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.
- ✓ Estanqueidad 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 disposiciòn 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.

Incluido

- ✓ 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 hortalizas para K-41 / KE-4V
- ❑ Rotor con cuchillas

Especificaciones

Capacidad del caldero: 4.4 l
Capacidad máxima de producto: 2.5 kg
Capacidad máxima (líquidos): 2.4 l
Dimensiones del caldero: Ø193 mm x 161 mm

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

Copyright 2025 © Sammic S.L.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

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

Potencia total: 1100 W
Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 252 mm
- ✓ Fondo: 309 mm
- ✓ Alto: 434 mm

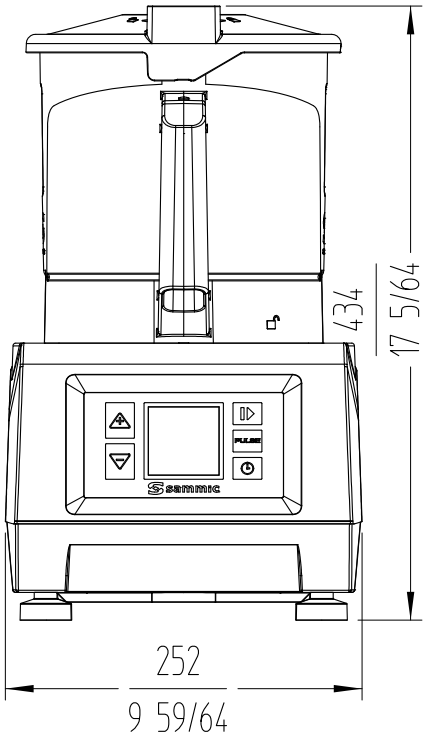
Peso neto: 11.9 kg
Dimensiones del embalaje
285 x 385 x 695 mm

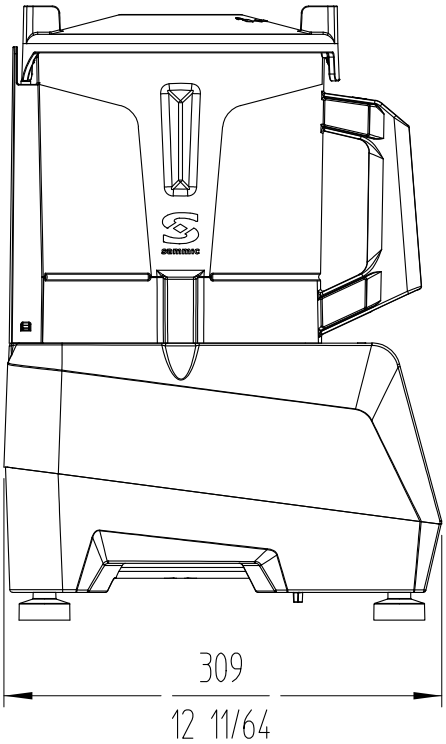
Volumen del embalaje: 0.08 m³
Peso bruto: 16.1 kg

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*





sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería

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

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

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

Copyright 2025 © Sammic S.L.