



# ROTOR AVEC LAMES POUR CK / K / KE



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
CUTTER - ÉMULSIONNEURS



## MODÈLES DISPONIBLES

2053058	Rotor à couteaux lisses MOD. 5
2053091	Rotor à couteaux crantés MOD. 5
2053063	Rotor à couteaux perforés MOD. 5
2053935	Rotor à couteaux lisses MOD. 8
2053930	Rotor à couteaux micro-dentées MOD. 8
2053940	Rotor à couteaux perforés MOD. 8

\* Nous consulter pour des versions spéciales

## DESCRIPTION COMMERCIALE

Différentes lames pour Cutters et Émulsionneurs

À part le rotor avec lames micro-dentées fourni avec les machines CK/CKE, il est possible d'utiliser le rotor avec lames lisses ou le rotor avec lames perforées.

Différentes lames pour différents besoins:

- ✓ Rotor avec lames micro-dentées pour une utilisation générale.
- ✓ Rotor avec lames lisses pour des produits fibreux comme la viande crue.
- ✓ Rotor avec lames perforées pour des mélanges et des sauces.

## SPÉCIFICATIONS

Dimensions extérieures de la machine emballée

10 x 10 x 15 mm



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

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

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 20/11/2019