CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-4V

Capacité de la cuve : 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».

Description Commerciale

✓ Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + cuve cutter de 4.4 l avec des racleurs latéraux.

✓ Idéal pour les émulsions et les texturisations.

✓ Technologie « brushless » : efficacité maximale.

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

Efficience et Rendement

- ✓ Programmation en fonction du temps et touche "Rafale".
- ✓ Cuve de 4,4L équipée de racleurs latéraux et axe haut pour obtenir une plus grande production.
- ✓ Couvercle transparent avec orifice pour ajouter des liquides pendant le fonctionnement.
- ✓ Couvercle avec joint pour éviter le débordement du produit.
- ✓ Résultat homogène grâce aux racleurs latéraux et à la technologie à lame inversée ""invert-blade"".
- ✓ Les racleurs latéraux évitent la surchauffe du produit.
- ✓ Finition très uniforme grâce au mouvement généré par la position spéciale des fils.
- ✓ Lames lisses ou perforées en fonction du résultat souhaité (en option).
- ✓ Programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- ✓ Option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.
- ✓ Possibilité d'étendre sa fonctionnalité en ajoutant l'accessoire coupe-légumes.

Built to last

- ✓ Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux alimentaires d'excellente qualité et alimentaire.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Cuve cutter équipée d'une poignée ergonomique.
- ✓ Panneau de contrôle avancé: toutes les informations d'un seul coup d'œil.
- ✓ Panneau de commande équipé d'une minuterie pour standardiser les processus.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Microrupteurs de sécurité dans la position de la cuve et le couvercle.
- ✓ Système complet d'avertissement d'erreurs.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100% testé.

Inclus

- ✓ Bloc-moteur à vitesse variable.
- ✓ Cuve cutter avec des lames dentées.
- ✓ Racleurs latéraux intégrés

Options

- ❑ Lames lisses.
- ❑ Lames perforées.
- ❑ Goulotte coupe-légumes.

Accessoires

- ❑ Cuve cutter
- ❑ Goulotte pour les coupe-légumes K-41 / KE-4V
- ❑ Rotor à couteaux

Spécifications

Capacité de la cuve: 4.4 l
Capacité maxi produit: 2.5 kg
Capacité maxi liquides: 2.4 l
Dimensions de la cuve: Ø193 mm x 161 mm

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

fiche commerciale
mise à jour 10/07/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-4V

Capacité de la cuve : 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».

Puissance totale: 1100 W
Vitesse, mini-maxi (tr/min): 300 rpm - 3000 rpm

Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 252 mm
- ✓ Profondeur: 309 mm
- ✓ Hauteur: 434 mm

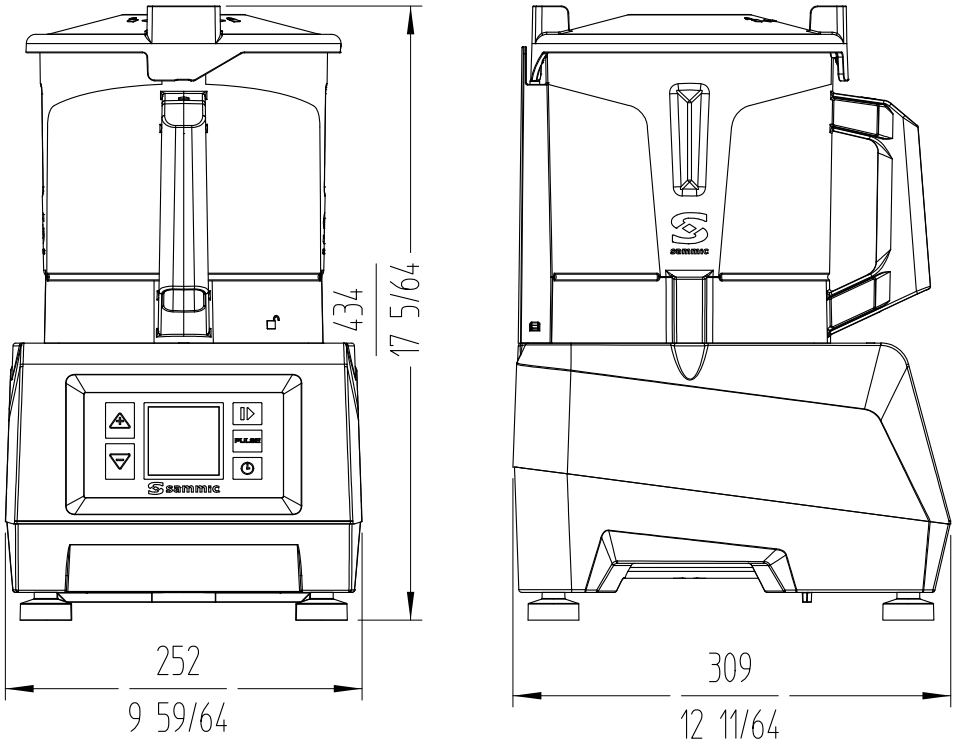
Poids net: 11.9 kg
Dimensions extérieures de la machine emballée
285 x 385 x 695 mm

Volume emballé: 0.08 m³
Poid brut: 16.1 kg

Modèles disponibles

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

** Nous consulter pour des versions spéciales*



sammic

FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

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

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
CUTTER - ÉMULSIONNEURS

fiche commerciale
mise à jour **10/07/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.