



# CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Capacità della vasca: 4.4 l. Velocità variabile e tecnologia "brushless".



PREPARAZIONE DINAMICA  
CUTTER - OMOGENIZZATORI

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + vasca cutter da 4.4 l con miscelatori laterali.
- ✓ Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- ✓ Tecnologia Brushless: massima efficienza.

### Con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti.

- ✓ Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- ✓ Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- ✓ Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- ✓ Producono meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

### Efficacia e prestazioni

- ✓ Possibilità di programmazione a tempo e tasto a scatto.
- ✓ Vasca di 4,4 litri dotata di miscelatori laterali e tubo alto per maggiori produzioni.
- ✓ Coperchio trasparente con orifizio per l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.
- ✓ Coperchio con guarnizione per evitare la fuoriuscita del prodotto.
- ✓ Qualità del prodotto tagliato senza lasciare tracce e in modo omogeneo grazie ai miscelatori laterali e alla tecnologia "invert-blade" (lama inversa).
- ✓ Lavorazione rapida, omogenea e senza surriscaldamento del prodotto grazie ai miscelatori laterali della vasca.
- ✓ Finiture molto uniformi grazie al movimento generato dalla particolare disposizione dei bordi.
- ✓ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o perforate opzionali.
- ✓ Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- ✓ Possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

- ✓ Possibilità di aggiungere la funzione di taglio inserendo la tramoggia corrispondente.

### Costruito per durare

- ✓ Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

### Massima comodità per l'utente

- ✓ Vasca del cutter con manico ergonomico.
- ✓ Pannello di comando avanzato ad uso molto intuitivo che offre tutte le informazioni in un colpo d'occhio.
- ✓ Timer integrato nel pannello di comando: consente di standardizzare i processi.

### Manutenzione, sicurezza e igiene

- ✓ Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- ✓ Sistema completo di avvisi ed errori.
- ✓ Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- ✓ 100% tested.

## INCLUSO

- ✓ Blocco motore a velocità variabile
- ✓ Vasca cutter con lame micro-dentate.
- ✓ Miscelatori laterali integrati.

## OPZIONALE

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Tramoggia tagliaverdure.

## ACCESSORI

- Vasca Cutter
- Testa tagliaverdure per K-41 / KE-4V
- Rotori con lame

## SPECIFICHE

Capacità della vasca: 4.4 l  
Capacità mass. prodotto: 2.5 kg  
Capacità mass. liquidi: 2.4 l  
Dimensioni della vasca: Ø193 mm x 161 mm





# CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Capacità della vasca: 4.4 l. Velocità variabile e tecnologia "brushless".



Potenza Totale: 1100 W  
Velocità, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

### Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 252 mm
- ✓ Profondità: 309 mm
- ✓ Altezza: 434 mm

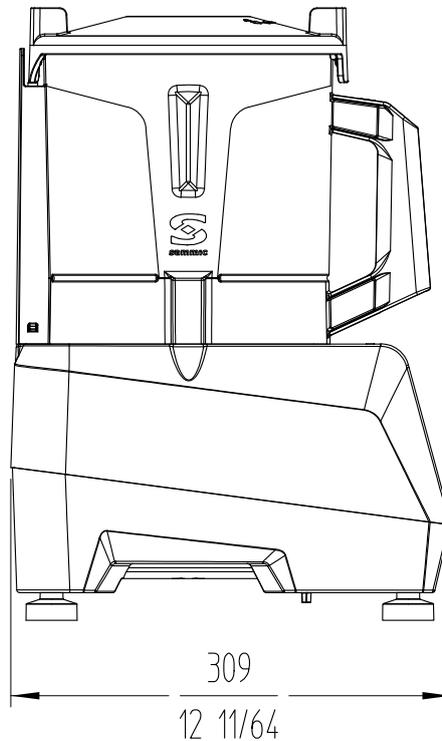
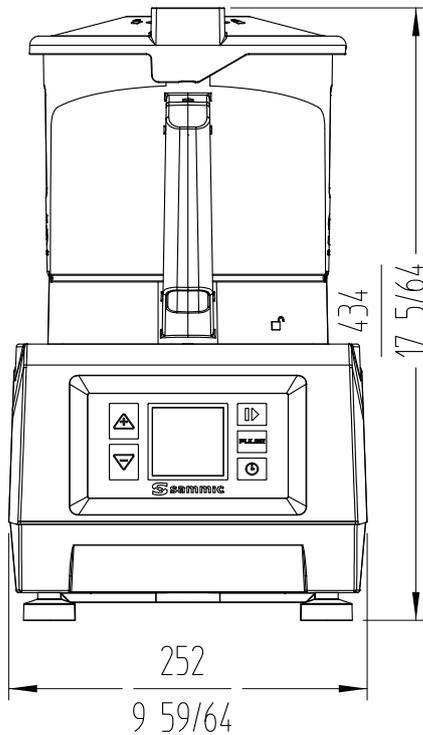
Peso netto: 11.9 kg  
Dimensioni del pacchetto  
285 x 385 x 695 mm

Volume imballato: 0.08 m<sup>3</sup>  
Peso lordo: 16.1 kg

### MODELLI DISPONIBILI

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

\* Consulta per versioni speciali



PREPARAZIONE DINAMICA  
CUTTER - OMOGENIZZATORI



sammic.it  
Food Service Equipment Manufacturer  
Via M. Bignamini 2/C  
24047 - Treviglio (BG)  
italia@sammic.com  
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto  
aggiornato 10/07/2025