LAME CK / K / KE

Descrizione commerciale

Gamma di lame per cutter e emulsionatori Sammic.

Oltre mozzo con lame microdentate che comprende la macchina, è possibile collegare un mozzo con lame lisce e un mozzo con lame forate.

Diverse lame a disposizione per soddisfare le esigenze di ogni utente.

- ✓ Mozzo con lame microdentate per un uso generale.
- ✓ Mozzo con lame piatte, particolarmente indicata per la carne cruda e prodotti fibrosi.
- ✓ Mozzo con lame forate per la preparazione di albumi, salse, ecc.

Modelli disponibili

2053058	Gruppo coltelli con lame liscie MOD. 5
2053091	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 5
2053063	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 5
2053935	Gruppo coltelli con lame liscie MOD. 8
2053930	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 8
2053940	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 8

** Consulta per versioni speciali*

SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

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**

Copyright 2024 © Sammic S.L.