



**Cutter industrial Sammic K-52: potencia doble para uso intensivo.** Ideal para colectividades, obradores y cocinas profesionales con gran volumen de producción. **Caldero de 5.5 litros y cuchillas microdentadas.**

### Catálogo de cutters emulsionadores

El **Cutter Sammic K-52** está diseñado para cubrir las exigencias de producción en **cocinas profesionales, colectividades, pastelerías y obradores**. Pertenece a la gama **Heavy Duty**, lo que lo hace ideal para tareas intensivas y continuas. Gracias a su caldero de 5.5 litros y su sistema de doble velocidad, es una herramienta imprescindible en entornos donde cada segundo cuenta y la calidad es innegociable.

#### \* Características técnicas del K-52

- **Capacidad del caldero:** 5.5 litros
- **Material caldero:** Tritan™ libre de BPA (lavable, alimentario)
- **Velocidades:** 2 velocidades (1500 y 3000 rpm)
- **Potencia:** de 900 a 1500 W
- **Dimensiones caldero:** Ø 240 x 150 mm
- **Dimensiones exteriores:** 286 x 387 x 439 mm

- **Peso neto:** 21.6 kg
- **Cubiertos recomendados:** 20 - 75
- **Capacidad máxima de producto:** 3 kg
- **Incluye:** Juego de cuchillas microdentadas
- **Opcionales:** Cuchillas lisas, cuchillas perforadas, revolvedor "cut&mix"

### 🔗 ¿Necesitas un cutter profesional con más capacidad y precisión?

El día a día en una cocina central, una escuela, una residencia o una pastelería de alto volumen implica retos continuos: falta de tiempo, volumen alto, y necesidad de mantener texturas perfectas. El **K-52** está diseñado para todo eso. Si necesitas potencia, precisión y durabilidad, este cutter es para ti.

Este modelo de la gama **ACTIVE Heavy Duty** va un paso más allá. Con su motor asincrono de gran potencia y dos velocidades (hasta 3000 rpm), consigue texturas exactas y tiempos de trabajo más cortos. Además, la posibilidad de incluir el revolvedor "cut&mix" mejora aún más la homogeneidad de la mezcla. Su caldero de 5.5 litros te da ese extra de capacidad sin renunciar a una limpieza rápida ni a la seguridad alimentaria.

### "¿Y si necesito más precisión en la mezcla?"

El K-52 ofrece la opción del **revolvedor "cut&mix"**, que mejora aún más la homogeneidad. Además, puedes personalizar las cuchillas (lisas o perforadas) para adaptarlo a tus elaboraciones.

### ⚠️ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un cutter que realmente necesitas?

- **Volumen de producción:** Este modelo cubre hasta **75 cubiertos** o **3 kg por carga**
- **Velocidad:** Dispone de dos velocidades fijas para ajustar según el producto.
- **Tipo de corte y mezcla:** Incluye cuchillas microdentadas, y puede personalizarse con cuchillas lisas/perforadas o revolvedor.
- **Potencia y durabilidad:** Motor de hasta **1500 W**, robusto y fiable.
- **Dimensiones:** A pesar de su capacidad, su formato sigue siendo compacto para cocinas con espacio limitado.

### 🔗 ¿Por qué recomienda EquipoH el cutter emulsionador Sammic K-52?

Porque si estás en una cocina profesional **y no puedes permitirte errores**, el K-52 te garantiza resultados. Su sistema de doble velocidad es perfecto para adaptar la mezcla a distintas elaboraciones, desde carnes hasta masas, frutas, verduras o cremas. **Lo recomendamos especialmente para colectividades, cocinas de centros**

---

escolares o de salud, panaderías y obradores con producción media-alta.

### → Sobre el fabricante

**Sammic** es uno de los líderes europeos en soluciones de maquinaria para hostelería y alimentación. Desde su fundación, se ha caracterizado por una fabricación robusta y una excelente postventa. En EquipoH confiamos en Sammic porque sabemos que su producto **aguanta, rinde y responde**.

¿Tienes dudas sobre si este cutter es el ideal para tu cocina? Escríbenos en el chat. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 286 x 387 x 439 mm