



# CUTTER K-52 400/50/3N

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.



1050832



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

## CARACTERÍSTICAS

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 de policarbonato 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-

## ACCESORIOS

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



www.sammic.es  
 Fabricante de Equipos para Hostelería  
 Basarte, 1  
 20720 Azkoitia, Spain  
 ventas@sammic.com  
 Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

PREPARACIÓN DINÁMICA  
CUTTER - EMULSIONADORES

ficha de producto  
actualizado 14/11/2019



# CUTTER K-52 400/50/3N

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.



## ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica: 400 V / 50 Hz / 3 ~  
(2.7/3.4 A)

Enchufe: [v:enchufe]

Capacidad del caldero: 5 l

Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 150 mm

Potencia total: 900-1500 W

Velocidad, min-max: 1500 rpm / 3000 rpm

### Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 286 mm

✓ Fondo: 387 mm

✓ Alto: 439 mm

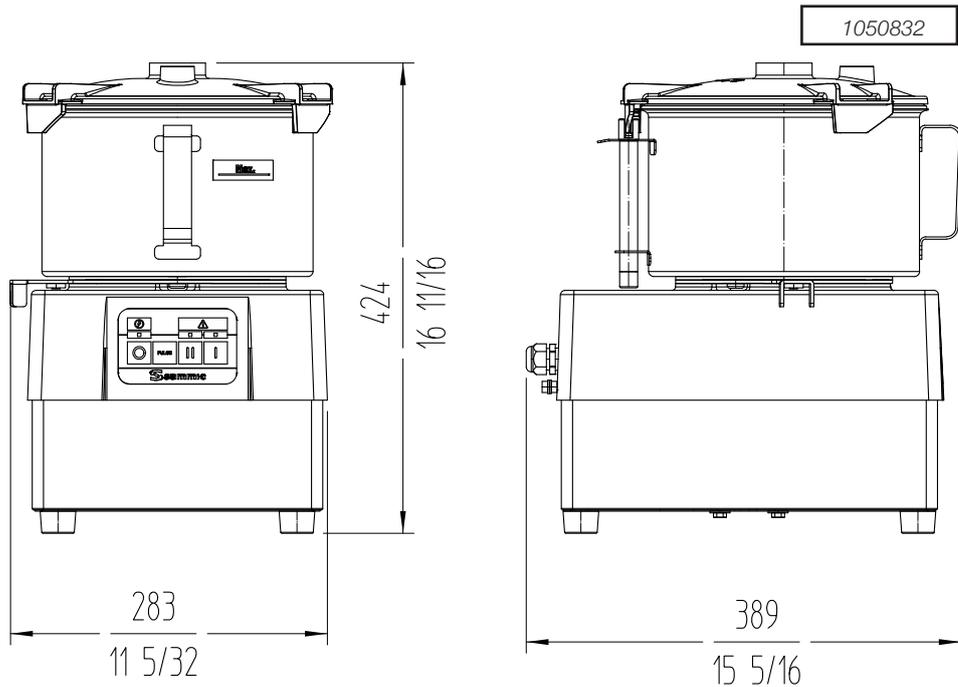
Peso neto: 21.6 Kg

### Dimensiones del embalaje

440 x 355 x 570 mm

Volumen del embalaje: 0.09 m<sup>3</sup>

Peso bruto: 24.5 Kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CUTTER - EMULSIONADORES



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)

Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto  
actualizado 14/11/2019