



CUTTER K-82 400/50/3N

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.



1050850



ACCESORIOS

- Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- Revolvedores CK / K / KE

ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica: 400 V / 50 Hz / 3 ~ (3.1/4 A)
Enchufe: --
Conexión eléctrica: 3P+G
Capacidad del caldero: 8 l
Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 199 mm
Potencia total: 900-1500 W
Velocidad, min-max: 1500 rpm / 3000 rpm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 286 mm
- ✓ Fondo: 387 mm
- ✓ Alto: 473 mm

Peso neto: 22.6 Kg

Dimensiones del embalaje

440 x 355 x 570 mm
Volumen del embalaje: 0.09 m³
Peso bruto: 25.6 Kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Eficiencia y rendimiento

- ✓ Rendimiento profesional: gran capacidad.
- ✓ 2 velocidades.
- ✓ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ✓ Revolvedor "cut&mix" opcional.

Built to last

- ✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Juego de cuchillas microden-

tadas.

OPCIONAL

- Revolvedor "cut&mix".
- Cuchillas perforadas.
- Cuchillas lisas.

PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES

ficha de producto
actualizado 30/06/2022





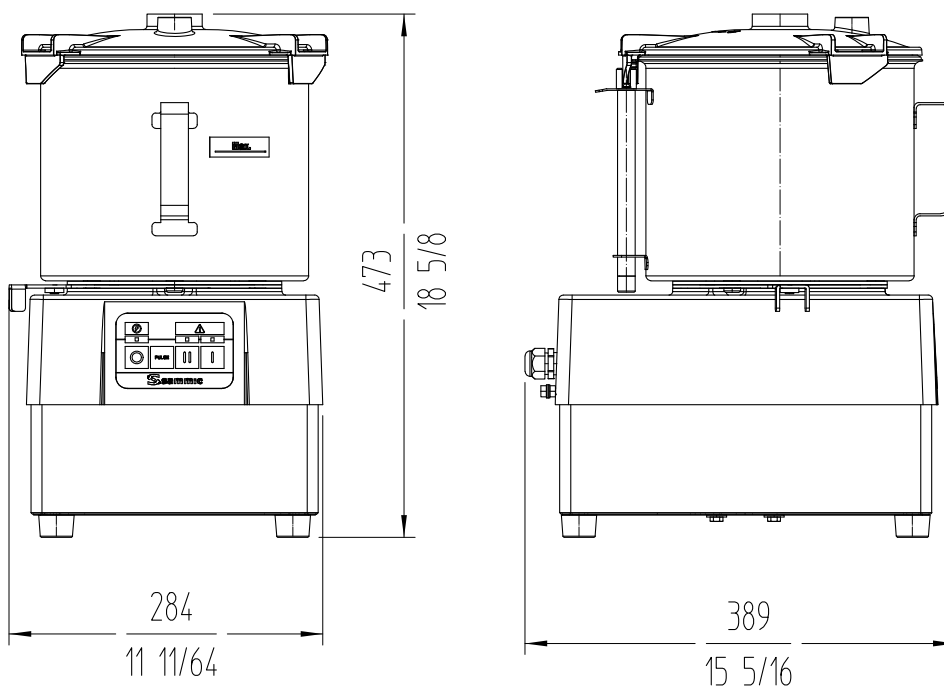
CUTTER K-82 400/50/3N

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.



1050850

PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES



sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
www.sammic.es es.sammic.com
Basarte 1 Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 30/06/2022