

SKU: 2980307

**Sammic**

## **Spremiagrumi Modello ECM Produzione Arance/ora: 200 Potenza Totale 130 W**



### **Descrizione**

#### **Sammic ECM - Frullatore Professionale**

Il **Sammic Modello ECM** è un frullatore professionale ideale per ristoranti, bar, hotel e laboratori gastronomici, capace di preparare frullati, salse, creme e smoothie in modo rapido e uniforme.

#### **Potenza e prestazioni professionali**

Il **Sammic ECM** dispone di un motore ad alte prestazioni che lavora continuamente senza surriscaldamento. Le lame in acciaio inox assicurano miscele uniformi e consistenze perfette, riducendo i tempi di preparazione e aumentando la produttività.

#### **Materiali robusti e igienici**

La struttura in **acciaio inox e tecnopolimeri** garantisce durabilità e facilità di pulizia. Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono smontabili e lavabili, assicurando igiene ottimale e sicurezza in cucina.

#### **Vantaggi principali**

- Potente motore professionale per lavoro continuativo

- Lame in acciaio inox per miscelazione uniforme
- Struttura robusta e igienica in acciaio inox e tecnopolimeri
- Componenti smontabili e lavabili per facile pulizia
- Pannello di controllo intuitivo con regolazione velocità
- Contenitore graduato per dosaggi precisi
- Design compatto e sicuro per ottimizzare lo spazio in cucina

## Ideale per cucine professionali

Il **Sammic ECM** è lo strumento perfetto per ottenere preparazioni professionali costanti e di alta qualità, grazie alla combinazione di potenza, precisione e facilità d'uso.

### Dati tecnici

- Corpo in acciaio inox.
- Pressione manuale.
- Facile da pulire.
- Produzione Arance/ora: 200
- Potenza Totale: 130 W
- Peso Netto:8.5 Kg
- Livello Di Rumore (1 M.): 60 dB(A)
- Rumore Di Fondo: 25 dB(A)

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	34
Lunghezza (cm)	20
Profondità (cm)	28
Model Number for EPREL	2980307