

# eurodib

COMMERCIAL FOOD PLANETARY MIXER



**USER MANUAL FOR PLANETARY MIXER**

**M SERIES (M10ETL, M20B, M30ETL, M40A220ETL)**

**2026**

If you have any questions or concerns, please contact us:



1-888-956-6866  
[customerservice@eurodib.com](mailto:customerservice@eurodib.com)  
eurodib.com

## INTRODUCTION

Thank you for choosing Eurodib products. If you can, please leave us a review at your local retailer website. This manual is designed to help you operate, maintain and troubleshoot your mixer safely and efficiently. In this manual, you will find detailed instructions on installation, use, cleaning and safety precautions to ensure performance and longevity of the equipment.

## SAFETY INFORMATION

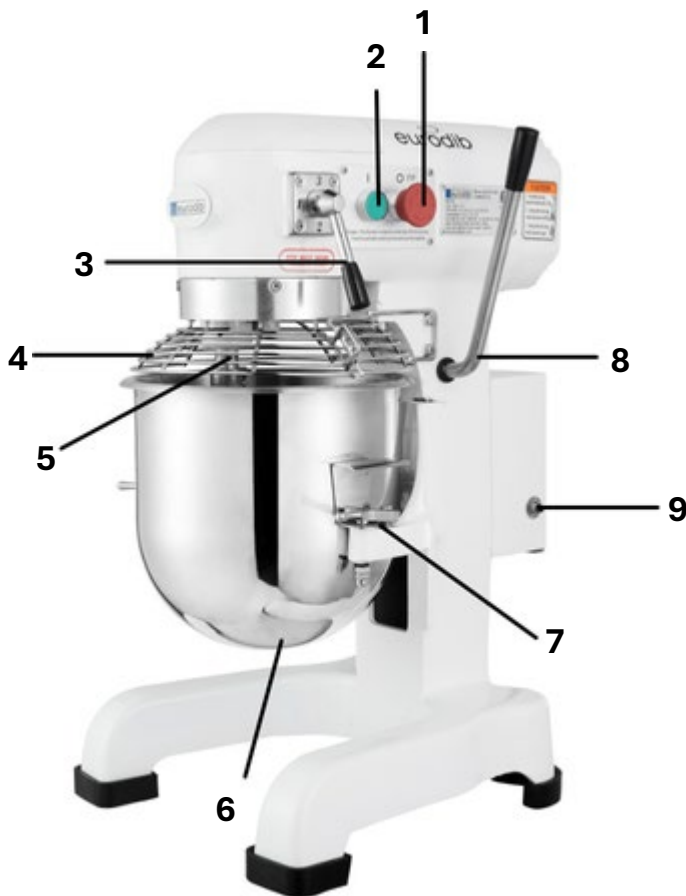
- Please read this manual carefully before using the mixer.
- Please keep this manual safe and accessible for future reference.
- Before operating the machine, inspect the packaging and the unit for any signs of damage. If you notice any, do not use the machine and contact your local retailer.
- This machine is not intended to be used by children, individuals with physical or mental disabilities or untrained personnel. To avoid accidents, follow all safety precautions and warnings in this manual.
- All operators of the machine must be properly trained in the safe and correct user of the appliance and its attachments.
- This machine should be serviced regularly, at least twice a year or more frequently depending on the intensity of usage.
- This machine is used to mix ingredients that produce dust particles such as flour. Prolonged exposure to dust particles can be harmful to the operator's health. To minimize the risk, it's recommended that operators use appropriate personal protective equipment (PPE) such as masks as required workplace safety standards.
- To avoid electrical shock, always ensure the machine is unplugged before moving it, servicing it or performing any maintenance. In each use, inspect the power cable to ensure it's in good condition.
- Avoid wearing loose clothing, jewelry or accessories that could become trapped in the mixer during operation.
- While the machine is turned on and operating, do NOT reach into the bowl, add new ingredients, change the speed of the mixer or open the safety guard. Wait until the mixer comes to a full stop before doing any of these actions.
- Never operate the mixer if the bowl accessories and attachments are not in place. Don't operate the machine if the bowl or the lever is stuck in the middle position.
- We recommend operating the mixer on a flat surface with adequate lighting and space around the unit to ensure safe and efficient operation.
- Do not place the mixer near or directly under a source of water. Do not water pressure the appliance. Bowl and accessories are not dishwasher safe.

