

saucés et mélanger des produits du genre mayonnaise, alioli, etc., tout comme pour certaines catégories de pâtes utilisées dans le domaine de la pâtisserie.

MODÈLES DISPONIBLES

- 2052666 Rotor à couteaux lisses SK-3
- 2052617 Rotor à couteaux crantés SK-3
- 2052668 Rotor à couteaux perforés SK-3
- 2052664 Rotor à couteaux lisses SKE-3
- 2052630 Rotor à couteaux crantés SKE-3
- 2052659 Rotor à couteaux perforées SKE-3

* Nous consulter pour des versions spéciales



DESCRIPTION COMMERCIALE

Différentes lames pour Cutters et Émulsionneurs

Différentes lames pour différents besoins:

Rotor avec lames micro-dentées: conseillé pour couper du persil et des produits à haute teneur en eau et qui peuvent se détériorer avec l'utilisation de lames lisses. Également conseillé pour des produits surgelés, fuits secs, jambon séché, viande cuisinée, purées (le rendu es plus fin avec ce genre de rotor).

Rotor avec lames lisses: pour couper facilement de la viande crue, même pour des morceaux avec nerfs. Pour les légumes en général (carottes, poireaux, etc.) car la lame lisse coupe très bien les morceaux de légumes en ne faisant rejaillir que très peu d'eau. Oignon: pour couper l'oignon, il vaut mieux opter pour les lames lisses, même si ce produit reste collé en bord de cuve. Le CKE est équipé d'un râcleur de cuve.

Rotor avec lames perforées: est utilisé pour faire des



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé