

Active - Ultra

CUTTERS-EMULSIONADORES K-KE



K-52



K-82



KE-5V



KE-8V

Versatilidad y rendimiento...

Múltiples funciones, en segundos

- Permiten cortar, moler, mezclar, amasar, emulsionar... cualquier producto, en segundos.

Disponible en gama ACTIVE y ULTRA

- Active: 2 velocidades. Panel muy sencillo de manejo intuitivo.
- Ultra: velocidad variable. Panel avanzado con toda la información de un vistazo. Tecnología Brushless y prestaciones avanzadas.

Gran capacidad para un rendimiento profesional

- Disponible con caldero de 5.5 u 8 litros.
- La caña alta del eje central confiere una gran capacidad útil a cada modelo.

Cuchillas para cada necesidad

- Cuchillas microdentadas, lisas y perforadas para obtener el resultado deseado con cada producto.

Revolvedor "Cut&Mix": garantía de un resultado perfecto

- Permite obtener una mayor homogeneidad en el producto final.
- Evita el sobrecalentamiento del producto.

Construcción de gran calidad

- Bloque motor de acero inoxidable y aluminio y caldero de acero inoxidable fácilmente extraíble para su limpieza.

Tapa transparente

- Permite la visualización de la evolución del trabajo.
- Está equipado con un orificio para agregar ingredientes.

Garantía de seguridad e higiene

- Combinación de sistemas de seguridad.
- Aparato certificado por NSF International
- 100% tested.



... y máxima personalización

Nueva línea ULTRA con prestaciones avanzadas

Velocidad variable

- Posibilidad de ajustar la velocidad a las necesidades puntuales de cada momento.

Panel de mandos avanzado

- El panel de mandos de la gama ULTRA muestra toda la información de un vistazo.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia

- Equipados con tecnología Brushless.
- Máxima eficiencia: el motor mantiene el par en todo el rango de velocidades.
 - Diseño ligero y compacto.
- No requiere ventilación: mejora de la estanqueidad.
 - Generan poco ruido.

Temporizador avanzado y programas integrados

- Programas específicos parametrizables para triturado denso, triturado fino y programa de pulsos.
 - Funcionamiento mediante temporizador.

Posibilidad de crear programas: máxima personalización

- Posibilidad de crear 9 programas personalizados con distintas fases.
 - Máxima personalización y estandarización.
 - Resultados homogéneos.





#UnCortePerfecto

LÍNEA ACTIVE: Versatilidad y rendimiento

- Una o dos velocidades.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Panel de mandos intuitivo.



LÍNEA ULTRA: Máxima personalización y estandarización

- Velocidad variable.
- Equipado con tecnología Brushless.
 - Máxima eficiencia: mantiene el par en todo el rango de velocidades.
 - Diseño ligero y compacto.
 - Estanqueidad mejorada: no requiere ventilación.
- Panel de mandos avanzado.
 - Toda la información de un vistazo
 - Temporizador avanzado
- Programas integrados: triturado denso, triturado fino, pulsos.
- Programable.



Línea ACTIVE

K-52

- Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 5.5 litros.
- Hasta 3 Kg de producto.
- Uso muy intuitivo.
- Revolvedor "Cut&Mix" opcional.



K-82

- Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 8 litros.
- Hasta 4 Kg de producto.
- Uso muy intuitivo.
- Revolvedor "Cut&Mix" opcional.



Línea ULTRA

KE-5V

- Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 litros.
- Hasta 3 Kg de producto.
- Panel de control avanzado.
- Temporizador avanzado, programas integrados, programable.
- Revolvedor "Cut&Mix" incluido.



KE-8V

- Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 litros.
- Hasta 4 Kg de producto.
- Panel de control avanzado.
- Temporizador avanzado, programas integrados, programable.
- Revolvedor "Cut&Mix" incluido.



Accesorios cutter

Rotor con cuchilla microdentada



Recomendable para cortar perejil y productos con alto contenido en agua que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).

Rotor con cuchilla lisa



Para cortar carne cruda, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne.

Verduras en general (zanahoria, puerro...), ya que la cuchilla lisa trocea muy bien las verduras sacando poca cantidad de agua de las mismas durante el proceso de corte.

Cebolla: para la cebolla, la mejor opción es la cuchilla lisa, pero el producto se adhiere mucho al lateral del caldero, lo cual se soluciona con el uso del revolvedor incluido.

Rotor con cuchilla perforada



Se utiliza para hacer salsas y mezclar productos como mayonesa, salsa rosa, ali-oli... así como para algún tipo de masa para repostería.

Accesorios opcionales



Revolvedor "Cut&Mix"



Rotor con cuchillas lisas



Rotor con cuchillas perforadas

Tabla de características



GAMA	ACTIVE		ULTRA	
Modelo	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN				
Cubiertos (desde / hasta)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
Capacidad máxima de producto	3 Kg	4 Kg	3 Kg	4 Kg
CARACTERÍSTICAS				
Capacidad del caldero	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Dimensiones del caldero	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
2 velocidades	si	si	-	-
Velocidad variable	-	-	si	si
Velocidad mínima-máxima	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
POTENCIA				
Potencia total	900-1500 W	900-1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso neto	21.6 Kg	22.6 Kg	18 Kg	18.9 Kg

Accesorios compatibles

GAMA	Revolvedor	Rotor con cuchillas microdentadas	Rotor con cuchillas lisas	Rotor con cuchillas perforadas
K-52 / K-82	o	x	o	o
KE-5V / KE-8V	x	x	o	o

x: de serie o: opcional



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

05/22-0009240/0