, waterdicht, zeer solide.

DE Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschinen

- Gestell aus lackiertem Stahl (Epoxid), ABS-Abdeckung, 4 Buchsen zur Einstellung.
- Fester Edelstahlbehälter, automatische Blockierung in Arbeitsstellung.
- Plexiglasschutz mit Mikroschaltersicherung.
- Alle mit dem Edelstahlbehälter in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Bedienung zum einfachen Einsetzen und Herausnehmen der Utensilien, tintenwerkzeug mit Sicherheit.
- Wenn die Maschine stoppt, wird die Drehung des Werkzeugs abgebremst.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Kraftvoller Motor, Übertragung durch Riemenscheiben, spezielle Traktionssysteme aus Stahl, sehr leise (selbstschmierend).
- Utensilieneinheit Edelstahl, wasserdicht, sehr stark.

**SPEED VARIATOR****INCLUDED****ADVANTAGE**

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

NL - Diamond tafelmodel mengers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. Ideaal voor kleine producties, voor alle soorten bereidingen, deeg, vulingen, mousses, crèmes en andere producten om in de sneeuw te slaan, enz..... Met snelheidsvariator (standaard met omvormer, ideale oplossing voor delicate bereidingen).....

DE - Diamond Tischmischer sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Ideal für kleine Produktionen, für alle Arten von Zubereitungen, Teigwaren, Füllungen, Mousses, Cremes und anderen Produkten, die im Schnee zu schlagen sind usw. Mit Geschwindigkeitsregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen)



10 L
TIMER
SPEED VARIATOR

**HBM-12B/WV****3 048,00 EUR**

mm : 520x400xh630

kW : 0,55 : hp : 0,75

230/1N 50-60Hz

FR Bateau-mélangeur, de table, 10 LT, vitesse variable.

- 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.

NL Klopper-menger, tafelmodel, 10 liter, variabele snelheid.

- Variabel snelheid (min. 53 omw/min & max. 517 omw/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 10 L roestvrijstalen kuip.

DE Rühr- Knet- und Mischmaschine, Tischmodell, 10 Liter, variable Geschwindigkeit.

- Variable Drehzahl (min 53 U/min. Max. 517 U/min), mit Inverter.
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich.
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 10 Lt.

