

SM-60HI

VISP- OCH BLANDNINGSMASKIN



Visp- och blandningsmaskin med rostfri kittel på 58 liter (60 qrt). Utrustad med krok och spade i aluminium och ballongvisp i rostfritt stål, skyddsgaller i rostfritt samt kraftuttag för montering av köttkvarn eller grönsaksskärare. Kittelvagn ingår. 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 28 lit. kittel med adapterring och 3 verktyg; köttkvarn, grönsaksskärare, kittelskrapa, spade i rostfritt, samt förstärkt visp, verktygshängare i rostfritt.

Modell	Kittelvolym	Ström/Effekt	Vikt: netto/brutto	Mått BxDxH mm	Hastigheter rpm
SM-60HI	58 lit. (60 qrt)	400V 3-fas/2,2 kW	285kg/310 kg	638x738x1316	1:an: 90 2:an : 161 3:an : 291

Med reservation för ändringar



Generalagent:
SMAKY AB
Box 2046
Tel: 08-6579490
info@smaky.se