



CUTTER-EMULSIONADOR KE-5V 230/50-60/1

Capacidad de la cuba: 5.5 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".



1050834



PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Juego de cuchillas microdentadas.
- ✓ Revolvedor "cut&mix".

OPCIONAL

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

- Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- Revolvedores CK / K / KE

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- ✓ 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.
- ✓ Exclusivo "Force control system": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ 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.

Eficiencia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- ✓ Caldero de acero inoxidable de 5.5 litros.
- ✓ Tapa transparente con revolvedor "cut&mix" incorporado.
- ✓ 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.

Built to last

- ✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ✓ Caldero de acero inoxidable con tapa transparente altamente resistente.

ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
 Enchufe: EU (SCHUKO 2P+G)
 Capacidad del caldero: 5.5 l
 Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 150 mm
 Potencia total: 1500 W
 Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 286 mm
 ✓ Fondo: 387 mm
 ✓ Alto: 487 mm
 Peso neto: 18 kg
 Dimensiones del embalaje
 440 x 355 x 570 mm
 Volumen del embalaje: 0.09 m³
 Peso bruto: 23.5 kg



ficha de producto
actualizado 17/03/2025



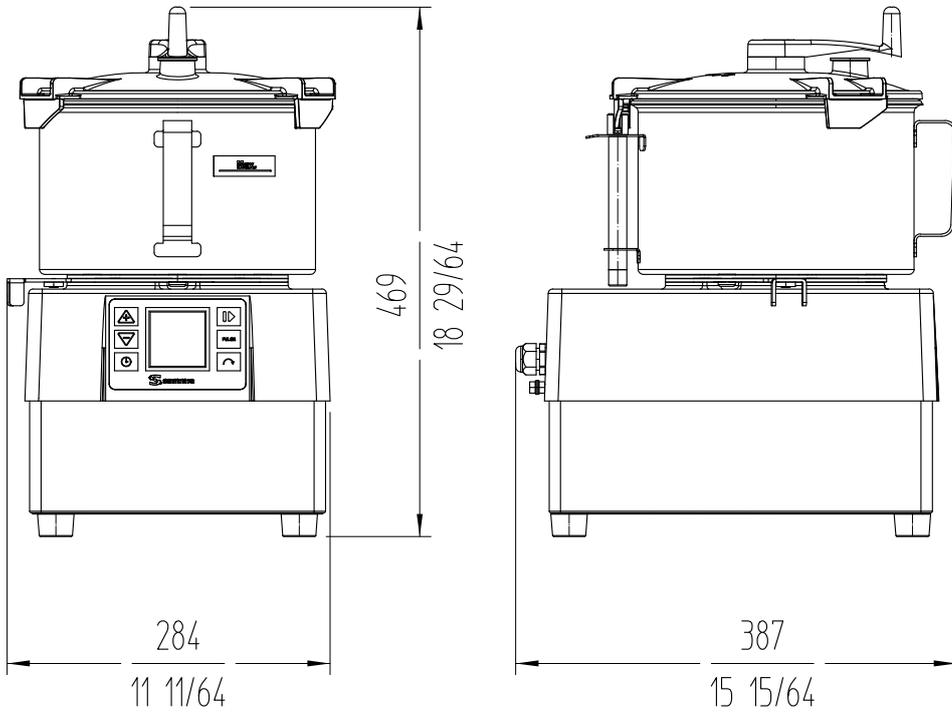
CUTTER-EMULSIONADOR KE-5V 230/50-60/1

Capacidad de la cuba: 5.5 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".



1050834

PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES



sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
sammic.es sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 17/03/2025