



CUTTER K-52 400/50/3N

Capacité de la cuve : 5,5 litres. 2 vitesses.



1050832



DESCRIPTION COMMERCIALE

Il permet de couper, hacher, mixer, pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.

CARACTÉRISTIQUES

Efficacité et rendement

- ✓ Rendement professionnel : grande capacité.
- ✓ 2 vitesses.
- ✓ Ouverture supérieure sur le couvercle, pour ajouter des liquides lors du fonctionnement.
- ✓ Racleur « cut & mix » en option.

Built to last

- ✓ Construction robuste en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable avec couvercle en aluminium universel. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Panneau de commande étanche d'utilisation très intuitive.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Microrupteurs de sécurité dans la position de la cuve et le couvercle.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

INCLUS

- ✓ Jeu de lames micro dentées.

ACCESSOIRES

- Rotor avec lames pour CK / K / KE
- Râcleurs CK / K / KE



SAMMIC, S.L.
Basadre, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

PRÉPARATION DYNAMIQUE
CUTTER - ÉMULSIONNEURS

fiche commerciale
mise à jour 14/11/2019



CUTTER K-52 400/50/3N

Capacité de la cuve : 5,5 litres. 2 vitesses.



1050832

SPÉCIFICATIONS

Alimentation électrique: 400 V / 50 Hz / 3 ~
(2.7/3.4 A)

Fiche: [v:enchufe]

Capacité de la cuve: 5 l

Dimensions de la cuve: Ø240 mm x 150 mm

Puissance totale: 900-1500 W

Vitesse, mini-maxi (tr/min): 1500 rpm / 3000 rpm

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 286 mm

✓ Profondeur: 387 mm

✓ Hauteur : 439 mm

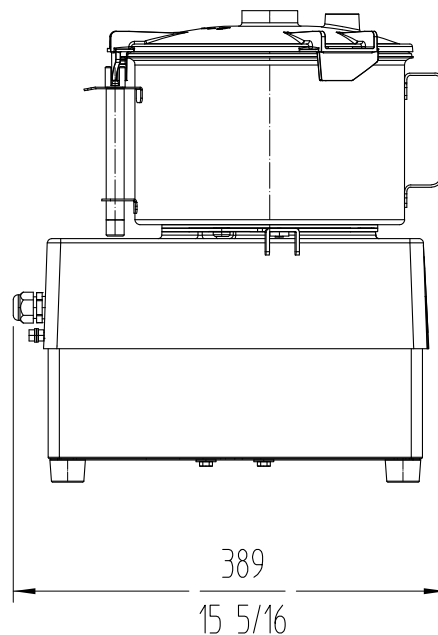
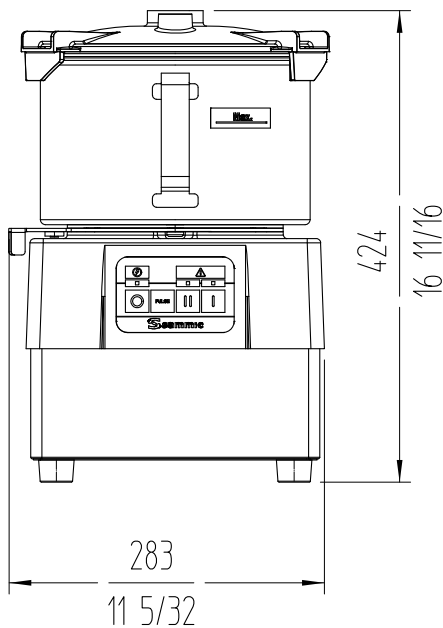
Poids net: 21.6 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 355 x 570 mm

Volume emballé: 0.09 m³

Poid brut: 24.5 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
CUTTER - ÉMULSIONNEURS



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 14/11/2019