

INTERNATIONAL[®]

EXPERIENCIA Y SERVICIO CON LA TÉCNICA MÁS AVANZADA

SMX600E

1 Dynamic 160, 1 Cuchilla emulsionadora, 1 Cuchilla estándar
1 Disco batidor, 1 disco emulsionador, 1 bol de 1lts. con tapa

Características:

- Indicados para trabajo de gran envergadura.
- Con su soporte específico, su manejo sigue siendo muy fácil.
- Se pulveriza muy eficazmente hasta 300 litros de sopa.
- Gran capacidad especial, trabajos intensivos.
- Excelente durabilidad gracias a su nuevo sistema de refrigeración.
- Campana de pie y acero.
- Alimento inoxidable para una perfecta higiene.
- Pie fijo: mayor duración del dispositivo.
- Doble aislamiento.
- Cuchillo de Ti-metal fácil de desmontar.
- Fácil manejo en la olla gracias al soporte específico.
- Potente y práctico dispositivo para pulverizar en minutos, 75 a 300 litros de vegetales cocidos.
- Excelente para grandes cantidades de sopas, sopas, sopas aterciopeladas, brownies, panqueques, salsas, mayonesa, etc.
- La velocidad constante permite lograr mezclas finas y delicadas.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	DIAMETRO	LARGO	BRAZO	PESO	POTENCIA	VELOCIDAD	PRODUCCIÓN
SMX600E	125.0 mm	800 mm	530 mm	6.1 kg	850 W	9500 rpm	75 a 300 Lts