

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/sammic-urzadzenie-wielofunkcyjne-ck-48v-p-26785.html>



Sammic Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V

Cena brutto	18 107,01 zł
Cena netto	14 721,15 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	1050821
Kod producenta	1050821
Producent	HENDI

Opis produktu

Sammic Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V

- Sammic Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V – kod 1050821
- Następca modelu: 1050350
- Oferta maszyn wieloczynnościowych składa się z 4 modeli.
- Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:
 - 1. w jedną z dwóch dostępnych głowic szatkownicy do warzyw
 - 2. w jeden z dwóch dostępnych i kompletnych zbiorników kutra-emulgatora
 - 3. blok z silnikiem identyczny dla wszystkich maszyn
- BLOK Z SILNIKIEM (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)
 - Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
 - Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED.
 - Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
 - Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
 - Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
 - Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (potem przerwa około 10 minut)
 - Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty silnika gdy głowica szatkownicy lub zbiornik emulgatora nie są zamontowane, lub zamontowane są nieprawidłowo
 - Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości
- GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW
 - Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plasterów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
 - Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
 - Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
 - Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
 - Aż 5 prędkości cięcia od 365 do 1000 obr./min
 - Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
 - Wydajność: od 150 do aż 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
 - Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka (modele CK-301 oraz CK-302)
 - Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
 - UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno
- ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA
 - Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
 - W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
 - 10 dostępnych prędkości od 365 do 3000 obr./min
 - Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
 - W komplecie nóż ząbkowany
 - Zgarniak służący do dodatkowego mieszania

Parametry

model: CK-402

głowica szatkownicy z otworem o powierzchni: 286 cm²

wymiary szatkownicy: 389x400x(H)767 mm

zbiornik kutra-emulgatora o pojemności: 8 l

wymiary kutra-emulgatora: 283x387x(H)532 mm

wydajność : 200-650 kg

ilość prędkości (szatkownica): 5

zakres prędkości (szatkownica): regulowana od 365 do 1000 obr./min

ilość prędkości (kuter): 10

moc/ napięcie: 1500 W/230 V

zakres prędkości (kuter): regulowana od 365 do 3000 obr./min

waga netto (szatkownica): 30 kg

waga netto (kuter): 23 kg

średnica tarczy (szatkownica): 205 mm