



BESCHREIBUNG

- ✓ Produktlinie ULTRA Compact.
- ✓ Ideal für Emulsionen und Texturierungen
- ✓ Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeit + 4,4-Liter-Kutter-Behälter mit integrierten seitlichen Rührwerken.

Mit „Brushless“-Technologie: leistungsstarke und effiziente Motoren.

- ✓ Maximale Effizienz: das Drehmoment wird bei allen Geschwindigkeitsstufen beibehalten.
- ✓ Leichtes und kompaktes Design: weniger Gewicht, weniger Platzbedarf.
- ✓ Verbesserte Dichtheit, da keine Lüftung benötigt wird.
- ✓ Verminderter Geräuschpegel: verbesserte Bedingungen am Arbeitsplatz.

Effizienz und Leistung

- ✓ Option für Zeitprogrammierung und Impulsschalter.
- ✓ 4,4-Liter-Behälter mit seitlichen Rührwerken und hohem Rohr zur Erzielung höherer Produktionen.
- ✓ Transparenter Deckel mit Öffnung zum Nachfüllen von Zutaten während des Betriebs.
- ✓ Deckel mit Dichtung, um ein Überlaufen zu verhindern.
- ✓ Glatte und homogene Zerkleinerungsqualität dank der seitlichen Rührwerke und der „invert-blade“-Technologie (umgekehrtes Schneidmesser).
- ✓ Schnelles, homogenes Arbeiten ohne Überhitzung des Produkts dank der seitlichen Rührwerke des Behälters.
- ✓ Sehr gleichmäßiges Endergebnis aufgrund der Bewegung, die durch die spezielle Anordnung der Schneiden erzeugt wird.
- ✓ Je nach Anwendungszweck können die glatten oder perforierten Schneidmesser verwendet werden.
- ✓ Eingebaute parametrierbare Programme, um die gewünschte Textur in Sekunden und standardisiert zu erhalten: dichte Textur, feine Textur, Pulse (PrecisePulse-Funktion).
- ✓ Benutzerdefinierte programme zur Standardisierung von Rezepten.

- ✓ Durch Hinzufügen des entsprechenden Kopfteils kann die Schneidfunktion hinzugefügt werden.

Built to last

- ✓ Robuste Bauweise aus lebensmittelechten Materialien von höchster Qualität.

Höchster Bedienkomfort

- ✓ Kutter-Behälter mit ergonomischem Griff.
- ✓ Sehr intuitiv zu verwendendes erweitertes Bedienfeld, das alle Informationen auf einen Blick darstellt.
- ✓ In das Bedienfeld integrierte Zeitschaltuhr: ermöglicht die Standardisierung von Prozessen.

Wartung, Sicherheit und Hygiene

- ✓ Sicherheitsmikroschalter in Behälter und Deckel.
- ✓ Vollständiges Fehlermeldesystem.
- ✓ Das Gerät wurde von NSF International abgenommen (Normen hinsichtlich der Hygiene, Reinigung und geeigneten Materialien zur Verwendung mit Lebensmitteln).
- ✓ 100 % getestet.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeit.
- ✓ Kutter-Behälter mit mikroverzahnten Schneidmessern.

OPTIONAL

- ☐ Rotor mit glatten Schneidmessern.
- ☐ Rotor mit perforierten Schneidmessern.
- ☐ Kopfteil des Gemüseschneiders.

ZUBEHÖR

- ☐ Kutter-Kessel
- ☐ Gemüseschneidkopf für K-41 / KE-4V
- ☐ Rotor mit Messer

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 4.4 l
Max. Produktkapazität: 2.5 kg
Max. Flüssigkeitskapazität: 2.4 l
Kesselabmessungen: Ø193 mm x 161 mm



VERTIKALKUTTER UND EMULGATOR KE-4V

Kompakter Kutter. Einstellbare Geschwindigkeit und „Brushless“-Technologie.



Leistung: 1100 W
Drehzahl, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Außenabmessungen

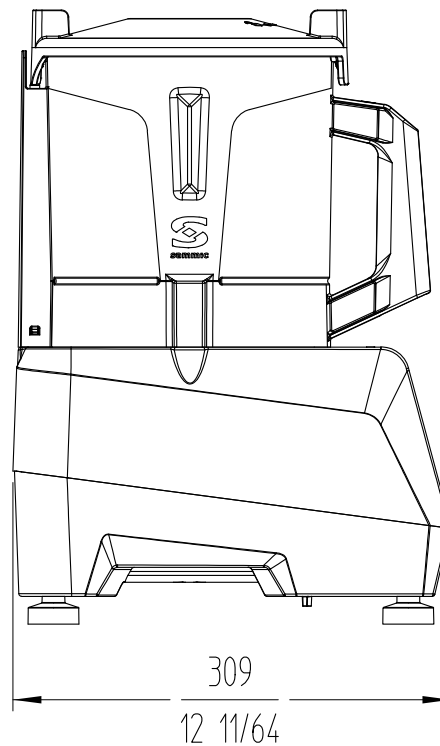
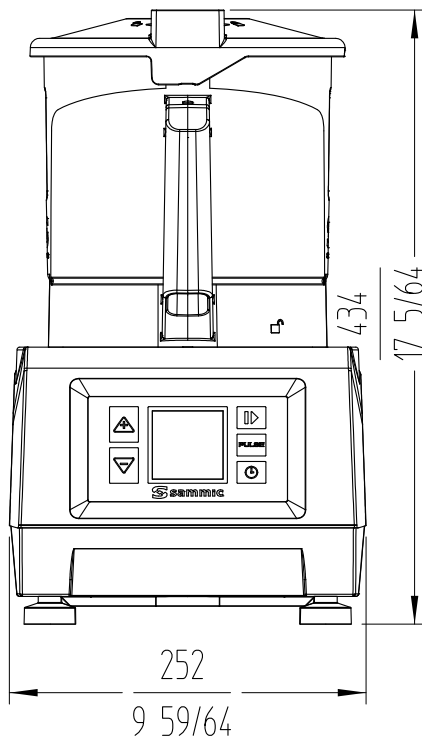
- ✓ Breite: 252 mm
 - ✓ Tiefe: 309 mm
 - ✓ Höhe: 434 mm
- Nettogewicht: 11.9 kg
Crated dimensions
285 x 385 x 695 mm

Volumen verpackt: 0.08 m³
Bruttogewicht: 16.1 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1051000	Kutter-Emulgator KE-4V 230/50-60/1
1051004	Kutter-Emulgator KE-4V 230/50-60/1 UK
1051008	Kutter-Emulgator KE-4V 120/50-60/1

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 10/07/2025