



SMX 600 T

SMX 600 T

Der Supermixer mit festem Stab und abnehmbarer Glocke mit 3-Klingenmesser

Die Supermixer der Serie SMX sind speziell für den Einsatz in großen Kesseln geeignet. Ideal für größere Mengen Suppen und Saucen bis 200 Liter, je nach Konsistenz. Findet auch in der Speiseeisproduktion seinen optimalen Einsatz.

850 Watt

**75 - 300
Liter**



Technische Spezifikationen

Artikelnummer: MX002T
Messer: 3 Klingen
Anschluss: 230V (Wechselstrom)
Ausführung: Einzelgerät
Leistung: 850 W
Länge gesamt: 800 mm
Länge Aufsatz: 530 mm
Ø gesamt: 125 mm
Gewicht / verpackt: 6,1 / 7,1 kg
Drehzahl: 11.000 U/min.