



DESCRIPTION COMMERCIALE

Différentes couteaux pour cutters et émulsionneurs.

À part le rotor avec lames micro-dentées fourni avec les machines CK/CKE, il est possible d'utiliser le rotor avec lames lisses ou le rotor avec lames perforées.

Différentes couteaux pour différents besoins:

- ✓ Rotor avec lames micro-dentées pour une utilisation générale.
- ✓ Rotor avec lames lisses pour des produits fibreux comme la viande crue.
- ✓ Rotor avec lames perforées pour des mélanges et des sauces.

MODÈLES DISPONIBLES

- 2053058 Rotor à couteaux lisses MOD. 5
- 2053091 Rotor à couteaux micro-dentés MOD. 5
- 2053063 Rotor à couteaux perforés MOD. 5
- 2053935 Rotor à couteaux lisses MOD. 8
- 2053930 Rotor à couteaux micro-dentés MOD. 8
- 2053940 Rotor à couteaux perforés MOD. 8

* Nous consulter pour des versions spéciales



FRANCE
www.sammic.fr
 P.A.E. les Joncaux
 Bât. des Transitaires, bureau C
 64700 - Hendaye
france@sammic.com
 Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	