



## DESCRIPCION

Máquina profesional de gran calidad por su mecánica precisa, por su fuerza de trabajo y por su multiplicidad de usos, con capacidad de 60 litros.

Incluye un juego completo de accesorios, compuesto de:

- Cazo de acero inoxidable
- Globo batidor
- Pala en aluminio

La batidora esta certificada por organismos internacionales, que avalan su construcción de acero, dispositivos de seguridad y acabados, lo que determina una gran solidez, fiabilidad y seguridad de la máquina.

### CONTROLES

Controles con montaje frontal: botón de arranque y de paro de emergencia por separado para que los operadores puedan apagar la batidora de inmediato en una situación de emergencia, temporizador de 15 minutos que apaga la máquina después de tiempo programado, con protección de sobrecarga térmica.

### TRANSMISIÓN

Por engranajes tratados térmicamente, de aleación endurecida, embalados en grasa a alta presión de larga duración. El sistema de transmisión planetaria esta accionada por una correa dentada accionada por el eje del motor. La correa dentada esta manufacturada en fibra resistente / compuesto de goma de larga duración. Este diseño único proporciona la mezcla de energía, evitando el alto costo que significa reparar componentes de transmisión de accionamiento directo de alto torque.



Controles al frente de la máquina para fácil manejo



Rejilla de protección con paro de emergencia



Volante para elevación del cazo

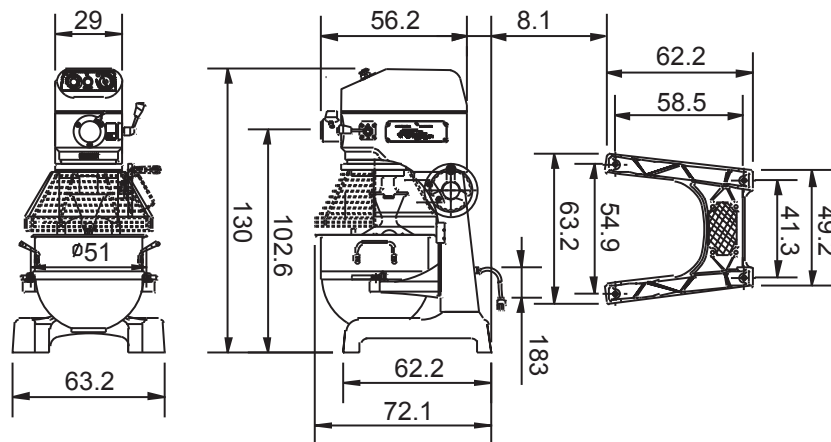
### VENTAJAS

Permite también utilizar un juego de cazo, batidor y pala para capacidad de 30 litros en la misma maquina. Se recomienda esta opción para poder elaborar distintos productos simultáneamente con la misma máquina.

### ACCESORIOS



### Dimensiones



### Información Técnica

Modelo	Ancho (mm)	Profun (mm)	Altura (mm)	Capacidad	Peso	Potencia Total (KW)
SP 60	632	721	1,300	60 Lt.	270 Kg.	1.5

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNO PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F. Tel: 52 (01) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: 52 (01) 55 45 62 85