

- Besonders für den Metzgereisektor geeignet.
- Maschine völlig in Edelstahl konstruiert.
- Entspricht den strengsten Hygienevorschriften.
- Serienmäßig mit Kessel, Rührbesen, Flachrührer und Knethaken.
- Optional erhältlich mit Reduzierkessel

- Apto para el uso en carnicerías.
- Máquina completamente de acero inoxidable.
- Cumple con las exigencias más estrictas de higiene.
- De serie con tina, batidor, espátula y gancho amasador.
- Disponible opcionalmente con tina reductora

- Adatta anche al settore di macelleria.
- Macchina completamente in acciaio inox.
- Risponde ai requisiti più rigorosi di igiene.
- Fornita di serie con vasca, frusta, spatola e uncino.
- Disponibile opzionalmente con vasca riduttrice



Digital gesteuerte Planetenrührmaschinen aus Edelstahl
Batidora planetaria digital en acero inoxidable
Mescolatrice planetaria digitale in acciaio inox

Die Maschine ist mit 10 Geschwindigkeiten und einer Zeituhr ausgestattet.

La máquina es equipada con 10 velocidades y un temporizador.

La macchina dispone di 10 velocità e un temporizzatore

Kesselverstellung mit Hebel.

Desplazamiento de la tina con palanca.

Spostamento della vasca con leva.



Sicherheitsgitter zum Schutz des Bediener.

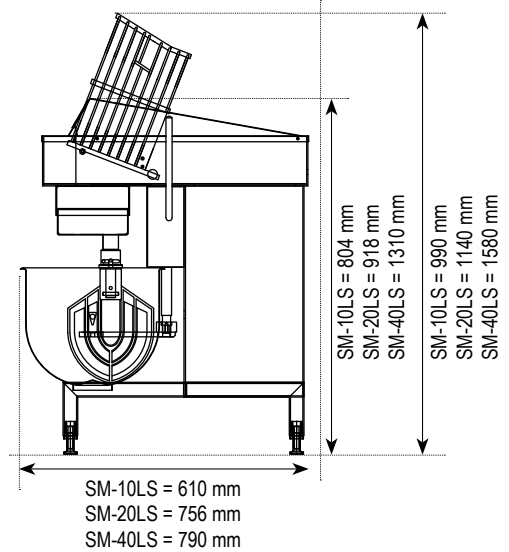
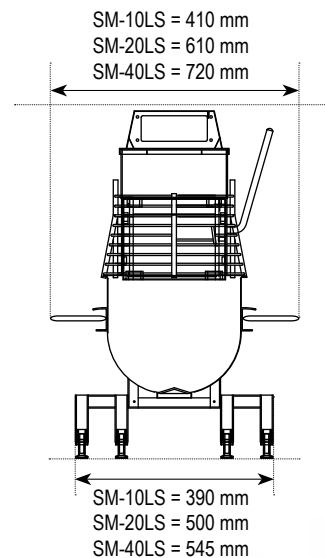
Rejilla de seguridad para proteger al operador.

Griglia di sicurezza per proteggere l'operatore.

Maschine völlig aus Edelstahl.

Máquina completamente de acero inoxidable.

Macchina completamente in acciaio inox.

SEITENANSICHT | PERFIL | VISTA LATERALE

VORDERANSICHT | ALZADO | VISTA FRONTALE

SM-10LS
SM-20LS
SM-40LS

MODEL	SM-10LS	SM-20LS	SM-40LS
KAPAZITÄT CAPACIDAD CAPACITÀ	10 L	20 L (10L)	40 L (20L)
MOTORLEISTUNG POTENCIA MOTOR POTENZA MOTRICE	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
NETTOGEWICHT MASCHINE PESO NETO MÁQUINA PESO NETTO MACCHINA	76 kg	90 kg	234 kg
U./Min. bei 50 Hz Rev./min. a 50 Hz Giri/min a 50 Hz 1./10. Geschwindigkeit 1ª /10ª velocidad 1°/10ª velocità	148/500	181/508	125/424
SPANNUNG VOLTAJE VOLTAGGIO	230V 1Ph 50Hz	230V 1Ph 50Hz	3Ph x 230/400V 50Hz
OPTION KLEINERER KESSEL OPCIÓN REDUCCIÓN TINA OPZIONE VASCA RIDOTTA und Zubehör - y utensilios - e attrezzi	✗	✓ 10 L	✓ 20 L