



Picadora-emulsionadora Sammic KE-5 para realizar comidas de textura modificada con 5 L. de capacidad

Catálogo de cutter-emulsionadores industriales

Cutter-emulsionador de Sammic modelo KE-5 con una cuba de 5 L. de capacidad, velocidad variable, panel de mandos con temporizador... especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Además permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. La tapa incluye el revolovedor "cut&mix".

- Homologación NSF Internacional y facilidad de limpieza
- En dotación juego de cuchillas microdentadas y revolovedor "Cut & Mix".
- Capacidad: 5 L.
- Dimensiones del caldero: 240 mm diámetro x150 mm alto
- Velocidad variable de 385 r.p.m a 3000 r.p.m
- Peso: 23 kg
- Potencia: 1250 W
- Medidas: 284 x 374 x439 mm
- cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier tipo de aliemnto en segundos

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 284 x 374 x439 mm