CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".





DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales y cuchillas microdentadas.
- ✓ Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes.

- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estangueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Eficacia y rendimiento

- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Caldero de 4.4 litros equipado con revolvedores laterales y tubo alto para obtener mayores producciones.
- Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en marcha.
- Tapa provista de junta para evitar el desbordamiento.
- Calidad del triturado sin trazas y homogéneo gracias a los revolvedores laterales y la cuchilla invertida.
- Trabajo rápido, homogéneo y sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolvedores laterales del caldero.
- Acabados muy uniformes por el movimiento que genera la disposición especial de los filos.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- ✓ Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- ✓ Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.



Built to last

Fabricación robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- Caldero del cutter con mango ergonómico.
- √ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.
- Temporizador incorporado en el panel de mandos: permite estandarizar procesos.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- √ Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- √ Completo sistema de avisos de errores.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.

NCLUIDO

- Bloque motor de velocidad variable.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- ✓ Revolvedores laterales incorporados.

OPCIONAL

- Rotor con cuchillas lisas.
- ☐ Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.

Accesorios

- Caldero cutter
- ☐ Cabezal cortadora de hortali-
- Rotor con cuchillas

ESPECIFICACIONES

zas para K-41 / KE-4V

Capacidad del caldero: 4.4 l

Capacidad máxima de producto: 2.5 kg Capacidad máxima (líquidos): 2.4 I

Dimensiones del caldero: Ø193 mm x 161 mm

Potencia total: 1100 W

Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 252 mm √ Fondo: 309 mm









PREPARACIÓN DINÁMICA

actualizado 10/11/2025



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

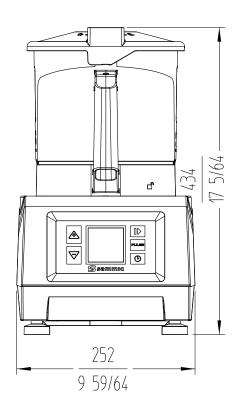
Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

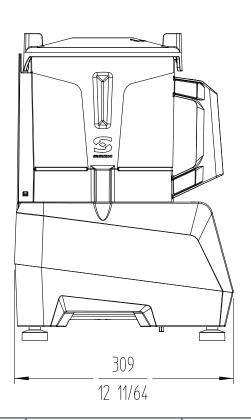
√ Alto: 434 mm Peso neto: 11.9 kg Dimensiones del embalaje 285 x 385 x 695 mm Volumen del embalaje: 0.08 m³ Peso bruto: 16.1 kg

MODELOS DISPONIBLES

1051000	Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1
1051004	Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1 UK
1051008	Cutter-emulsionador KE-4V 120/50-60/1

^{*} Consulte para versiones especiales







Fabricante de Equipos para Hostelería **ESPAÑA EXPORT** sammic.es

Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95

sammic.com Basarte 1 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Aprobado

Ref. Uds.		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.