## GETTING STARTED

**CAUTION: The machine should only be operated by trained staff and should be installed in an area where the light and space are adequate for use and maintenance.**

The M Series food mixers are built for high-performance commercial use. Featuring planetary motion agitators, these mixers ensure thorough and consistent blending of ingredients. Each unit includes multiple safety features for smooth and reliable operation.

### Machine Diagram:



**M10ETL and M20B**

Number	Name
1	Stop Button
2	Start Button
3	Speed Lever
4	Safety Guard
5	Agitator Pole
6	Bowl
7	Bowl Locks
8	Bowl lever
9	Operational reset Button



**M30AETL and M40AETL**

Number	Name
1	Stop Button
2	Pulse Button
3	Start Button
4	Speed Lever
5	Attachment hub
6	Agitator Pole
7	Guard
8	Bowl
9	Lock pins
10	Bowl lever

## INSTALLATION

Whenever possible transport the mixer while still in its original packaging to prevent damage. Once it's ready to be installed, remove the pallet and security bolts attached to the mixer. This is a heavy appliance, and it should be handled and lifted correctly to avoid personal injuries or damages to the machine.

We recommend installing the mixer in a flat leveled surface. Avoid using tables or stands that are not firmly fixed to the floor as they might not be able to support the weight of the machine empty or full.

Before using it for the first time, clean the machine with a damp cloth for the exterior of the mixer. Clean the accessories using warm water and mild soap. The bowl and accessories are **NOT** dishwasher safe. Check the cord to verify its in good condition and plug the machine. Remove all accessories and attachments from the bowl.

## OPERATION INSTRUCTIONS

To prepare your mix, please follow these steps:

1. Rotate the guard to the back to open it.
2. Pull the lever downwards to lower the bowl support.
3. Place the bowl in the support bolts and move the side pins to secure the bowl.
4. Select the desired accessory and place it parallel to the pole in the center of the mixer.
5. Turn the accessory clockwise to fit it in the pole until it's secured in place.
6. Add ingredients into the bowl and pull the lever upwards to raise the bowl to position.
7. Rotate the guard cage to the front to close it.
8. Verify the stop switch is rotated out and the speed lever is in position 1 or 2.
9. Select the desired speed by turning the speed lever.
10. Press the green button to start mixing the ingredients
11. Once the mixing process is complete, press the red button. Allow the machine to come to a full stop before lowering the bowl.
12. Lower the bowl support, open the guard cage and remove the accessory from the center pole.
13. Move the side pins to unlock the bowl and remove the bowl from the mixer.

### Speed settings and accessories use recommendation:

**CAUTION: Do NOT change the speed or accessories of the machine while operating. Allow the mixer to come to a full stop before adding any ingredients, changing the speed of the mixing or changing accessories for mixing.**

**Speed setting 1:** This is low speed setting. It should be used for heavy mixtures (not solid) or to mix ingredients that might produce dust until it settles. It is recommended to use the **spiral** agitator when mixing ingredients at this speed. (See image)



**Speed setting 2:** This is a medium speed setting. It should be used for mixing thick liquid ingredients like cake batters, mashed potatoes, etc. It is recommended to use the **beater** accessory when mixing ingredients at this speed. (See image)



**Speed setting 3:** This is a high-speed setting. It should be used for mixing light liquids ingredients like whipping cream, egg whites, light icing, etc. It is recommended to use the **whisk** accessory when mixing ingredients at this speed. (See image)



