



Cutter industrial Sammic K-82: máxima capacidad para producción intensiva. Pensado para colectividades, grandes cocinas y obradores de alta exigencia. **Motor potente, cuchillas microdentadas y caldero de 8 litros.**

Catálogo de cutters emulsionadores

El **Cutter Sammic K-82** es el modelo de mayor capacidad dentro de la gama **ACTIVE Heavy Duty**, diseñado para entornos de alta exigencia como **cocinas centrales, colectividades, hospitales, comedores escolares y obradores industriales**. Su motor de gran potencia, caldero de 8 litros y sistema de doble velocidad hacen que esta máquina sea una de las más eficientes y versátiles del mercado profesional.

* Características técnicas del K-82

- **Capacidad del caldero:** 8 litros
- **Material caldero:** Tritan™ alimentario, libre de BPA y lavable
- **Velocidades:** 2 fijas (1500 / 3000 rpm)
- **Potencia:** de 900 a 1500 W
- **Dimensiones caldero:** Ø 240 x 199 mm
- **Dimensiones exteriores:** 286 x 387 x 473 mm

- **Peso neto:** 22.6 kg
- **Cubiertos recomendados:** 20 - 100
- **Capacidad máxima de producto:** 4 kg
- **Incluye:** Juego de cuchillas microdentadas
- **Opcionales:** Cuchillas lisas, perforadas y revolvedor "cut&mix"

🔗 ¿Necesitas un cutter de gran capacidad para una cocina exigente?

Cuando gestionas **una cocina con más de 100 comensales**, necesitas máquinas que estén a la altura. No hay tiempo para repeticiones, ni margen de error en texturas o mezclas. El **Sammic K-82** está pensado para eso: **producción intensiva, sin interrupciones, y resultados uniformes**. Con él, se puede trabajar por lotes grandes con total seguridad, sin perder eficiencia.

Este cutter es ideal para trabajar con grandes volúmenes sin comprometer la calidad. Gracias a su **doble velocidad (1500/3000 rpm)** y potencia regulada entre **900 y 1500W**, permite trabajar distintos productos (carnes, verduras, masas, pastas, etc.) con total precisión. Su estructura robusta y su caldero de 8 litros lo convierten en una solución imprescindible en cocinas de alto rendimiento.

Además, puedes **personalizar su rendimiento** con el **revolvedor "cut&mix"** y distintos tipos de cuchillas (lisas o perforadas), adaptando la máquina a tus recetas.

"¿No será demasiado grande para una cocina profesional?"

Es el tamaño perfecto si gestionas producción para más de 75 comensales. Su capacidad de 8 litros evita repetir procesos, lo que ahorra tiempo y mejora la organización. **Y gracias a su construcción compacta, no ocupa más espacio del necesario.**

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

- **Volumen de producción:** Este modelo procesa hasta **4 kg por ciclo**, ideal para grandes servicios.
- **Número de cubiertos:** Recomendado para **20 a 100** comensales.
- **Potencia y velocidad:** Motor robusto con dos velocidades para adaptarse a diferentes texturas.
- **Opciones de personalización:** posibilidad de añadir revolvedor y cambiar tipo de cuchillas.
- **Facilidad de limpieza:** caldero de Tritan™, lavable y sin riesgo de BPA.
- **Formato compacto:** Pese a su capacidad, sus dimensiones permiten su uso en cocinas con espacio controlado.

! ¿Por qué recomienda EquipoH el cutter emulsionador Sammic K-82?

Porque si trabajas en un entorno de producción media-alta, **no puedes fallar**. El **K-82** ofrece la capacidad, potencia y fiabilidad necesarias para el día a día más exigente. Ideal para centros escolares, hospitales, colectividades o cocinas centrales que necesitan un cutter **robusto, versátil y 100% fiable**. En EquipoH lo prescribimos por experiencia: **quien lo prueba, no lo cambia**.

→ 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 473 mm