



# CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 l. 2 velocidades.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CUTTER - EMULSIONADORES

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

### Eficiencia y rendimiento

- ✓ Rendimiento profesional: gran capacidad.
- ✓ 2 velocidades.
- ✓ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ✓ Revolvedor "cut&mix" opcional.

### Built to last

- ✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa altamente resistente.

### Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.

### Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

## INCLUIDO

- ✓ Juego de cuchillas microden-

tadas.

## OPCIONAL

- Revolvedor "cut&mix".
- Cuchillas perforadas.
- Cuchillas lisas.

## ACCESORIOS

- Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- Revolvedores CK / K / KE

## ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 8 l  
Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 199 mm  
Potencia total: 900 - 1500 W  
Velocidad, min-max: 1500 rpm / 3000 rpm

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 286 mm
- ✓ Fondo: 387 mm
- ✓ Alto: 473 mm

Peso neto: 22.6 kg

### Dimensiones del embalaje

440 x 355 x 570 mm  
Volumen del embalaje: 0.09 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 25.6 kg

## MODELOS DISPONIBLES

1050850 Cutter K-82 400/50/3N

\* Consulte para versiones especiales



ficha de producto  
actualizado 12/07/2024

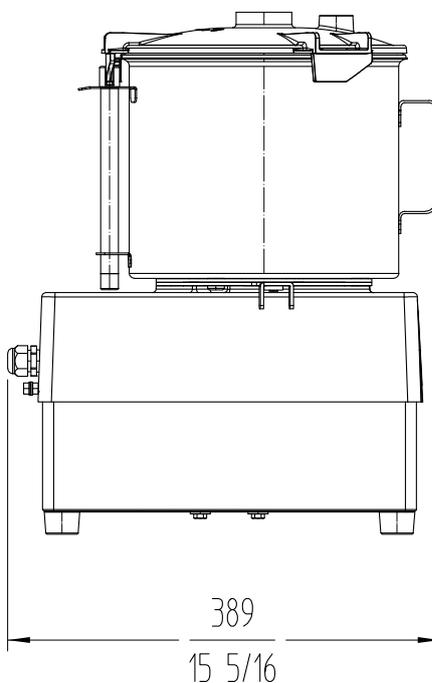
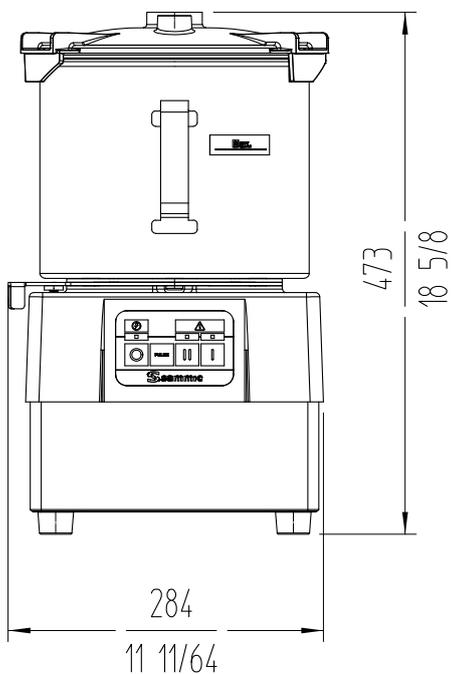


# CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 l. 2 velocidades.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CUTTER - EMULSIONADORES



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 12/07/2024