



**Kuter K-52 z elektronicznym panelem graficznym,
400V/1500W, 286x387x439mm Sammic 1050832**

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050832

Cechy produktu

Długość (mm): 286

Szerokość (mm): 387

Wysokość (mm): 439

Napięcie (V): 400

Maksymalna objętość (l): 5.5

Moc wejściowa (W): 1500

Materiały: Odlew aluminiowy

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

KUTER GASTRONOMICZNY - SAMMIC K-52

Kuter gastronomiczny Sammic K-52 z panelem graficznym

Kroi, miele, miesza i gniecie produkty w jednym urządzeniu — z elektronicznym panelem graficznym i funkcją **Force Control**, która pilnuje pracy silnika w czasie rzeczywistym.

Stal nierdzewna Panel graficzny Force Control Praca pulsacyjna

5,5 l

pojemno?? zbiornika

1500 W

moc silnika

1500 / 3000

obr./min (2 biegi)

400 V

zasilanie

Profesjonalny kuter przeznaczony do krojenia, mielenia, mieszania oraz gniecenia produktów spożywczych. Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej i pokrywa z poliwęglanu z otworem do dodawania składników w trakcie pracy

ułatwia? codzienne przygotowywanie farszów, past, dipów i nadzie?.

Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i wysokiej klasy stopu aluminium zapewnia trwa?o?? podczas intensywnej eksploatacji w profesjonalnej gastronomii.

Dlaczego warto

Wszechstronno??

Krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie w jednym urz?dzeniu — jeden sprz?t zamiast kilku.

Pe?na kontrola pracy

Dwa biegi, praca pulsacyjna do delikatnego siekania i ustawienie czasu pracy — dopasujesz efekt do ka?dego sk?adnika.

Panel graficzny

Czytelny wskaźnik prędkości z numerem biegu i obrotami oraz rozpoznawanie poprawnie zamontowanego modułu.

Force Control

Podgląd natężenia prądu, mocy silnika oraz temperatury modułu IGBT i wnętrza obudowy — silnik pod stałą kontrolą.

Bezpieczna obsługa

Blokada startu przy źle zamontowanym module, mikrowyłącznik przy zdjętej pokrywie i

kontrola montażu elementów roboczych.

Trwała konstrukcja

Blok silnika ze stopu aluminium i wysoka szczelność obudowy chroniąca napęd przed zalaniem. W komplecie nóż zabezpieczony.

Dane techniczne

Sammic

K152el

8435561001357

5,5l mno?? zbiornika

400V cie

1500 W

do 3000 obr/min

Cyfrowy sterowania

Niegramowalny

Nie wymagana instalacja przez elektryka

Odlew aluminiowy, plastik bez BPA

286 gmm?

387 mlm??

439 mlm??

Szybsze farsze, g?adsze pasty i powtarzalny efekt przy ka?dej partii — kuter, który nad??a za tempem profesjonalnej kuchni.