



INCLUDED



ADVANTAGE

FR - 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).....

NL - Diamond mengers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. Ideaal voor kleine en middelgrote producties, voor alle soorten bereidingen, koekjes-deeg, deeg voor taarten of pizza's, vullingen, mousses, crèmes en andere producten om in de sneeuw te slaan, enz..... Met snelheidsregelaar (standaard met omvormer, ideale oplossing voor delicate bereidingen)..... of met 3 snelheden (standaard). Veel accessoires op aanvraag: kuipproductiekit, wielen voor de kuip, trolley voor kuip,

DE - Diamond Rühr- Knet- und Mischmaschinen sind vielseitig, leistungsstark und robust aufgebaut. Perfekt geeignet für kleinere und mittlere Produktionen : alle Arten von Zubereitungen, Plätzchenteig, Gebäckteig, Pizzateig, Füllungen, Mousse, Cremes und andere Produkte zum Schnee schlagen, etc Mit Drehzahlregler (Standard mit Inverter, ideale Lösung für empfindliche Zubereitungen) ... oder mit 3 Drehzahlen (Standard). Angebot als Zubehör auf Anfrage: Kit für Reduzierung des Edelstahlbehälter, Räder für den Edelstahlbehälter, Wagen für den Edelstahlbehälter, ...

FR Batteurs mélangeurs professionnels

- 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, encrage 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 très puissant, transmission par poulies, systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide (renforcé!).

NL Professionele klopper-mengers

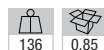
- "Hoge" versies op onderstel.
- Zeer robuust frame in gelakt staal (epoxy), bovendecksel in ABS, 4 onderste cilinders voor nivellering.
- Ophijzen en laten zakken van de kuip d.m.v. een hefboom, automatische vergrendeling van de kuip in werkpositie, beschermingsrooster (en schroeven) in roestvrij staal, met veiligheidsvoorziening door microscharakelaar.
- Alle onderdelen die in contact komen met de kuip zijn gemaakt van roestvrij staal.
- Mogelijkheid om gebruiksvorwerpen te verwijderen (verlaagde kuippositie) zonder de kuip te verwijderen en vice versa, het verankeren van het gereedschap met beveiliging.
- Bij het stoppen van de machine, wordt de rotatie afgeremd.
- Noodstop knop van het type "vuistslag".
- Zeer krachtige motor, katrol transmissie, aandrijvingsystemen in speciaal staal, zeer stil (zelfsmerend).
- Roestvrijstalen gereedschapsaansluiting, waterdicht, zeer stevig (versterkt!).

DE Professionelle Rühr- Knet- und Mischmaschine

- Hohe Versionen auf Sockel.
- Hochleistungsrahmen aus lackiertem Stahl (Epoxid), ABS-Abdeckung, 4 Buchsen zur Einstellung
- Die Schüssel mit dem Hebel ist nach oben und unten zu bewegen, Automatisches Blockieren der Schüssel in Arbeitsstellung, Schutzgitter (und Schrauben) aus Edelstahl mit Mikroschaltersicherung.
- Alle mit dem Tank in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.
- Möglichkeit zum Herausnehmen von Utensilien (abgesenkte Schüsselposition), ohne dass die Schüssel entfernt werden muss und umgekehrt, Verankerung des Werkzeuges mit Schutz.
- Wenn die Maschine stoppt, wird die Drehung des Werkzeugs abgebremst.
- Not-Aus-Taste "Punsch".
- Sehr leistungsstarker Motor, Übertragung durch Riemenscheiben, Spezielle Traktionssysteme aus Stahl, sehr leise (selbstschmierend).
- Utensilieneinheit Edelstahl, wasserdicht, sehr stark (verstärkt!).



20 L
3 SPEEDS
TIMER



136 0,85

HBM-20T/S3

4 870,00 EUR

mm : 500x700xh1200

kW : 1,1 : hp : 1,5

400/3N 50Hz

FR Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, 3 vitesses.

- 3 vitesses (1ère Vit. 107 tours/m et 2ème Vit. 214 tours/m et 3ème Vit. 428 tours/m).
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt.

NL Klopper-menger, hoge basis, 20 liter, 3 snelheden.

- 3 snelheden (1e snelheid 107 rpm en 2e snelheid 214 rpm en 3de snelheid 428 rpm).
- Timer van 0 tot 30 minuten of continu
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en 20 L roestvrijstalen kuip.

DE Rühr- Knet- und Mischmaschine, hoher Fuß, 20 Liter, 3 Geschwindigkeiten

- 3 Geschwindigkeiten (1. Geschwindigkeit 107 rpm und 2. Geschwindigkeit 214 rpm und 3. Geschwindigkeit 428 rpm).
- Timer von 0 bis 30 Minuten oder kontinuierlich
- Standardmäßig geliefertes Zubehör: Knetspirale, Besen, Rührer und Edelstahlbehälter mit 20 Lt.

