



ROTOR CON CUCHILLAS MICRODENTADAS MOD. 5



Cód. 2053091



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Gama de cuchillas para cutters y emulsionadoras.
Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK / K / KE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

- ✓ 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.

INCLUIDO

✓ En máquinas CK-301/401 y CK-5/CKE-5

ESPECIFICACIONES

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 230 mm
✓ Fondo: 72 mm
✓ Alto: 130.5 mm
Peso neto: 0.36 kg
Dimensiones del embalaje
240 x 180 x 170 mm
Peso bruto: 0.84 kg



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
www.sammic.es
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
es.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.

Aprobado

PREPARACIÓN DINÁMICA
ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER • LÍNEA HEAVY DUTY

ficha de producto
actualizado 20/11/2024