



MODELLO 2019 SMX600T

Il modello **SMX600T** è il mixer base della serie SMX.

Un robusto mixer ad immersione con tubo fisso da 53 cm dotato di coltello da taglio a 3 lame.

Semplice, robusto e durevole nel tempo, è ideale nella grande **ristorazione** per 100 e più coperti. Per lavorare in immersione a freddo per salse, frullati ed emulsioni o con alimenti caldi per minestre, vellutate e puree.

In **gelateria** è adatto a lavorare in caraffa o secchio da 4 fino a 15 litri di miscela per gelato. Grazie al suo potente motore da 850 W unito alla robustezza dei mixer fissi Dynamic è perfetto per grandi gelaterie e ristorati con più di 100 coperti.

Questo modello è dotato di piede mixer fisso, è disponibile anche in versione smontabile nel mod. **SMX700T**.

Modello	SMX600T
Capacità ristorazione	da 60 a 150 litri
Miscela per gelato	da 4 a 15 litri
Lunghezza Tubo	530 mm
Lunghezza Totale	800 mm
Peso	6,1 Kg
Watt	850 W
Giri/minuto	11.000
Regolazione velocità	non disponibile
Monoblocco / Smontabile	Monoblocco
Pensato per	Ristoranti, Comunità, Gelaterie