# actualizado **12/07/202** icha de producto



## CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V





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

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

√ 100% tested.

## NCLUIDO

√ Juego de cuchillas microdentadas.

✓ Revolvedor "cut&mix".

## **O**PCIONAL

Cuchillas lisas.

Cuchillas perforadas.

## ACCESORIOS

☐ Rotor con cuchillas para CK / K/KE

□ Revolvedores CK / K / KE

## **E**SPECIFICACIONES

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 m<sup>3</sup>

Peso bruto: 23.5 kg

# MODELOS DISPONIBLES

1050834 Cutter-emulsionador KE-5V 230/50-60/1

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

Cutter-emulsionador KE-5V 120/50-60/1

\* Consulte para versiones especiales

## **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 velocida-
- ✓ 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 con revolvedor "cut&mix" incorporado.
- √ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados y 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 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



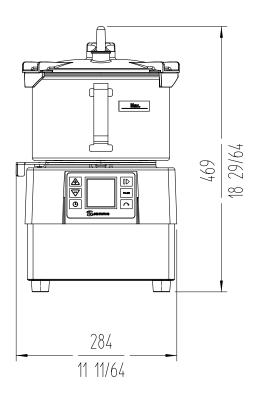


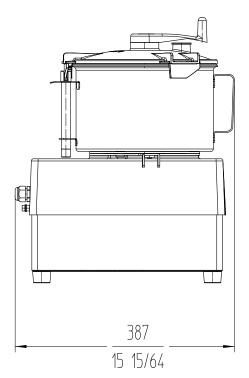




Capacidad de la cuba: 5.5 l. Velocidad variable.







## 🕿 sammic

Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA www.sammic.es EXPORT es.sammic.com

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



	Proyecto	Fecha
	Ref.	Uds.
	Aprobado	