

# Active - Ultra

CUTTER - EMULSIONATORE K-KE



K-52



K-82



KE-5V



KE-8V

# Versatilità e rendimento...

## Versatilità e rendimento...

- Molteplici funzioni, in pochi secondi permettono di tagliare, macinare, mescolare, impastare, emulsionare... qualsiasi prodotto, in pochi secondi.

## Disponibile nella gamma ACTIVE e ULTRA

- Active: 2 velocità. Pannello molto semplice per un utilizzo intuitivo.
- Ultra: velocità variabile. Pannello avanzato con tutte le informazioni in un colpo d'occhio. Tecnologia Brushless e prestazioni avanzate.

## Grande capacità per un rendimento professionale

- Disponibile con vasca da 5,5 litri o 8 litri.
- La canna alta dell'asse centrale conferisce una grande capacità utile a ogni modello.

## Lame per ogni necessità

- Lame microdentate, lisce e perforate per ottenere il risultato desiderato con ogni prodotto.

## Miscelatore "Cut&Mix": garanzia di un risultato perfetto

- Permette di ottenere una maggiore omogeneità nel prodotto finale.
- Evita il surriscaldamento del prodotto.

## Costruzione di grande qualità

- Blocco motore in acciaio inox e alluminio e vasca in acciaio inox facilmente estraibile per la pulizia.

## Coperchio trasparente

- Permette la visualizzazione dell'andamento del lavoro.
- È dotato di un foro per aggiungere ingredienti.

## Garanzia di sicurezza e igiene

- Combinazione di sistemi di sicurezza.
- Apparecchio certificato da NSF International
- 100% testato.



# ...e massima personalizzazione

## Nuova linea ULTRA con prestazioni avanzate

### Velocità variabile

- Possibilità di impostare la velocità in base alle necessità di ogni momento.

### Pannello di controllo avanzato

- Il pannello di controllo della gamma ULTRA mostra tutte le informazioni in un colpo d'occhio.

### Tecnologia Brushless: massima efficienza

- Dotati con la tecnologia Brushless.
- Massima efficienza: il motore mantiene la coppia in tutto l'intervallo di velocità.
  - Design leggero e compatto.
  - Non ha bisogno di ventilazione: migliora la tenuta.
  - Generano poco rumore.

### Timer avanzato e programmi integrati

- Programmi specifici parametrizzabili per triturato spesso, triturato fino e programma PrecisePulse (impulsi).
  - Funzionamento tramite il timer.

### Possibilità di creare programmi: massima personalizzazione

- Possibilità di creare 9 programmi personalizzati con distinte fasi.
  - Massima personalizzazione e standardizzazione.
  - Risultati omogenei.





# #UnTaglioPerfetto

## LINEA ACTIVE: Versatilità e rendimento

- Una o due velocità.
- Motore ventilato ad alta potenza.
- Pannello di controllo intuitivo.



## LINEA ULTRA: Massima personalizzazione e standardizzazione

- Velocità variabile.
- Dotato con la tecnologia Brushless.
  - Massima efficienza: il motore mantiene la coppia in tutto l'intervallo di velocità.
  - Design leggero e compatto.
  - Tenuta migliorata: non ha bisogno di ventilazione.
- Pannello di controllo avanzato.
  - Tutte le informazioni in un colpo d'occhio.
  - Timer avanzato.
- Programmi integrati: macinato denso, macinato fino e PrecisePulse (impulsi).
- Programmabile.



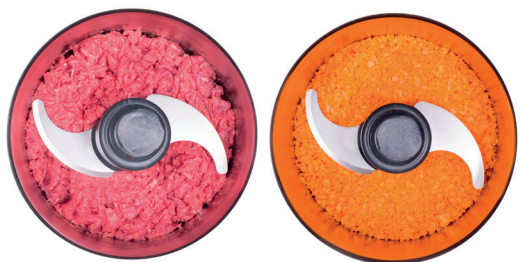
## Accessorio cutter

### Rotore con lama microdentata



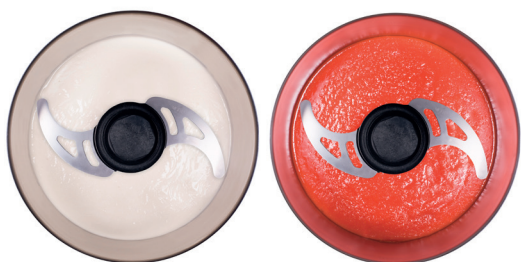
Consigliabile per tagliare prezzemolo e prodotti con un alto contenuto di acqua che possono deteriorarsi per l'uso di lame lisce, così come per prodotti congelati, frutti secchi, prosciutto stagionato, carne cotta, purè (il trito è più fino con questo tipo di lama).

### Rotore con lama liscia



Per tagliare carne cruda, poiché per il filo e per la sua forma è capace di tagliare facilmente le fibre dei nervi e i punti difficili della carne. Verdure in generale (carota, porro...), poiché la lama liscia taglia benissimo le verdure estraendo poca quantità di acqua da esse durante il processo di taglio. Cipolla: per la cipolla, la migliore opzione è la lama liscia, ma il prodotto aderisce molto al lato laterale della ciotola, che viene risolto con l'uso dell'agitatore incluso.

### Rotore con lama perforata



Viene utilizzato per fare salse e mescolare prodotti come maionese, salsa rosa, ali-oli ecc. così come per determinati tipi di impasto per prodotti di pasticceria.

## Accessori opzionali



Miscelatore "Cut&Mix"



Rotore con lame lisce



Rotore con lame perforate

# Linea ACTIVE

## K-52

- Blocco motore di 2 velocità + vasca cutter da 5,5 litri.
- Fino a 3 kg di prodotto.
- Uso molto intuitivo.
- Miscelatore "Cut&Mix" opzionale.



## K-82

- Blocco motore di 2 velocità + vasca cutter da 8 litri.
- Fino a 4 kg di prodotto.
- Uso molto intuitivo.
- Miscelatore "Cut&Mix" opzionale.



# Linea ULTRA

## KE-5V

- Blocco motore di velocità variabile + vasca cutter da 5,5 litri.
- Fino a 3 kg di prodotto.
- Pannello di controllo avanzato.
- Timer avanzato, programmi integrati, programmabile.
- Miscelatore "Cut & Mix" incluso.



## KE-8V

- Blocco motore di velocità variabile + vasca cutter da 8 litri.
- Fino a 4 kg di prodotto.
- Pannello di controllo avanzato.
- Timer avanzato, programmi integrati, programmabile.
- Miscelatore "Cut&Mix" incluso.



## Tabella delle caratteristiche



GAMMA	ACTIVE		ULTRA	
Modello	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
<b>GUIDA ALLA SCELTA</b>				
Coperti (da / a)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
Capacità massima del prodotto	3 Kg	4 Kg	3 Kg	4 Kg
<b>CARATTERISTICHE</b>				
Capacità della vasca	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Dimensioni della vasca	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
2 velocità	si	si	-	-
Velocità variabile	-	-	si	si
Velocità minima-massima	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
<b>POTENZA</b>				
Potenza totale	900-1500 W	900-1500 W	1500 W	1500 W
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>				
Dimensioni	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 netto	21.6 Kg	22.6 Kg	18 Kg	18.9 Kg

## Accessori compatibili

GAMMA	Miscelatore	Rotore con lame microdentate	Rotore con lame lisce	Rotore con lame perforate
K-52 / K-82	o	x	o	o
KE-5V / KE-8V	x	x	o	o

x: di serie o: opzionale



www.sammic.com



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

07/24-0009244/1 Copyright 2024 © Sammic S.L.