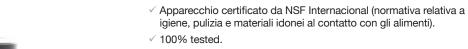


CUTTER K-41

Capacità della vasca: 4.4 l. 1 velocità.





NCLUSO

√ Blocco motore a 1 velocità. dentate.

Sistema completo di avvisi ed errori.

√ Vasca cutter con lame micro-√ Miscelatori laterali integrati

OPZIONALE

- □ Rotore con lame lisce.
 - ☐ Tramoggia tagliaverdure.
- ☐ Rotore con lame perforate.

ACCESSORI

- Vasca Cutter KE-4V
- □ Testa tagliaverdure per K-41 / Rotori con lame

SPECIFICHE

Capacità della vasca: 4.4 I Capacità mass. prodotto: 2.5 kg Capacità mass. liquidi: 2.4 l

Dimensioni della vaca: Ø193 mm x 161 mm

Potenza Totale: 800 W Velocità, min-max: 1500 rpm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 252 mm
- ✓ Profondità: 309 mm
- √ Altezza: 434 mm

Peso netto: 14.2 kg

Dimensioni del pacchetto

285 x 385 x 695 mm Volume imballato: 0.08 m³ Peso lordo: 18.4 kg

MODELLI DISPONIBILI

Cutter K-41 230/50/1 1050980

1050986 Cutter K-41 220/60/1

1050992 Cutter K-41 120/60/1

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + vasca cutter da 4.4 l con miscelatori laterali.

ALM |

Efficacia e prestazioni

- Vasca di 4,4 litri dotata di miscelatori laterali e tubo alto per maggiori produzioni.
- Coperchio trasparente con orifizio per l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.
- ✓ Coperchio con guarnizione per evitare la fuoriuscita del prodotto.
- Qualità del prodotto tagliato senza lasciare tracce e in modo omogeneo grazie ai miscelatori laterali e alla tecnologia "invert-blade" (lama inversa).
- √ Lavorazione rapida, omogenea e senza surriscaldamento del prodotto grazie ai miscelatori laterali della vasca.
- √ Finiture molto uniformi grazie al movimento generato dalla particolare disposizione dei bordi.
- √ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o perforate opzionali.
- ✓ Possibilità di aggiungere la funzione di taglio inserendo la tramoggia corrispondente.

Costruito per durare

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.
- Motore asincrono a grande potenza.

Massima comodità per l'utente

- √ Vasca del cutter con manico ergonomico.
- ✓ Pannello di comando elettronico Funzionamento molto semplice.

Manutenzione, sicurezza e igiene

√ Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.

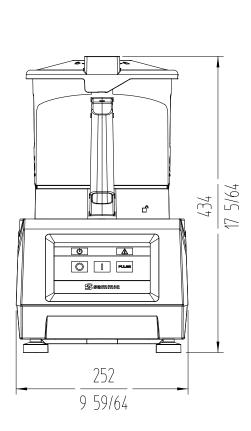


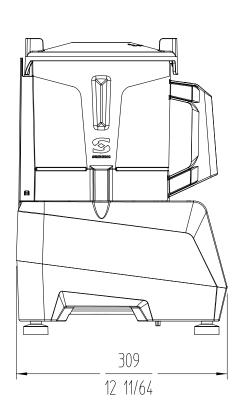






CUTTER K-41
Capacità della vasca: 4.4 l. 1 velocità.







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