

Active - Ultra

CUTTER-ÉMULSIONNEUR K-KE



K-52



K-82



KE-5V



KE-8V

Polyvalence et performances...

Multiples fonctions en quelques secondes

- Pour couper, moudre, mélanger, pétrir, émulsionner, ... n'importe quel produit, en quelques secondes.

Disponibles en gamme ACTIVE ou ULTRA

- Gamme Active : 2 vitesses. Panneau de commande intuitive.
- Gamme Ultra : vitesse variable. Panneau de contrôle avancé avec toutes les informations en un coup d'œil. Technologie Brushless et fonctionnalités avancées.

Grande capacité pour des performances professionnelles

- Disponible avec cuve cutter de 5.5 ou 8 litres.
- L'axe centrale haute confère une grande capacité utile à chaque modèle.

Des lames pour chaque besoin

- Les lames micro-dentelées, lisses et perforées permettent d'obtenir le résultat souhaité de chaque produit.

Racleur « Cut&Mix » : garantie d'un résultat parfait.

- Permet d'obtenir un produit final plus homogène.
- Empêche la surchauffe du produit.

Construction de grande qualité

- Bloc moteur en acier inoxydable et aluminium et cuve en acier inoxydable extractible pour son nettoyage.

Couvercle transparent

- Permet la visualisation de l'évolution du travail.
- Muni d'une ouverture pour ajouter des ingrédients.

Garantie de sécurité et hygiène

- Combinaison de systèmes de sécurité.
- Certifié NSF International.
- 100% tested.



...et personnalisation maximale

Nouvelle ligne ULTRA avec des fonctionnalités avancées

Vitesse variable

- Possibilité d'ajuster la vitesse aux besoins spécifiques de chaque moment.

Panneau de contrôle avancé

- Toutes les informations en un coup d'œil.

Technologie Brushless : efficacité maximale

- Equipés de la technologie Brushless.
- Efficacité maximale : le moteur maintient le couple sur toute la plage de vitesses.
 - Exclusif « Force Control System ».
 - Design léger et compact.
- Amélioration de l'étanchéité car aucune ventilation n'est requise.
 - Moins de bruit est généré.

Minuterie avancée et programmes intégrés

- Programmes paramétrables spécifiques pour le broyage dense, le broyage fin et le programme PrecisePulse (impulsions).
 - Fonctionnement par minuterie.

Possibilité de créer des programmes: personnalisation maximale

- Possibilité de créer 9 programmes personnalisés avec différentes phases.
 - Personnalisation et standardisation maximales.
 - Résultats homogènes.





#LaCoupeParfaite

ACTIVE LINE : Polyvalence et performances

- Appareils à 1 ou 2 vitesses.
- Moteur puissant et ventilé.
- Panneau de contrôle intuitif.



ULTRA LINE : personnalisation et standardisation maximales

- Vitesse variable.
- Equipés de la technologie Brushless.
- Efficacité maximale : le moteur maintient le couple sur toute la plage de vitesses.
- Design léger et compact.
- Amélioration de l'étanchéité car aucune ventilation n'est requise.
- Panneau de contrôle avancé.
- Toutes les informations en un coup d'œil.
- Minuterie avancée.
- Programmes paramétrables spécifiques intégrés pour le broyage dense, le broyage fin et le programme PrecisePulse (impulsions).
- Programmable.



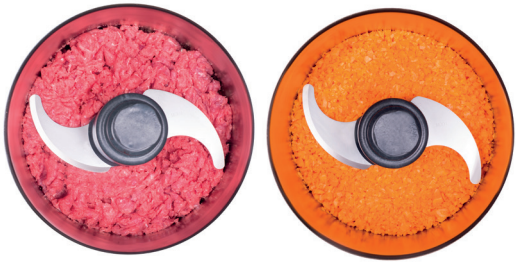
Accesorios cutter

Rotor à couteaux micro-dentés



Les lames micro-dentées sont parfaites pour couper du persil et des produits à haute teneur en eau qui peuvent se détériorer par l'usage de couteaux lisses, mais aussi pour les produits congelés, les fruits secs, le jambon sec, la viande cuisinée, les purées (le hachage est plus fin avec ce type de couteau).

Rotor à couteaux lisses

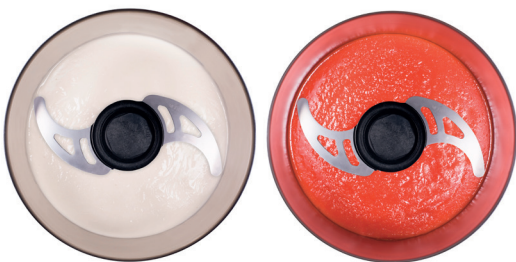


Les lames lisses sont recommandés pour couper la viande crue, puisque de par leur tranchant et leur forme, ils sont capables de couper facilement les filandres et les morceaux de viande difficiles à couper.

Ils sont aussi recommandés pour les légumes verts en général, puisqu'ils les coupent très bien en morceaux, et leur enlèvent une faible quantité d'eau.

Les couteaux lisses sont parfaits pour l'oignon, mais il faut utiliser le racleur Cut&Mix, puisque le produit colle sur les côtés de la cuve.

Rotor à couteaux perforés



Les couteaux perforés sont utilisés pour faire des sauces et mélanger des produits tels que la mayonnaise, la sauce cocktail, l'aïoli, etc. ainsi que pour certains types de pâtes en pâtisserie.

Accessoires en option



Racleur "Cut & Mix"



Rotor à couteaux lisses



Rotor à couteaux perforés

K-52

- Bloc moteur à 2 vitesses + cuve cutter de 5,5 litres.
- Capacité maximale : 3 Kg de produit.
- Utilisation très intuitive.
- Racleur « Cut&Mix » en option.



K-82

- Bloc moteur à 2 vitesses + cuve cutter de 8 litres.
- Capacité maximale : 4 Kg de produit.
- Utilisation très intuitive.
- Racleur « Cut&Mix » en option.



Ligne ULTRA

KE-5V

- Bloc moteur à vitesse variable + cuve cutter de 5,5 litres.
- Capacité maximale : 3 Kg de produit.
- Panneau de contrôle avancée.
- Minuterie avancée, programmes intégrés, programmable.
- Racleur « Cut&Mix ».



KE-8V

- Bloc moteur à vitesse variable + cuve cutter de 8 litres.
- Capacité maximale : 4 Kg de produit.
- Panneau de contrôle avancée.
- Minuterie avancée, programmes intégrés, programmable.
- Racleur « Cut&Mix ».



Tableau de caractéristiques



LIGNE	ACTIVE		ULTRA	
Modèle	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUIDE DE SÉLECTION				
Couverts (de / à)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
Capacité maximale de produit	3 Kg	4 Kg	3 Kg	4 Kg
CARACTÉRISTIQUES				
Capacité de la cuve	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Dimensions de la cuve	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
2 vitesses	oui	oui	-	-
Vitesse variable	-	-	oui	oui
Vitesse mini / maxi	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
PUISSANCE				
Puissance totale	900-1500 W	900-1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Dimensions	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Poids net	21.6 Kg	22.6 Kg	18 Kg	18.9 Kg

Accessoires compatibles

LIGNE	Racleur	Rotor à couteaux micro-dentés	Rotor à couteaux lisses	Rotor à couteaux perforés
K-52 / K-82	o	x	o	o
KE-5V / KE-8V	x	x	o	o

x: de série o: en option



www.sammic.com



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

07/24-0009243/1 Copyright 2024 © Sammic S.L.