

PICADORA CUTTER SAMMIC SK-8



MARCA:
SAMMIC

PROCEDENCIA:
ESPAÑA

FUNCIÓN:
Utensilio que se ajusta a las necesidades de cada usuario.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar, emulsionar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo etc.

CONSTRUCCIÓN:
Recipiente extraíble construido en acero inoxidable.

EQUIPAMIENTO BÁSICO:
Rotor con cuchilla lisa 2052769.

VELOCIDAD VARIABLE:
De 400 a 3000 (r.p.m).

CAPACIDAD:
8 Lt.

DIMENSIONES CALDERO:
240mm diámetro x 150mmh.

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com

DIMENSIONES:
280 x 500 x 380mm.

PESO NETO.
23 kg.

VOLTIOS:
220V.

HERTZ:
60Hz.

POTENCIA ELÉCTRICA:
Monofásica - 1000W.

VENTAJAS:
Panel de mandos electrónico.

Variador de velocidad con sistema continuo.

Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.

Provista de microrruptor de seguridad.

Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89/392 CEE, 93/68 CEE y 73/23 CEE.

ESPECIFICACIONES DE INSTALACIÓN:
Conexión eléctrica 220V monofásica.

OPCIONALES:
Rotor con cuchilla lisa 2052769.
Rotor con cuchilla microdentada 2052771.
Rotor con cuchilla perforada 2052785.