**Recommended capacity chart:**

Model	M10ETL	Recommended speed	Recommended accessory
Bowl size	10.5 qt. (10 L)	-	-
Egg whites	0.5 qt. (0.5 L)	3 - High	Whisk
Marshmallow	1.1 lb (0.5 kg)	3 – High	Whisk
Cake batter	7.7 lb (3.5 kg)	2 – Medium	Beater
Cookie dough	6 lb (2.8 kg)	1 - Low	Beater
Bread dough	NOT SUITABLE	-	-
Pizza dough	NOT SUITABLE	-	-

Model	M20B	Recommended speed	Recommended accessory
Bowl size	21 qt. (20 L)	-	-
Egg whites	1.1 qt. (1L)	3 - High	Whisk
Marshmallow	2.2 lb (1kg)	3 – High	Whisk
Cake batter	15.5 lb (7 kg)	2 – Medium	Beater
Cookie dough	12 lb (5.5 kg)	1 - Low	Beater
Bread dough	NOT SUITABLE	-	-
Pizza dough	NOT SUITABLE	-	-

Model	M30AETL	M40AETL		Recommended speed	Recommended accessory
Bowl size	32 qt. (30 L)	42qt. (40 L)		-	-
Egg whites	1.5 qt. (1.4 L)	1.8 qt. (1.7L)		3 - High	Whisk
Marshmallow	2.2 lb (1kg)	3.3 lb (1.5kg)		3 – High	Whisk
Cake batter	22 lb (10 kg)	35 lb (16 kg)		2 – Medium	Beater
Cookie dough	17.5 lb (8 kg)	23 lb (10.5 kg)		1 - Low	Beater
Bread dough	NOT SUITABLE	<b>Flour</b> 17.5 lb (8 kg)	<b>Dough*</b> 13.5 kg (29.5 lb)	1 - Low	Spiral
Pizza dough	NOT SUITABLE	<b>Flour</b> 17.5 lb (8 kg)	<b>Dough**</b> 13.5 kg (28.5 lb)	1 – Low	Spiral

**\*70% AR (Hydration ratio)**

**\*\*60% AR (Hydration ratio)**



## TROUBLE SHOOTING

ISSUE	PROBABLE CAUSES	SOLUTION
The mixing pole does not rotate	Electric connections are loose.	Verify the power cord or electric circuit and its connection.
	The accessory is not locked in place.	Turn the accessory clockwise until it's locked in place.
There is an oil leakage	Oil seals are worn out	Place the oil seals in the mixer.
The lever is too tight	The lever is corroded	Clean and oil the lever.
	The lever system is dry	Apply oil lubricant to the lever system.
The temperature of the motor is high	Lack of voltage	Check the supply voltage.
	Overload of ingredients	Remove some weight from the machine. Follow the recommended capacity chart.
	The speed and accessories selected are not suitable for the ingredients.	Select the suitable speed and accessory for the ingredients according to manufacturer recommendations and capacity chart.

## MAINTENANCE

**ATTENTION: To avoid cross contamination, carefully and thoughtfully clean the bowl and accessories with hot water and mild soap solution after each use.**

Before cleaning the machine, ensure the mixer has come to a full stop and it is disconnected from the main electrical supply.

We recommend having standard and detailed cleaning procedures to ensure all surfaces are properly cleaned and disinfected. The cleaning frequency of the mixer should be defined in accordance with its use. The bowl and accessories of the mixer are **NOT** dishwasher safe. Use hot water, a mild soap solution and a soft bristle brush to clean them.

