CORTADORA MANUAL DE BATATAS CF-5

Ideal para restaurantes e cozinhas colectivas.



Produção hora: 100 kg - 150 kg

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 280 mm
- ✓ Profundidade: 512 mm
- ✓ Altura: 735 mm

Peso líquido: 4 kg

Dimensões da embalagem
285 x 565 x 425 mm
Peso bruto: 5.6 kg

Modelos disponíveis

1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)

** Consulte para versões especiais*

Descrição Comercial

Produção: 100 - 150 kg/h.

De série com um jogo de grelha-prensa.

- ✓ Corpo de liga leve inoxidável: leve e resistente.
- ✓ Corte limpo e uniforme, sem roturas nem desperdícios.
- ✓ Espessuras de 8, 10 ou 12 mm mediante o uso de grelhas-prensas removíveis.
- ✓ Comando e parafusos de aço inoxidável.
- ✓ Prensa que expulsa a batata cortada e liberta completamente a grelha.
- ✓ Permite obter um óptimo rendimento com mínimo esforço graças à alavanca alargada.
- ✓ Utilização cómoda: as molas estão atrás e deixam a grelha completamente livre.
- ✓ As molas são compensadoras muito flexíveis que ajudam a subir a prensa-expulsora.
- ✓ Ventosas para fixar a máquina ao suporte.
- ✓ Fácil de limpar.

Inclui

- ✓ 1 jogo de grelha-prensa.

Opcional

- ❑ Jogos de grelha-prensa de tamanhos diferentes.
- ❑ Recipiente para a recolha da batata cortada. (Recipientes gastronorm opcional, máximo cuba 1/1 de 150 mm).

Acessórios

- ❑ Jogos de grelha-prensa
- ❑ Cuvetes Básicas

Especificações

AENOR ER-6437/96 UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

PREPARAÇÃO DINÂMICA
CORTADORA DE BATATAS MANUAL

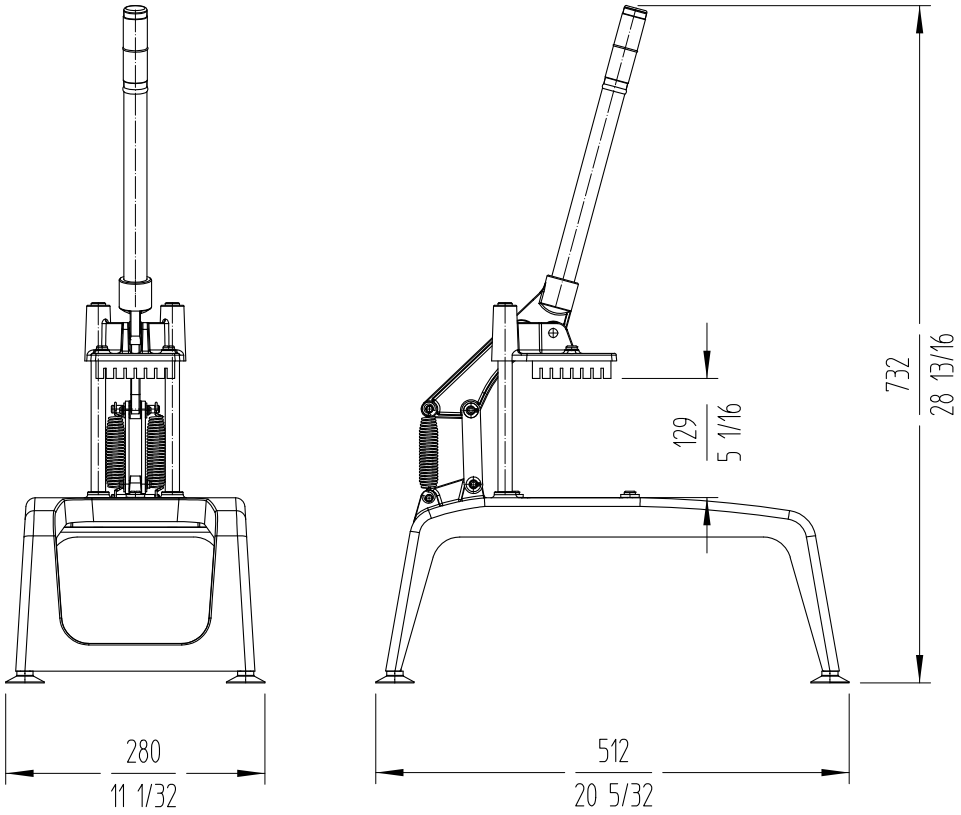
ficha do produto
atualizada 22/01/2024

Copyright 2024 © Sammic S.L.

CORTADORA MANUAL DE BATATAS CF-5

Ideal para restaurantes e cozinhas colectivas.

PREPARAÇÃO DINÂMICA
CORTADORA DE BATATAS MANUAL



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367

Projeto	Data
Ref.	Uds.
Aprovado	

ficha do produto
atualizada **22/01/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.