



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la cuba: 4.4 l litros. Velocidad variable y tecnología "brushless".



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales. Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes.

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

Eficacia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Caldero de 4.4 litros equipado con revolvedores laterales y tubo alto para obtener mayores producciones.
- ✓ Tapa de policarbonato transparente con orificio para añadir ingredientes en marcha.
- ✓ Tapa provista de junta para evitar el desbordamiento.
- ✓ Calidad del triturado sin trazas y homogéneo gracias a los revolvedores laterales y la cuchilla invertida.
- ✓ Trabajo rápido, homogéneo y sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolvedores laterales del caldero.
- ✓ Acabados muy uniformes por el movimiento que genera la disposición especial de los filos.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- ✓ Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal

correspondiente.

Built to last

- ✓ Fabricación robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Caldero del cutter con mango ergonómico.
- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.
- ✓ Temporizador incorporado en el panel de mandos: permite estandarizar procesos.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Completo sistema de avisos de errores.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Caldero cutter con cuchillas
- microdentadas.
- ✓ Revolvedores laterales incorporados.

OPCIONAL

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.

ACCESORIOS

- Caldero cutter
- Cabezal cortadora de hortalizas para K-41 / KE-4V
- Rotor con cuchillas

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 4.4 l
 Capacidad máxima de producto: 2.5 kg
 Capacidad máxima (líquidos): 2.4 l
 Dimensiones del caldero: Ø193 mm x 161 mm
 Potencia total: 1100 W
 Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 252 mm
- ✓ Fondo: 309 mm
- ✓ Alto: 434 mm

Peso neto: 11.9 kg

Dimensiones del embalaje

285 x 385 x 695 mm
 Volumen del embalaje: 0.08 m³
 Peso bruto: 16.1 kg

MODELOS DISPONIBLES

1051000 Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1

1051004 Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1 UK

1051008 Cutter-emulsionador KE-4V 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES

ficha de producto
actualizado 05/02/2024

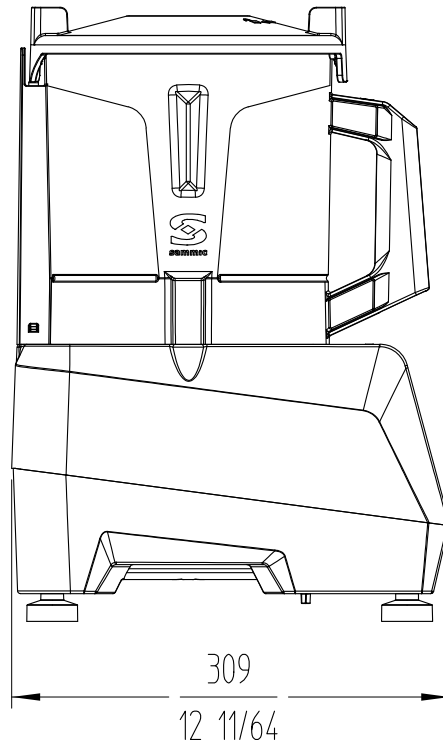
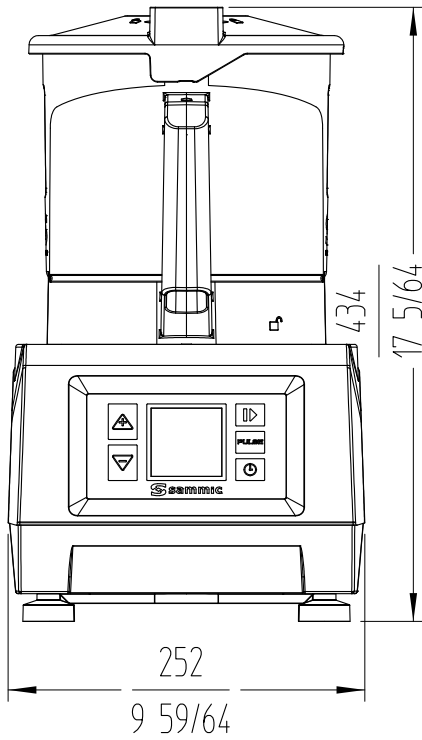


CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

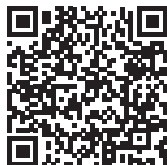
Capacidad de la cuba: 4.4 l litros. Velocidad variable y tecnología "brushless".



PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 05/02/2024