The guard assembly has been designed to be easily removed from cleaning. To do so, lower the bowl and remove the bowl. Use a screwdriver to loosen the screw in the front of the guard and remove the cage. Use hot water and a mild soap solution to clean the guard. After place the guard in place and tighten the screw with a screwdriver.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	M10AETL	M20B	M30AETL	M40AETL
<b>Power</b>	0.37 k	1.1 kw	1.5 kw	1.8 kw
<b>Voltage (V/Hz)</b>	110V / 60Hz	110V / 60Hz	110V / 60 Hz	3~220//60 Hz
<b>Bowl Capacity</b>	10.5 qt.(10L)	21 qt. (20L)	31.7 qt. (30L)	42.2 qt. (40L)
<b>Mixing speed (RPM)</b>	67/189/362	113/168/386	65/102/296	
<b>Max. kneading speed</b>	4.4 lb (2 kg)	13.2 lb (6 kg)	22 lb (10 kg)	28.6 lb (13 kg)
<b>Dimensions</b>				
<b>Length</b>	17.1" (45 cm)	18.5" (47 cm)	26.7" (68 cm)	26.7" (68 cm)
<b>Width</b>	14.5" (37 cm)	16.9" (43 cm)	21.2" (54 cm)	21.2" (54cm)
<b>Height</b>	25.9" (66 cm)	30.9" (78 cm)	43.3" (110 cm)	45.2" (115 cm)
<b>Net weight</b>	143.3 lb (65 kg)	224 lb (102 kg)	447 lb (203 kg)	491 lb (223 kg)

## WARRANTY INFORMATION

This machine has a warranty of **1 year for parts and labor.**

In case you have any questions or concerns, you can contact our service department to help you resolve any issues with your machine.



Our products are being constantly improved so certain photos, descriptions and technical information might no longer be current.

# eurodib

MÉLANGEUR PLANÉTAIRE ALIMENTAIRE COMMERCIAL



**MANUEL D'UTILISATION DU MÉLANGEUR PLANÉTAIRE  
GAMME M (M10ETL, M20B, M30ETL, M40A220ETL)**

**2026**

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter :



1 888 956-6866  
[customerservice@eurodib.com](mailto:customerservice@eurodib.com)  
eurodib.com

## INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi les produits Eurodib. Si vous le pouvez, laissez-nous un commentaire sur le site web de votre revendeur local. Ce manuel est conçu pour vous aider à utiliser, entretenir et dépanner votre mélangeur de manière sûre et efficace. Vous y trouverez des instructions détaillées sur l'installation, l'utilisation, le nettoyage et les précautions de sécurité afin de garantir les performances et la longévité de l'équipement.

## INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

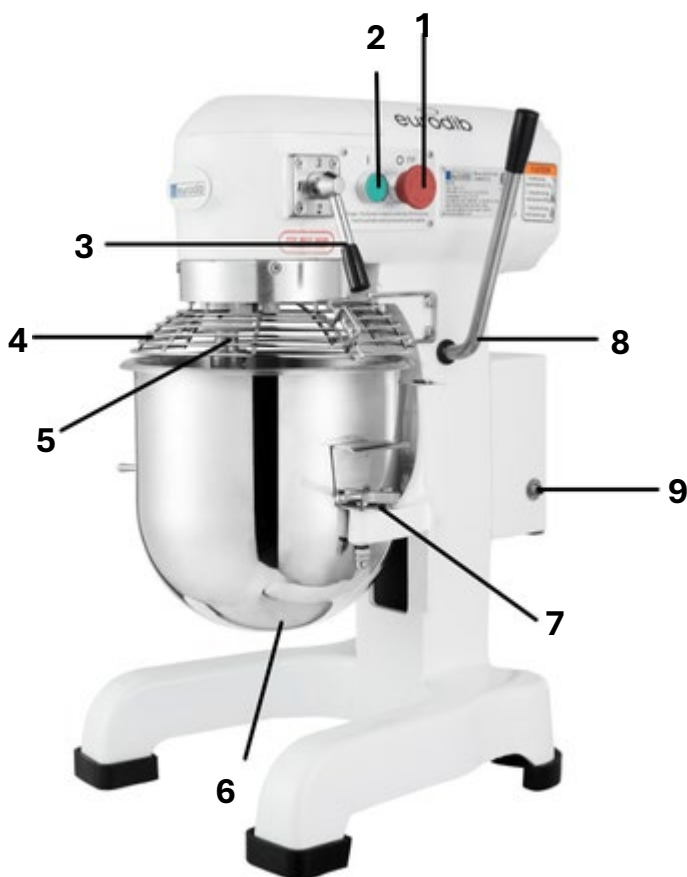
1. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le mixeur.
2. Conservez ce manuel en lieu sûr et accessible pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
3. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que l'emballage et l'appareil ne présentent aucun signe de dommage. Si vous en remarquez, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre revendeur local.
4. Cette machine n'est pas destinée à être utilisée par des enfants, des personnes souffrant d'un handicap physique ou mental ou par du personnel non formé. Pour éviter les accidents, suivez toutes les précautions de sécurité et les avertissements de ce manuel.
5. Tous les utilisateurs de la machine doivent être formés à l'utilisation correcte et sûre de l'appareil et de ses accessoires.
6. Cette machine doit être entretenue régulièrement, au moins deux fois par an ou plus fréquemment en fonction de l'intensité de l'utilisation.
7. Cet appareil est utilisé pour mélanger des ingrédients qui produisent des particules de poussière, comme la farine. Une exposition prolongée aux particules de poussière peut nuire à la santé de l'opérateur. Pour minimiser les risques, il est recommandé aux opérateurs d'utiliser des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés, tels que des masques, conformément aux normes de sécurité sur le lieu de travail.
8. Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous toujours que la machine est débranchée avant de la déplacer, de la réparer ou d'effectuer toute opération d'entretien. Lors de chaque utilisation, inspectez le câble d'alimentation pour vous assurer qu'il est en bon état.
9. Évitez de porter des vêtements amples, des bijoux ou des accessoires qui pourraient se coincer dans l'agitateur pendant son fonctionnement.
10. Lorsque l'appareil est allumé et en fonctionnement, ne mettez PAS la main dans le bol, n'ajoutez pas de nouveaux ingrédients, ne modifiez pas la vitesse du mixeur et n'ouvrez pas le carter de sécurité. Attendez que le mixeur s'arrête complètement avant d'effectuer l'une ou l'autre de ces actions.
11. N'utilisez jamais le mixeur si les accessoires du bol et les fixations ne sont pas en place. N'utilisez pas l'appareil si le bol ou le levier est bloqué en position centrale.
12. Nous vous recommandons d'utiliser le mixeur sur une surface plane, avec un éclairage adéquat et un espace suffisant autour de l'appareil pour garantir un fonctionnement sûr et efficace.
13. Ne placez pas le mixeur à proximité ou directement sous une source d'eau. Ne mettez pas l'appareil sous pression. Le bol et les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

## MISE EN ROUTE

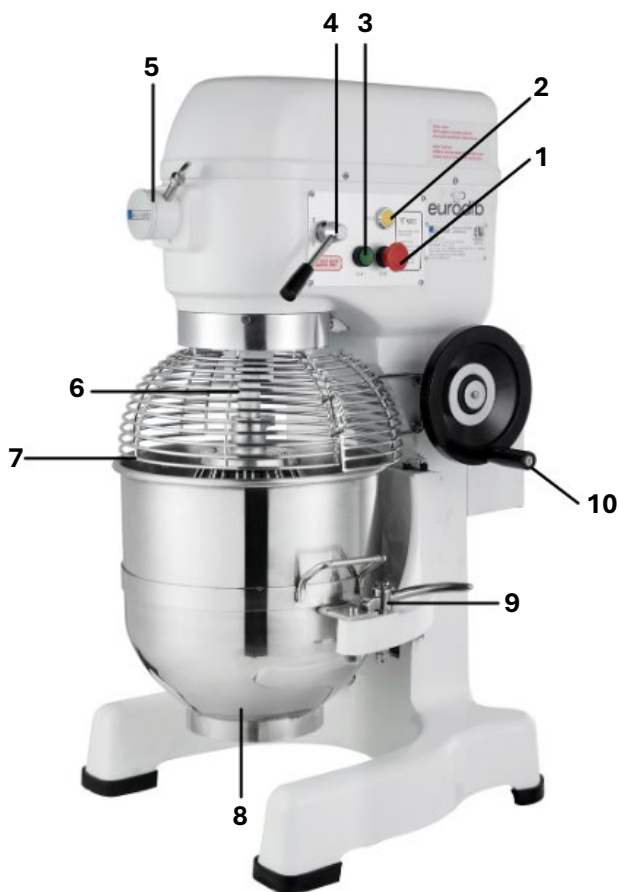
**ATTENTION : L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qualifié et doit être installé dans un endroit où la lumière et l'espace sont suffisants pour l'utilisation et l'entretien.**

