



## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- ✓ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ✓ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ✓ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

## ESPECIFICACIONES

### Dimensiones del embalaje

10 x 10 x 15 mm

Peso bruto: 0.3 Kg.



[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





2053940



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CUTTER - EMULSIONADORES

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- ✓ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ✓ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ✓ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

## ESPECIFICACIONES

### Dimensiones del embalaje

10 x 10 x 15 mm

Peso bruto: 0.3 Kg.



[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

Fecha de producto  
actualizado 26/02/2021



Hosteleria10.com