



## Urządzenie wielofunkcyjne Compact Line CK-241 Active, Sammic 1050900

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050900

### Cechy produktu

Moc wejściowa (W): 800

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Urządzenie wielofunkcyjne Compact Line CK-241 Active marki Sammic posiada 2 wymienne przystawki. Łączy w sobie dwa urządzenia: szatkownicę i kuter-emulgator.

Solidna konstrukcja wykonana z materiałów najwyższej jakości gwarantuje trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne.

Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja

Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie

Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania

Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca

Obudowa wykonana z fibreglassu – wzmocnionego włókna szklanego

Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych

Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania

Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)

System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Duży podajnik na warzywa: 89 cm<sup>2</sup>

Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej

1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)

Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia

Wydajność: 50-350 kg/godz.

Łatwe w demontażu dźwignia i pokrywa

Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast

1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)

Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)

Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)

Silnik asynchroniczny

2 wymienne przystawki

Szatkownica:

1 prędkość: 1500 obr./min

Waga netto: 15,3 kg

Kuter:

1 prędkość: 1500 obr./min

Waga netto: 14,2 kg