Les mixeurs alimentaires de la série M sont conçus pour une utilisation commerciale de haute performance. Dotés d'agitateurs à mouvement planétaire, ces mixeurs assurent un mélange complet et homogène des ingrédients. Chaque appareil est doté de nombreux dispositifs de sécurité qui garantissent un fonctionnement souple et fiable.

**Diagramme de la machine :**



Nombre	Nom
1	Bouton d'arrêt
2	Bouton de démarrage
3	Manette de vitesse
4	Garde de sécurité
5	Pôle agitateur
6	Bol
7	Broches de verrouillage
8	Manette du bol
9	Bouton de réinitialisation opérationnelle



Numéro	Nom
1	Bouton d'arrêt
2	Bouton d'impulsion
3	Bouton de démarrage
4	Mannette de vitesse
5	Moyeu d'attachement
6	Pôle agitateur
7	Garde de sécurité
8	Bol
9	Broches de verrouillage
10	Mannette du bol

## INSTALLATION

Dans la mesure du possible, transportez l'agitateur dans son emballage d'origine pour éviter de l'endommager.

Une fois l'appareil prêt à être installé, retirez la palette et les boulons de sécurité fixés à l'appareil. Il s'agit d'un appareil lourd, qui doit être manipulé et soulevé correctement afin d'éviter les blessures ou les dommages à l'appareil.

Nous vous recommandons d'installer l'appareil sur une surface plane et nivelée. Évitez d'utiliser des tables ou des supports qui ne sont pas solidement fixés au sol, car ils pourraient ne pas être en mesure de supporter le poids de l'appareil, qu'il soit vide ou plein.

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide pour l'extérieur du mixeur. Nettoyez les accessoires à l'eau tiède et au savon doux. Le bol et les accessoires ne passent **PAS** au lave-vaisselle. Vérifiez que le cordon est en bon état et branchez l'appareil. Retirez tous les accessoires du bol.

## MODE D'EMPLOI

Pour préparer votre mélange, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Tournez la grille de protection vers l'arrière pour l'ouvrir.
2. Tirez le levier vers le bas pour abaisser le support du bol.
3. Placez le bol dans les boulons du support et déplacez les goupilles latérales pour fixer le bol.
4. Sélectionnez l'accessoire souhaité et placez-le parallèlement au poteau au centre du mixeur.
5. Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'insérer dans le poteau et tournez-le jusqu'à ce qu'il soit fixé en place.
6. Ajoutez les ingrédients dans le bol et tirez le levier vers le haut pour mettre le bol en position.
7. Tournez la cage de protection vers l'avant pour la fermer.
8. Vérifiez que le bouton d'arrêt est tourné en position extérieure et que la manette de vitesse électrique est en position 1 ou 2.
9. Sélectionnez la vitesse souhaitée en tournant la poignée.
10. Appuyez sur le bouton vert pour commencer à mélanger les ingrédients
11. Une fois le processus de mélange terminé, appuyez sur le bouton rouge. Laissez l'appareil s'arrêter complètement avant d'abaisser le bol.
12. Abaissez le support de la cuve, ouvrez la cage de protection et retirez l'accessoire du poteau central.
13. Déplacez les goupilles latérales pour déverrouiller le bol et retirez le bol du mixeur.

