



CUTTER VERTICAL CK-8

Capacité de la cuve: 8 litres. 2 vitesses.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
CUTTER - ÉMULSIONNEURS



CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Cuve inox extractible.
- ✓ 2 vitesses.
- ✓ Tableau de commandes étanche d'utilisation intuitive et simple.
- ✓ Orifice dans le couvercle pour ajouter des liquides pendant que la machine tourne.
- ✓ Microrupteur de sécurité.
- ✓ Racleur "Cut&Mix" en option.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Permet de couper, triturer, mélanger, pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.

INCLUS

- ✓ Rotor à lames micro-dentées.

ACCESSOIRES

- Rotor avec lames pour CK/CKE
- Râcleurs CK/CKE



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



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 01/08/2018



CUTTER VERTICAL CK-8

Capacité de la cuve: 8 litres. 2 vitesses.



SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 8 l

Dimensions de la cuve: Ø240 mm x 240 mm

Puissance totale: 900-1500 W - 1500 W

Vitesse, mini-maxi (tr/min): 1500 rpm / 3000 rpm

Dimensions extérieures

✓ Largeur : 284 mm

✓ Profondeur: 374 mm

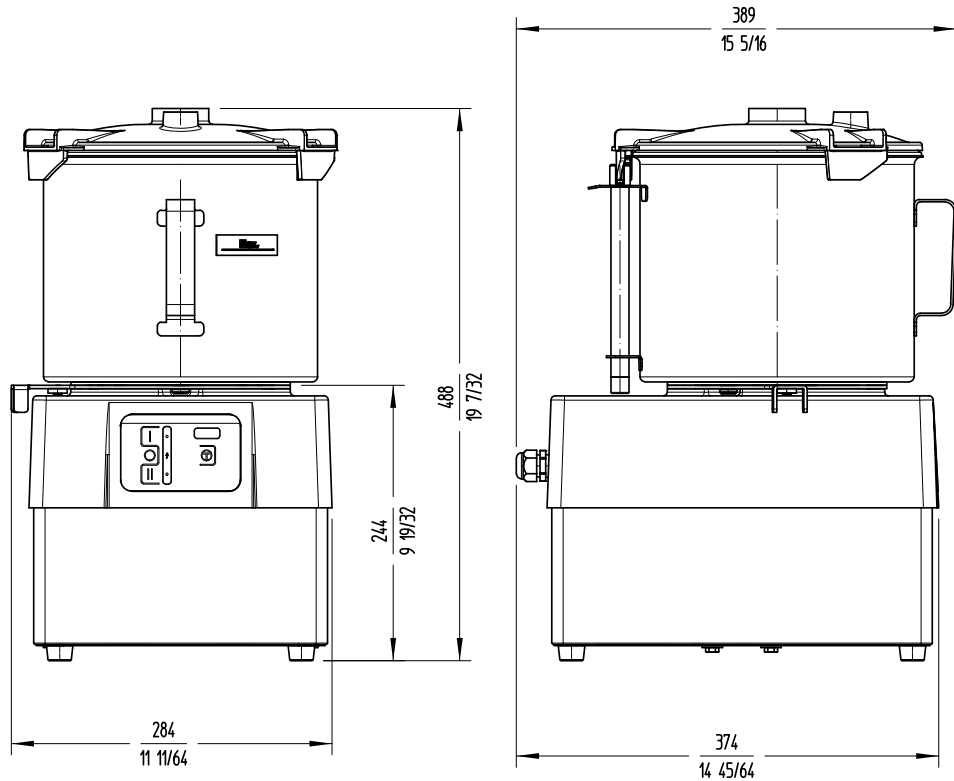
✓ Hauteur : 488 mm

Poids net: 23 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

400 x 310 x 570 mm

Poid brut: 25 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
CUTTER - ÉMULSIONNEURS

MODÈLES DISPONIBLES

1050150 Cutter CK-8 2V 400/50/3

1050152 Cutter CK-8 2V 220/60/3

* Nous consulter pour des versions spéciales



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 01/08/2018