

Active - Ultra

KUTTER - EMULGATOREN K-KE



K-52



K-82



KE-5V



KE-8V

Vielseitigkeit und Leistung ...

Vielfältige Funktionen in Sekundenschnelle

- Ermöglichen das Schneiden, Mahlen, Mischen, Kneten, Emulgieren... von jedem beliebigen Produkt in Sekundenschnelle.

Verfügbar in der Reihe ACTIVE und ULTRA

- Active: 2 Geschwindigkeiten. Sehr einfaches intuitives Bedienfeld.
- Ultra: variable Geschwindigkeit. Fortschrittliches Bedienfeld mit allen Informationen auf einen Blick. Brushless-Technologie und fortschrittliche Features.

Große Kapazität für eine gewerbliche Leistung

- Verfügbar mit Kessel von 5,5 oder 8 Litern.
- Der hohe Schaft der Zentralspindel verleiht jedem Modell eine hohe Nutzkapazität.

Klingen für jeden Bedarf

- Mikroverzahnte, glatte und gelochte Klingen, um bei jedem Produkt das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Rührvorrichtung „Cut&Mix“: Garantie für ein perfektes Ergebnis

- Ermöglicht eine größere Homogenität des Endprodukts.
- Verhindert eine Überhitzung des Produkts.

Hochwertige Ausführung

- Motorblock aus rostfreiem Stahl und Aluminium und zu Reinigungszwecken leicht abnehmbarer Kessel aus nicht rostendem Stahl.

Durchsichtiger Deckel

- Ermöglicht die Ansicht des Arbeitsfortschritts.
- Verfügt über eine Öffnung zum Hinzufügen von Zutaten..

Sicherheits- und Hygienegarantie

- Kombination von Sicherheitssystemen.
- Von NSF International zertifiziertes Gerät.
- 100 % getestet.



... und ein Höchstmaß an Personalisierung

Neue Produktlinie ULTRA mit fortschrittlichen Features

Variable Geschwindigkeit

- Möglichkeit, die Geschwindigkeit an die jeweiligen Erfordernisse anzupassen.

Fortschrittliches Bedienfeld

- Das Bedienfeld der Reihe ULTRA zeigt alle Informationen auf einen Blick an.

Brushless-Technologie: maximale Effizienz

- Mit Brushless-Technologie ausgestattet
- Größtmögliche Effizienz: Der Motor behält sein Drehmoment über den gesamten Drehzahlbereich bei.
- Leichtes und kompaktes Design.
- Keine Belüftung erforderlich: Verbesserung der Dichtigkeit.
 - Erzeugen wenig Lärm.

Fortschrittlicher Timer und integrierte Programme

- Parametrierbare spezifische Programme für dichtes Zerkleinern, feines Zerkleinern und PrecisePulse (Impulse).
 - Betrieb mit Timer.

Möglichkeit zur Erstellung von Programmen: maximale Personalisierung

- Möglichkeit, 9 personalisierte Programme mit verschiedenen Phasen zu erstellen.
- Maximale Personalisierung und Standardisierung.
 - Homogene Ergebnisse.





#EinPerfekterSchnitt

LINIE ACTIVE: Vielseitigkeit und Leistung

- Eine oder zwei Geschwindigkeiten.
- Leistungsstarker belüfteter Motor.
- Intuitives Bedienfeld.



LINIE ULTRA: Maximale Personalisierung und Standardisierung

- Variable Geschwindigkeit.
- Mit Brushless-Technologie ausgestattet.
 - Größtmögliche Effizienz: behält den Drehmoment über den gesamten Drehzahlbereich bei.
 - Leichtes und kompaktes Design.
 - Verbesserte Dichtigkeit: keine Belüftung erforderlich.
- Fortschrittliches Bedienfeld.
 - Alle Informationen auf einen Blick.
 - Fortschrittlicher Timer.
- Integrierte Programme: dichtes Zerkleinern, feines Zerkleinern, PrecisePulse (Impulse).
- Programmierbar.



Zubehör Kutter

Rotor mit mikroverzahnter Klinge



Empfehlenswert zum Schneiden von Petersilie und Produkten mit hohem Wassergehalt, die durch die Verwendung von glatten Klingen beschädigt werden können, sowie für gefrorene Produkte, Trockenfrüchte, gereiften Schinken, gekochtes Fleisch oder Pürees (das Zerkleinern ist mit dieser Klingentypart feiner).

