



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Per ottenere una maggiore omogeneità del prodotto.

- ✓ Miscelatore qui permette di ottenere una maggiore omogeneità del prodotto finale e ne evita il riscaldamento del prodotto.
- ✓ Prende il prodotto dalle pareti e dal coperchio portandolo nella vasca.

MODELLI DISPONIBILI

2059417 Miscelatore "cut&mix" CK/K/KE-5

2053960 Miscelatore "cut&mix" CK/K/KE-8

* Consulta per versioni speciali



www.sammic.it
 Food Service Equipment Manufacturer
 Via M. Bignamini 2/C
 24047 - Treviglio (BG)
 italia@sammic.com
 Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

PREPARAZIONE DINAMICA
 ACCESSORI - TAGLIAVERDURE / CUTTER - LINEA HEAVY DUTY

scheda del prodotto
 aggiornato 22/01/2024