

# 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.