Rotor mit glatter Klinge



Zum Schneiden von rohem Fleisch, da sie durch ihre Schneide und Form die Nervenstränge und schwierigen Stellen des Fleisches leicht durchtrennen können.

Gemüse im Allgemeinen (Karotten, Lauch...), da die glatte Klinge das Gemüse sehr gut zerstückelt und ihm während des Schneidevorgangs wenig Wasser entzogen wird.

Zwiebel: Für die Zwiebel ist die glatte Klinge die beste Option. Das Produkt bleibt zwar am Rand des Kessels kleben, aber das kann durch Verwendung der mitgelieferten Rührvorrichtung behoben werden.

Rotor mit gelochter Klinge



Wird für die Zubereitung von Soßen und zum Mischen von Produkten wie Mayonnaise, Cocktailsoße, Aioli etc. sowie für bestimmte Arten von Gebäckteig verwendet.

Optionales Zubehör



Rührvorrichtung "Cut&Mix"



Rotor mit glatten Klingen



Rotor mit gelochten Klingen

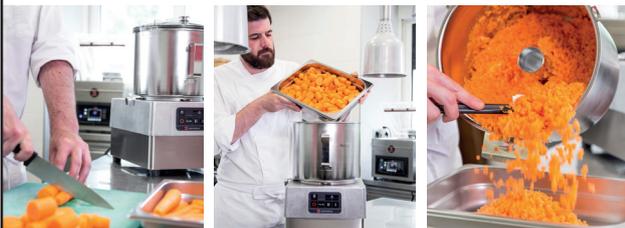
K-52

- K-52
- Motorblock mit 2 Geschwindigkeiten + Kutter-Kessel von 5,5 Litern.
- Bis zu 3 kg Produkt.
- Sehr intuitive Bedienung.
- Rührvorrichtung „Cut&Mix“ optional.



K-82

- Motorblock mit 2 Geschwindigkeiten + Kutter-Kessel von 8 Litern.
- Bis zu 4 kg Produkt.
- Sehr intuitive Bedienung.
- Rührvorrichtung „Cut&Mix“ optional.



Linie ULTRA

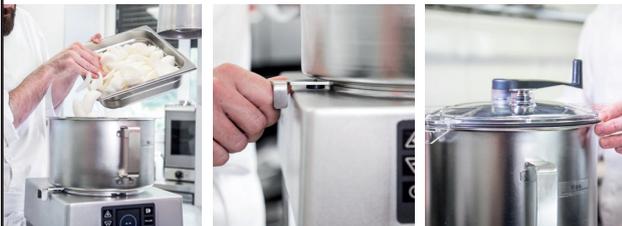
KE-5V

- Motorblock mit variabler Geschwindigkeit + Kutter-Kessel von 5,5 Litern.
- Bis zu 3 kg Produkt.
- Fortschrittliches Bedienfeld.
- Fortschrittlicher Timer, integrierte Programme, programmierbar.
- Rührvorrichtung „Cut & Mix“ inbegriffen.



KE-8V

- Motorblock mit variabler Geschwindigkeit + Kutter-Kessel von 8 Litern.
- Bis zu 4 kg Produkt.
- Fortschrittliches Bedienfeld.
- Fortschrittlicher Timer, integrierte Programme, programmierbar.
- Rührvorrichtung „Cut&Mix“ inbegriffen.



Merkmaltabelle



REIHE	ACTIVE		ULTRA	
Modell	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
LEITFADEN ZUR AUSWAHL				
Sitzplätze (von / bis)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
Maximale Produktkapazität	3 Kg	4 Kg	3 Kg	4 Kg
EIGENSCHAFTEN				
Fassungsvermögen des Kessels	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Abmessungen des Kessels	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
2 Geschwindigkeiten	si	si	-	-
Variable Geschwindigkeit	-	-	si	si
Mindest-/ Höchstgeschwindigkeit	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
LEISTUNG				
Gesamtleistung	900-1500 W	900-1500 W	1500 W	1500 W
ÄUSSERE ABMESSUNGEN				
Abmessungen	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Nettogewicht	21.6 Kg	22.6 Kg	18 Kg	18.9 Kg

Kompatibles Zubehör

MODELL	Rührvorrichtung	Rotor mit mikroverzahnten Klingen	Rotor mit glatten Klingen	Rotor mit gelochten Klingen
K-52 / K-82	o	x	o	o
KE-5V / KE-8V	x	x	o	o

x: serienmäßig o: optional



www.sammic.com



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

07/24-0009246/1 Copyright 2024 © Sammic S.L.