



# CORTADORA MANUAL CF-5 (12 X 12 MM)

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.



1020062



## ACCESORIOS

- Juegos de grilla prensa
- Cubetas básicas

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.

- ✓ Cuerpo de aleación ligera inoxidable: ligero y resistente.
- ✓ Corte limpio e uniforme, sin roturas ni desperdicios.
- ✓ Espesores de 8, 10 o 12 mm. mediante el uso de grillas-prensas intercambiables.
- ✓ Mando y tornillería de acero inoxidable.
- ✓ Prensa que expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.
- ✓ Permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo gracias a la palanca alargada.
- ✓ Utilización cómoda: Los resortes están atrás y dejan la rejilla completamente libre.
- ✓ Los resortes son compensadores muy flexibles que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- ✓ Ventosas para fijar la máquina al soporte.
- ✓ Fácil limpieza.

## INCLUIDO

- ✓ 1 juego de grilla-prensa.



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



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

Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

PREPARACIÓN DINÁMICA  
CORTADORA DE PATATAS FRITAS MANUAL

técnica de producto  
actualizado 01/12/2021



# CORTADORA MANUAL CF-5 (12 X 12 MM)

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.



1020062

## ESPECIFICACIONES

Producción hora: 100 Kg - 150 Kg

### Juego grilla prensa

- ✓ Juego de grilla-prensa incluido: -- mm
- ✓ Juego de grilla-prensa opcional (1): -- mm
- ✓ Juego de grilla-prensa opcional (2): -- mm

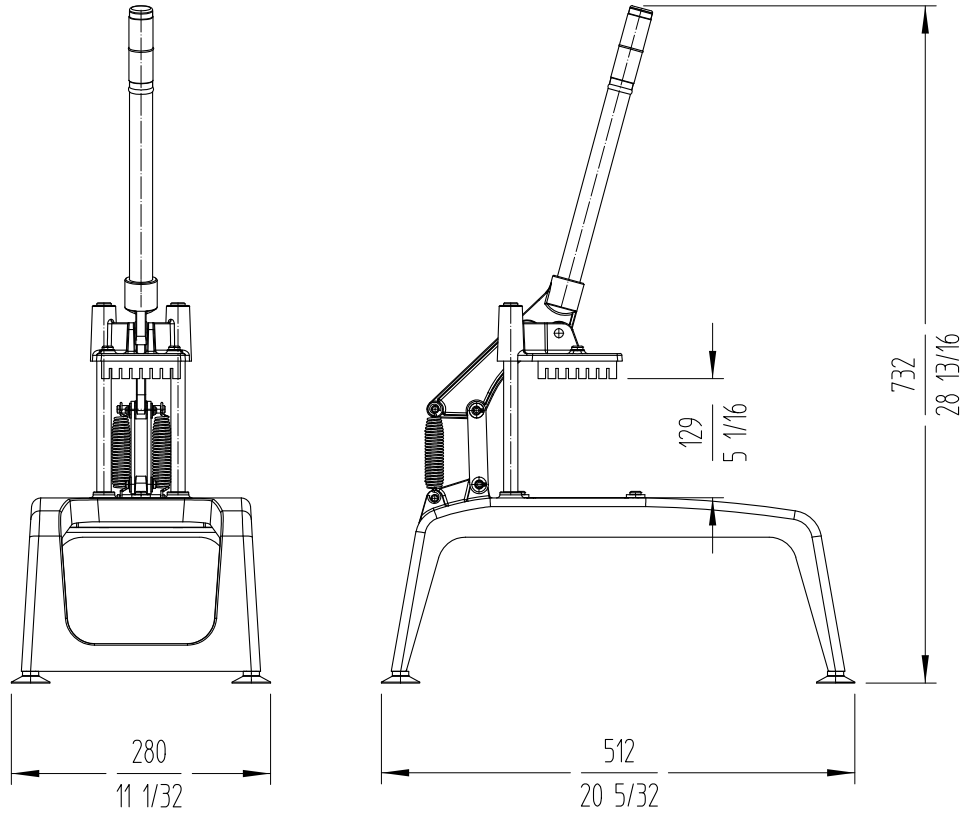
### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 280 mm
- ✓ Fondo: 512 mm
- ✓ Alto: 735 mm

Peso neto: 4 Kg

### Dimensiones del embalaje

285 x 565 x 425 mm  
Peso bruto: 5.6 Kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA  
CORTADORA DE PATATAS FRITAS MANUAL



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

Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)  
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

Fecha de producto  
actualizado 01/12/2021