

CUTTER K-41

Capacidade da cuba: 4.4 l. 1 velocidade.





INCLU

- Bloco motor de 1 velocidade.
- ✓ Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.

Revolvedores laterais incorpo-

OPCIONAL

- ☐ Rotor com lâminas lisas.
- □ Cabeçal cortadora.
- ☐ Rotor com lâminas perfuradas.

ACESSÓRIOS

- □ Caldeiro cutter
- para K-41 / KE-4V □ Rotor com lâminas
- ☐ Cabeçal cortadora de legumes

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 4.4 I Capacidade máxima produto: 2.5 kg Capacidade máxima líquidos: 2.4 l

Dimensões do caldeiro: Ø193 mm x 161 mm

Potência Total: 800 W

Velocidade, mín-máx: 1500 rpm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 252 mm
- ✓ Profundidade: 309 mm
- √ Altura: 434 mm

Peso líquido: 14.2 kg

Dimensões da embalagem 285 x 385 x 695 mm Volume embalado: 0.08 m³ Peso bruto: 18.4 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

1050980 Cutter K-41 230/50/1

1050986 Cutter K-41 220/60/1

1050992 Cutter K-41 120/60/1

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Linha Active Compact. Bloco motor de 1 velocidade + caldeiro cutter de 4,4 l com revolvedores laterais.

Eficiência e rendimento

- ✓ Caldeiro de 4.4 litros equipado com revolvedores laterais e tubo alto para obter maiores produções.
- ✓ Tampa de policabornato transparente com orifício para adicionar ingredientes em funcionamento.
- ✓ Tampa provida de junta para evitar o transbordamento.
- √ Triturado de qualidade perfeita e homogéneo graças aos revolvedores laterais e tecnologia "invert-blade" (lâmina invertida).
- √ Trabalho rápido, homogéneo e sem sobreaquecimento do produto graças aos revolvedores laterais do caldeiro.
- Acabamentos muito uniformes devido ao movimento gerado pela disposição das bordas.
- ✓ Em função do pretendido, possibilidade de usar lâminas lisas ou perfuradas opcionais.
- ✓ Possibilidade de adicionar a função cortadora adicionando o cabecal correspondente.

Built to last

- √ Construção robusta em materiais alimentares da mais alta qualida-
- √ Motor assíncrono de grande potência.

Máxima comodidade para o utilizador

- √ Caldeiro da cutter com manga ergonómica.
- ✓ Painel de comandos eletrónico. Utilização extremamente simples.

Manutenção, segurança, higiene

- √ Microrruptores de segurança na posição do caldeiro e da tampa.
- √ Sistema completo de aviso de erros.
- √ Aparelho certificado por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- 100% tested.



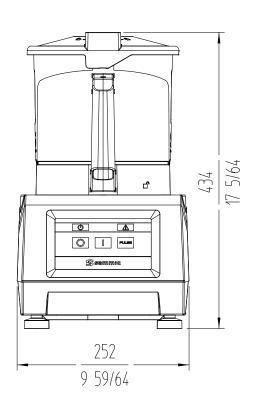


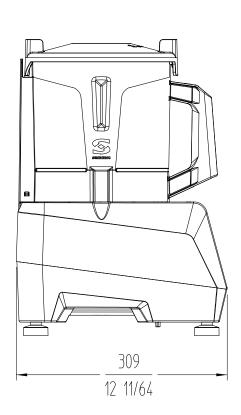


icha do produto



CUTTER K-41Capacidade da cuba: 4.4 l. 1 velocidade.







sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria Fontes Pereira de Melo, 24 A e B 2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com Tel.: +351 21 415 0316 Tel.: +351 21 414 1367



Projeto	Data
Ref.	Uds.

Aprovado