

# SM-30HI

## VISP- OCH BLANDNINGSMASKIN



Visp- och blandningsmaskin med rostfri kittel på 28 liter (30 qrt). Utrustad med krok och spade i aluminium och ballongvisp i rostfritt stål, skyddsgaller i rostfritt samt kraftuttag för montering av köttkvarn eller grönsaksskärare. Maskinen är vidare utrustad med 3 hastigheter, 15 min. timer, nödstopp, samt säkerhetsbrytare som hindrar att maskinen startar om kitteln inte lyfts samt skyddsgallret inte stängts. Mycket robust konstruktion med kuggar samt planetaxel i härdad stållegering och maskinkropp i gjutjärn. **5 års reservdelsgaranti på transmissionen ingår.**  
\*Följande extra tillbehör kan beställas till: reduktionsset på 19 lit. kittel med adapterring och 3 verktyg; köttkvarn, grönsaksskärare, kittelskrapa, verktygshängare i rostfritt, spade i rostfritt, E-krok samt förstärkt visp

Modell	Kittelvolym	Ström/Effekt	Vikt: netto/brutto	Mått:BxDxH mm	Hastigheter rpm
SM-30HI	28 lit. (30 qrt)	400V/50Hz/ 3-fas 0,735 kW	195kg/213 kg	576x668x1172	1:an: 93 2:an : 165 3:an : 319

Med reservation för ändringar



Generalagent:  
SMAKY AB  
Box 2046  
Tel: 08- 657 94 90  
info@smaky.se