

VISP- OCH BLANDNINGSMASKIN SM-IBT40VE

Generella egenskaper

SM-IBT-Serie visp-och blandningsmaskiner är tillverkade för att kunna leverera intensiv, snabb, homogen, avbrottsfri och säker drift och tillgodoser samtliga grundläggande blandningsfunktioner som krävs i ett professionellt kök, såsom knådning av olika degsorter, blandning av olika sorters smet, halvfasta produkter, emulsioner, vispning.

Maskinerna levereras med degkrok, spade och ballongvisp.

Samtliga verktyg är i rostfritt stål och är designade för att hålla i många år med intensivt bruk.

Samtliga maskiner i serien är utrustade med elektroniskt, variabelt hastighetsreglage.

Skyddsgallret i rostfritt stål är utrustat med säkerhetsbrytare som förhindrar maskinen från att starta om gallret inte är på plats. Gallrets utförande medger smidig påfyllning av ingredienser utan att gallret behöver lyftas upp.

Kitteln lyfts och sänks med hjälp av en spak med automatisk låsning av kitteln när den är i höjt läge. Kittellyften är också utrustad med säkerhetsbrytare som automatiskt stoppar maskinen om kitteln sänks under drift.

Standardutförande SM-IBT40

Variabelt hastighetreglage (20-195 rpm)

Bältesdrift

Manuell kittellyft

Ergonomisk kontrollpanel som är striltät- klass IP54

Nödstopp samt mekanisk 60 min. timer.

Skyddsgaller för kitteln i rostfritt stål.

Överhettningsskydd.

Säkerhetsbrytare vid kittellyft och skyddsgaller som hindrar maskinen från att starta om kitteln inte är lyft eller skyddsgallret ej är stängt.

Tyst drift.

Fabrikslubricerade med livsmedelsgodkänt smörjmedel.

Korrosionsresistent, ugnshärdad vit färg.

Delar som kommer i kontakt med livsmedel i rostfritt stål.

Maskinkropp har klass IP32

Uppfyller EU's säkerhetskrav och är CE-märkt.

Korrosionsresistent, ugnshärdad vit färg.

Delar som kommer i kontakt med livsmedel i rostfritt stål.

Maskinkroppen har klass IP32.

Uppfyller EU's säkerhetskrav och är CE-märkta.

Standardutrustning

Kittel i rostfritt stål AISI 304

Degkrok i rostfritt stål

Ballongvisp i rostfritt stål

Spade i rostfritt stål

Extra tillval

Automatisk kittellyft

Kittelskrapa

Reducerkit 20 lit

Kittelvagn med hjul

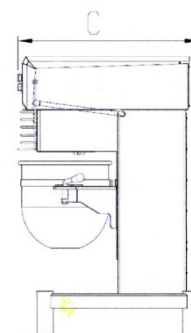
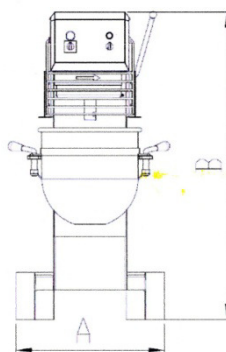
Kapacitet (exempel)

Brödeg : 24 Kg

Pizzadeg : 15 Kg

Vispgrädde : 8 lit

Majonnäs : 12 lit



Tekniska uppgifter

Kittelvolym : 40 lit.

Bredd (A) : 620 mm

Djup (B) : 900 mm

Höjd (C) : 1280 mm

Effekt : 3 kW

Ström : 380V/50Hz/3ph

Vikt : 210 Kg



SWEDEN est. 1972

Regulatorvägen 21, 141 49 Huddinge, Tel: 08-6579490
www.smaky.se info@smaky.se