### Recommandation d'utilisation des réglages de vitesse et des accessoires :

**ATTENTION : Ne modifiez PAS la vitesse ou les accessoires de la machine en cours de fonctionnement. Laissez le mixeur s'arrêter complètement avant d'ajouter des ingrédients, de modifier la vitesse du mixage ou de changer d'accessoires pour le mixage.**

**Vitesse 1** : Il s'agit du réglage de la vitesse la plus faible. Il doit être utilisé pour les mélanges lourds (non solides) ou pour mélanger des ingrédients susceptibles de produire de la poussière jusqu'à ce qu'elle se dépose. Il est recommandé d'utiliser **l'agitateur en spirale** lorsque vous mélangez des ingrédients à cette vitesse. (Voir l'image)



**Vitesse 2** : Il s'agit d'une vitesse moyenne. Elle doit être utilisée pour mélanger des ingrédients liquides épais tels que les pâtes à gâteau, la purée de pommes de terre, etc. Il est recommandé d'utiliser **le batteur** pour mélanger les ingrédients à cette vitesse. (Voir l'image)



**Vitesse 3** : Il s'agit d'une vitesse élevée. Il doit être utilisé pour mélanger des ingrédients liquides légers tels que la crème fouettée, les blancs d'œufs, les glaçages légers, etc. Il est recommandé d'utiliser **le fouet** pour mélanger les ingrédients à cette vitesse.



**Tableau des capacités recommandées :**

Modèle	M10ETL	Vitesse recommandée	Accessoire recommandé
Format du bol	10 L (10,5 pte)	-	-
Blanc d'œuf	0,5 L (0,5 pte)	3 – Haut	Fouet
Guimauve	0,5 kg (1,1 lb)	3 – Haut	Fouet
Pâte à gâteau	3,5 kg (7,7 lb)	2 – Moyen	Batteur
Pâte à biscuit	2,8 kg (6 lb)	1 - Faible	Batteur
Pâte à pain	NE CONVIENT PAS	-	-
Pâte à pizza	NE CONVIENT PAS	-	-

Modèle	M20B	Vitesse recommandée	Accessoire recommandé
Format du bol	20 L (21 pte)	-	-
Blanc d'œuf	1 L (1,1 pte)	3 – Haut	Fouet
Guimauve	1 kg (2,2 lb)	3 – Haut	Fouet
Pâte à gâteau	7 kg (15,5 lb)	2 – Moyen	Batteur
Pâte à biscuit	5,5 kg (12 lb)	1 - Faible	Batteur
Pâte à pain	NE CONVIENT PAS	-	-
Pâte à pizza	NE CONVIENT PAS	-	-

Modèle	M30AETL	M40AETL		Vitesse recommandée	Accessoire recommandé
Format du bol	30 L (32 pte)	40 L (42 pte)		-	-
Blancs d'œuf	1,4 L (1,5 pte)	1,7 L (1,8 pte)		3 – Haut	Fouet
Guimauve	1 kg (2,2 lb)	1,5 kg (3,3 po)		3 – Haut	Fouet
Pâte à gâteau	10 kg (22 lb)	16 kg (35 po)		2 – Moyen	Batteur
Pâte à biscuit	8 kg (17,5 lb)	10,5 kg (23 po)		1 - Faible	Batteur
Pâte à pain	NE CONVIENT PAS	<b>Farine</b> 8 kg (17,5 po)	<b>Pâte*</b> 13,5 kg (29,5 lb)	1 – Faible	Spirale
Pâte à pizza	NE CONVIENT PAS	<b>Farine</b> 8 kg (17,5 lb)	<b>Pâte**</b> 13,5 kg (28,5 lb)	1 - Faible	Spirale

