CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la olla: 5.5 litros. Velocidad variable.

Descripción Comercial

✓ Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor “cut&mix”.

✓ Ideal para emulsiones y texturizados.

✓ Tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

Equipado con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes.

✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.

✓ Exclusivo “Force control system”: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.

✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.

✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.

✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Eficiencia y rendimiento

✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.

✓ Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.

✓ Caldero de acero inoxidable de 5.5 litros.

✓ Tapa transparente con revolvedor “cut&mix” incorporado.

✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).

✓ Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

Buit to last

✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.

✓ Caldero de acero inoxidable con tapa transparente altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la informacíon de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

✓ Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.

✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

✓ 100% tested.

Incluido

✓ Juego de cuchillas microdentadas.

✓ Revolvedor “cut&mix”.

Opcional

❑ Cuchillas lisas.

❑ Cuchillas perforadas.

Accesorios

❑ Rotor con cuchillas para CK / K / KE

❑ Revolvedores CK/CKE

Especificaciones

Capacidad del recipiente: 5.5 l
Dimensiones del recipiente: Ø240 mm x 150 mm
Potencia total: 1500 W
Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 286 mm

✓ Fondo: 387 mm

✓ Alto: 487 mm

Peso neto: 18 kg

Dimensiones del embalaje
440 x 355 x 570 mm
Volumen del embalaje: 0.09 m³
Peso bruto: 23.5 kg

Modelos disponibles

1050834	Cutter-emulsionador KE-5V 230/50-60/1
1050836	Cutter-emulsionador KE-5V 120/50-60/1
1050842	Cutter-emulsionador KE-5V 230/50-60/1 K

** Consulte para versiones especiales*

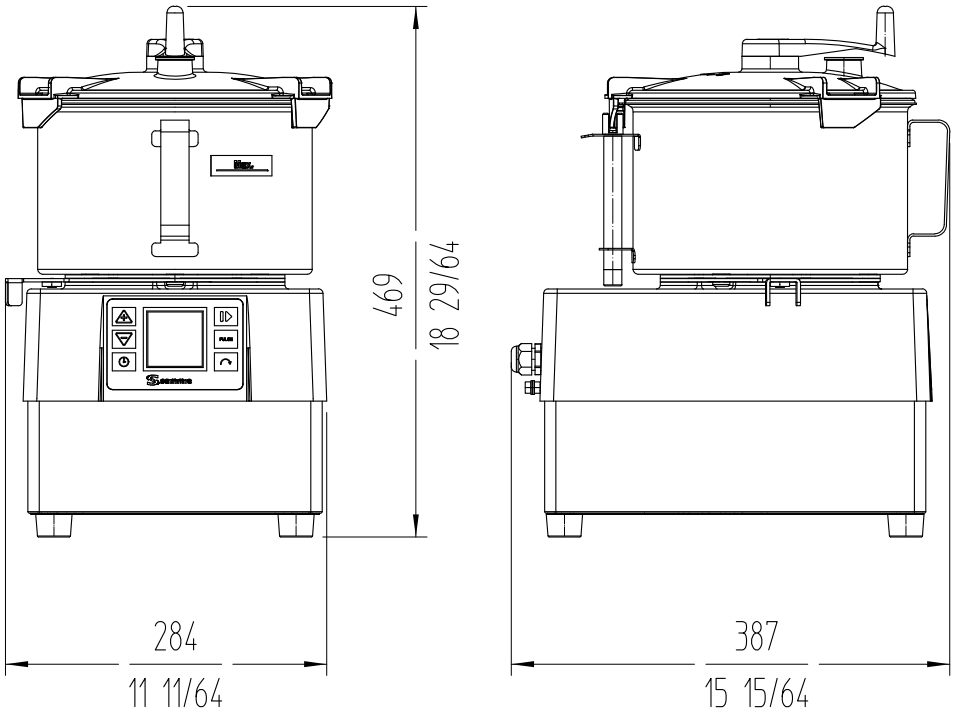
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

ficha de producto
actualizado 11/28/24

Copyright 2024 © Sammic S.L.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la olla: 5.5 litros. Velocidad variable.



sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería
Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO
TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado **11/28/24**

Copyright 2024 © Sammic S.L.