



# CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.



Producción hora: 100 kg - 150 kg

## Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 280 mm
- ✓ Fondo: 512 mm
- ✓ Alto: 735 mm

Peso neto: 4 kg

## Dimensiones del embalaje

285 x 565 x 425 mm  
Peso bruto: 5,6 kg

## MODELOS DISPONIBLES

1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)

\* Consulte para versiones especiales

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Producción entre 100 - 150 kg/h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.

- ✓ Cuerpo de aleación ligera inoxidable: ligero y resistente.
- ✓ Corte limpio e uniforme, sin roturas ni desperdicios.
- ✓ Espesores de 8, 10 o 12 mm. mediante el uso de grillas-prensas intercambiables.
- ✓ Mando y tornillería de acero inoxidable.
- ✓ Prensa que expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.
- ✓ Permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo gracias a la palanca alargada.
- ✓ Utilización cómoda: Los resortes están atrás y dejan la rejilla completamente libre.
- ✓ Los resortes son compensadores muy flexibles que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- ✓ Ventosas para fijar la máquina al soporte.
- ✓ Fácil limpieza.

## INCLUIDO

- ✓ 1 juego de grilla-prensa.

## OPCIONAL

- Juegos de grilla-prensa de distintas medidas. la patata cortada. (Consultar cubetas gastronorm, máximo cubeta de 1/1 de 150mm).
- Recipiente para la recogida de

## ACCESORIOS

- Juegos de grilla prensa
- Cubetas básicas

## ESPECIFICACIONES



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CORTADORA DE PATATAS FRITAS MANUAL

ficha de producto  
actualizado 20/01/2024

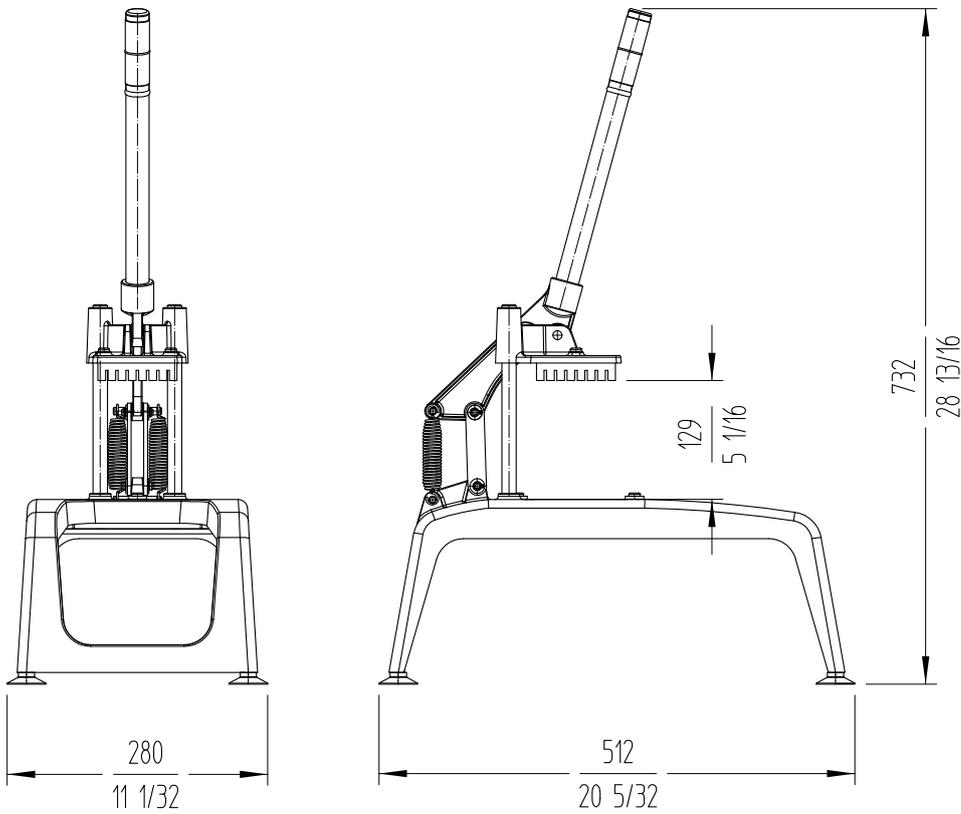


# CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CORTADORA DE PATATAS FRITAS MANUAL



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 20/01/2024