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES	SOLUTION
Le pôle de mélange ne tourne pas	Les connexions électriques sont lâches.	Vérifiez le cordon d'alimentation ou le circuit électrique et sa connexion.
	L'accessoire n'est pas verrouillé en place.	Tournez l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
Il y a une fuite d'huile	Les joints d'huile sont usés	Placez les joints d'huile dans le mélangeur
Le levier est trop serré	Le levier est corrodé	Nettoyer et huiler le levier
	Le système de levier est sec	Appliquez un lubrifiant sur le système de levier
La température du moteur est élevée	Manque de tension	Vérifier la tension d'alimentation
	Surcharge d'ingrédients	Suivez le tableau des capacités recommandées. Retirez du poids de la machine.
	La vitesse et les accessoires sélectionnés ne sont pas adaptés aux ingrédients.	Sélectionnez la vitesse et l'accessoire adaptés aux ingrédients selon les recommandations du fabricant et le tableau des capacités.

## ENTRETIEN

**ATTENTION : Pour éviter toute contamination croisée, nettoyez soigneusement la cuve et les accessoires à l'eau chaude et au savon doux après chaque utilisation.**

Avant de nettoyer la machine, assurez-vous que le mélangeur est complètement arrêté et qu'il est déconnecté de l'alimentation électrique principale.

Nous vous recommandons d'appliquer des procédures de nettoyage standard et détaillées afin de vous assurer que toutes les surfaces sont correctement nettoyées et désinfectées. La fréquence de nettoyage du mixeur doit être définie en fonction de son utilisation. Le bol et les accessoires du mixeur ne peuvent PAS être lavés au lave-vaisselle. Utilisez de l'eau chaude, une solution savonneuse douce et une brosse à poils doux pour les nettoyer.

Le dispositif de protection a été conçu pour être facilement retiré pour le nettoyage. Pour ce faire, abaissez le bol et retirez-le. Utilisez un tournevis pour desserrer la vis située à l'avant de la protection et retirez la cage. Utilisez de l'eau chaude et une solution savonneuse douce pour nettoyer la cage. Remettez ensuite la grille en place et resserrez la vis à l'aide d'un tournevis.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	M10AETL	M20B	M30AETL	M40AETL
<b>Puissance</b>	0,37 k	0,75 kw	1,5 kw	1,8 kw
<b>Tension</b>	110v/60Hz	110v/60Hz	110/60 220/50	3~220/60 1~220/50
<b>Capacité du bol</b>	10,5 pte (10 L)	21 pte (20 L)	31,7 pte (30 L)	42,2 pte (40 L)
<b>Vitesse de mélange (RPM)</b>	67/189/362	113/168/386	65/102/296	
<b>Vitesse de pétrissage maximale</b>	4,4 lb (2 kg)	13,2 lb (6 kg)	22 lb (10 kg)	28,6 lb (13 kg)
<b>Dimensions</b>				
<b>Longueur</b>	17,1 po (45 cm)	18,5 po (47 cm)	26,7 po (68 cm)	26,7 po (68 cm)
<b>Largeur</b>	14,5 po (37 cm)	16,9 po (43 cm)	21,2 po (54 cm)	21,2 po (54cm)
<b>Hauteur</b>	25,9 po (66 cm)	30,9 po (78 cm)	43,3 po (110 cm)	45,2 po (115 cm)
<b>Poids net</b>	143,3 lb (65 kg)	224 lb (102 kg)	447 lb (203 kg)	491 lb (223 kg)

## INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cette machine est garantie **1 an pour les pièces et la main d'œuvre.**

Si vous avez des questions ou des inquiétudes, vous pouvez contacter notre service après-vente qui vous aidera à résoudre les problèmes liés à votre machine.

  
 1 888 956-6866  
[service@eurodib.com](mailto:service@eurodib.com)  
[eurodib.com](http://eurodib.com)

Nos produits étant constamment améliorés, certaines photos, descriptions et informations techniques peuvent ne plus être d'actualité.