



CUTTER - EMULSIONADOR K

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.



de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información 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 microden-tadas.
- ✓ Revolvedor "cut&mix"

ACCESORIOS

- Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- Revolvedores CK / K / KE

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
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 de policarbonato con revolvedor "cut&mix" incorporado.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

Built to last

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



www.sammic.es

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



CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.



ESPECIFICACIONES

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

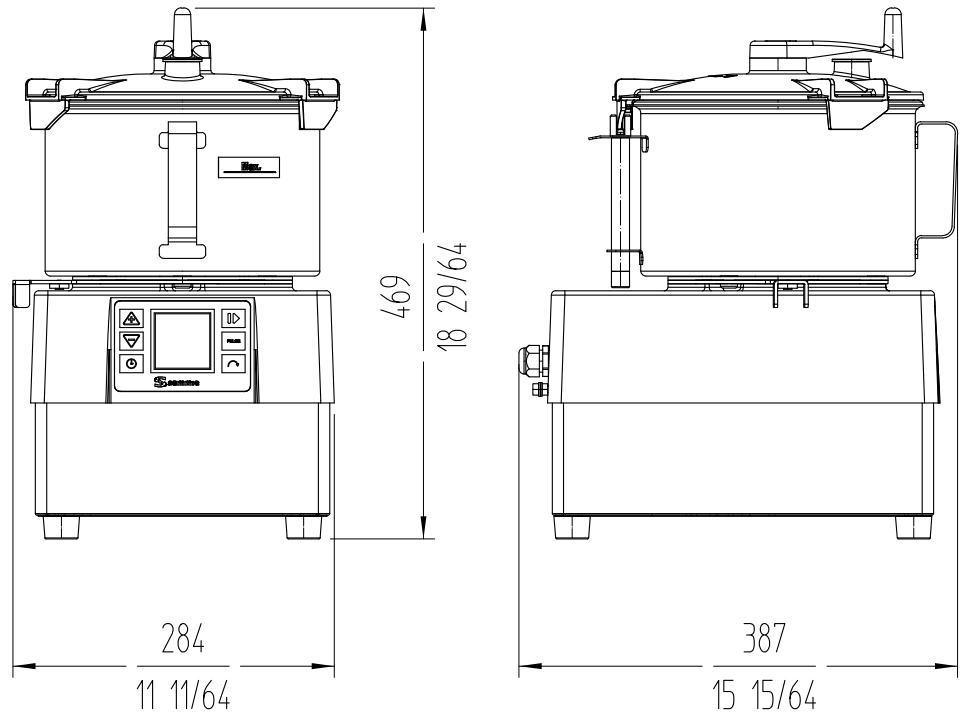
Dimensiones exteriores

- ✓ 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-Emulsificador KE-5V 230/50-60/1

1050836 Cutter-Emulsificador KE-5V 120/50-60/1

1050840 Cutter-Emulsificador KE-5V 230/50-60/1 BR

1050842 Cutter-Emulsificador KE-5V 230/50-60/1 K

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES

ficha de producto
actualizado 17/06/2021