



CUTTER-EMULSIONADORA KE-4V

Capacidade da cuba: 4.4 l. Velocidade variável e tecnologia “brushless”.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
CUTTER - EMULSIONADORA

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Linha ACTIVE Compact. Bloco motor de velocidade variável + caldeiro cutter de 4.4 l com revolvedores laterais.
- ✓ Ideal para emulsões e texturizações.
- ✓ Tecnologia “brushless”: máxima eficiência.

Equipados com tecnologia “brushless”: motores potentes e eficientes.

- ✓ Máxima eficiência: mantêm o torque em todas as velocidades.
- ✓ Desenho ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ✓ Estantidade melhorada ao não requerer ventilação.
- ✓ Gera menos ruído: melhora o ambiente no local de trabalho.

Eficiência e rendimento

- ✓ Possibilidade de programação por tempo e botão de impulsos.
- ✓ Caldeiro de 4.4 litros equipado com revolvedores laterais e tubo alto para obter maiores produções.
- ✓ Tampa de policarbonato transparente com orifício para adicionar ingredientes em funcionamento.
- ✓ Tampa provida de junta para evitar o transbordamento.
- ✓ Triturado de qualidade perfeita e homogêneo graças aos revolvedores laterais e tecnologia “invert-blade” (lâmina invertida).
- ✓ Trabalho rápido, homogêneo e sem sobreaquecimento do produto graças aos revolvedores laterais do caldeiro.
- ✓ Acabamentos muito uniformes devido ao movimento gerado pela disposição das bordas.
- ✓ Em função do pretendido, possibilidade de usar lâminas lisas ou perfuradas opcionais.
- ✓ Programas incorporados parametrizáveis para obter a textura desejada em segundos e de forma padronizada: textura densa, textura fina, pulsos (função PrecisePulse).
- ✓ Opção de personalização de programas para padronização de receitas.
- ✓ Possibilidade de adicionar a função cortadora adicionando o cabeçal correspondente.

Built to last

- ✓ Construção robusta em materiais alimentares da mais alta qualidade.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Caldeiro da cutter com manga ergonómica.
- ✓ Painel de comandos avançado de utilização muito intuitiva: toda a informação numa vista de olhos.
- ✓ Temporizador incorporado no painel de comandos: permite padronizar processos.

Manutenção, segurança, higiene

- ✓ Microrruptores de segurança na posição do caldeiro e da tampa.
- ✓ Sistema completo de aviso de erros.
- ✓ Aparelho certificado por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUI

- ✓ Bloco motor de velocidade variável.
- ✓ Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.
- ✓ Revolvedores laterais incorporados.

OPCIONAL

- ☐ Rotor com lâminas lisas.
- ☐ Cabeçal cortadora.
- ☐ Rotor com lâminas perfuradas.

ACESSÓRIOS

- ☐ Caldeiro cutter
- ☐ Cabeçal cortadora de legumes para K-41 / KE-4V
- ☐ Rotor com lâminas

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 4.4 l
Capacidade máxima produto: 2.5 kg
Capacidade máxima líquidos: 2.4 l
Dimensões do caldeiro: Ø193 mm x 161 mm
Potência Total: 1100 W
Velocidade, mín-máx: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 252 mm



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



CUTTER-EMULSIONADORA KE-4V

Capacidade da cuba: 4.4 l. Velocidade variável e tecnologia “brushless”.



- ✓ Profundidade: 309 mm
- ✓ Altura: 434 mm
- Peso líquido: 11.9 kg
- Dimensões da embalagem
285 x 385 x 695 mm
- Volume embalado: 0.08 m³
- Peso bruto: 16.1 kg

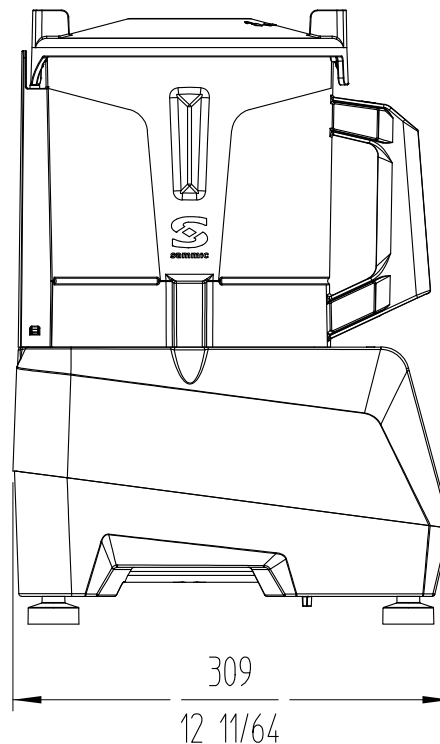
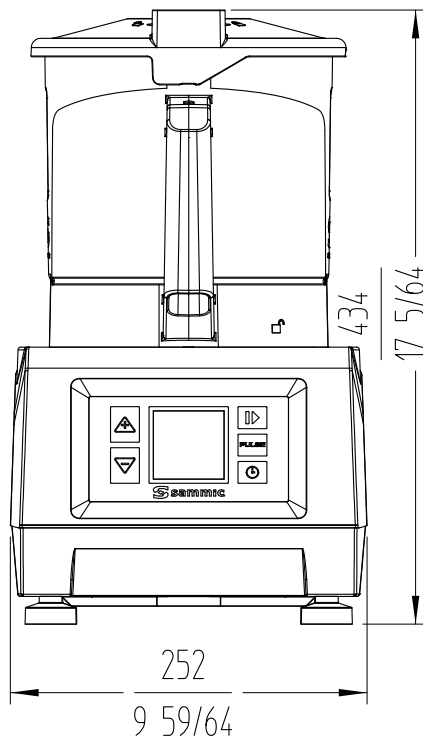
MODELOS DISPONÍVEIS

1051000 Cutter-emulsionadora KE-4V 230/50-60/1

1051004 Cutter-emulsionadora KE-4V 230/50-60/1 UK

1051008 Cutter-emulsionadora KE-4V 120/50-60/1

* Consulte para versões especiais



PREPARAÇÃO DINÂMICA
CUTTER - EMULSIONADORA



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 10/11/2025