CUTTER K-82

Capacità della vasca: 8 l. 2 velocità.

Accessori

- ❑ Lame CK / K / KE
- ❑ Miscelatori “Cut & Mix” CK / K / KE

Specifiche

Connessione elettrica: [v:cable_manguera]
Capacità della vasca: 8 l
Dimensioni della vaca: Ø240 mm x 199 mm
Potenza Totale: 900 - 1500 W
Velocità, min-max: 1500 rpm / 3000 rpm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 286 mm
- ✓ Profondità: 387 mm
- ✓ Altezza: 473 mm

Peso netto: 22.6 kg

Dimensioni del pacchetto
440 x 355 x 570 mm
Volume imballato: 0.09 m³
Peso lordo: 25.6 kg

Descrizione commerciale

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

Efficienza e prestazioni

- ✓ Rendimento professionale: grande capacità.
- ✓ 2 velocità.
- ✓ Orifizio superiore sul coperchio, per aggiungere liquidi durante il funzionamento.
- ✓ Miscelatore “cut&mix” opzionale.

Built to last

- ✓ Costruzione robusta in acciaio inox e materiali alimentari di altissima qualità: blocco motore in acciaio inox con coperchio in alluminio alimentare. Vasca in acciaio inossidabile con coperchio trasparente altamente resistente.

Massima comodità per l’utente

- ✓ Pannello di comando a tenuta stagna ed estremamente intuitivo.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- ✓ Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- ✓ Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- ✓ 100% tested.

Modelli disponibili

1050850	Cutter K-82 400/50/3

** Consulta per versioni speciali*

Incluso

- ✓ Set di lame microdentate.

Opzionale

- ❑ Miscelatore “cut&mix”.
- ❑ Lame forate.
- ❑ Lame lisce.

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

PREPARAZIONE DINAMICA
CUTTER - OMOGENEIZZATORI

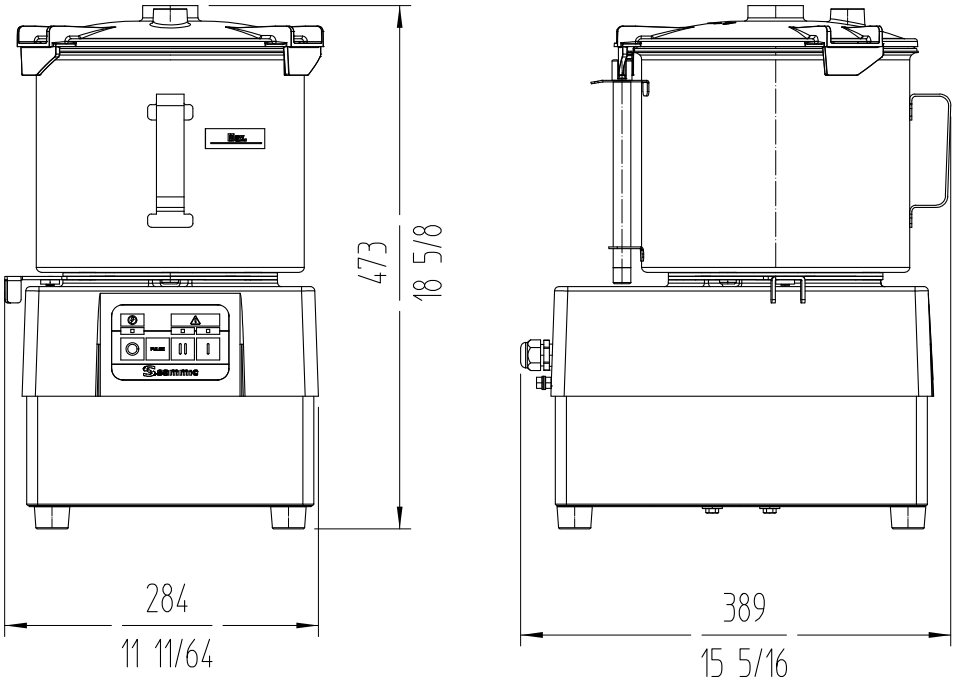
scheda del prodotto
aggiornato 17/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

CUTTER K-82

Capacità della vasca: 8 l. 2 velocità.

PREPARAZIONE DINAMICA
CUTTER - OMOGENEIZZATORI



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	

scheda del prodotto
aggiornato 17/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.