



VERTIKALKUTTER UND EMULGATOR KE-5V

Fassungsvermögen des Behälters: 5.5 l. Einstellbare Geschwindigkeitsstufen.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
KUTTER UND EMULGIERER

BESCHREIBUNG

- ✓ Zum sekundenschnellen Schneiden, Pürieren, Mixen, Texturieren und Kneten jeglicher Lebensmittel.
- ✓ Ideal für Emulsionen und Texturierungen.
- ✓ „Brushless“-Technologie: maximale Effizienz.

Mit „Brushless“-Technologie: leistungsstarke und effiziente Motoren.

- ✓ Maximale Effizienz: das Drehmoment wird bei allen Geschwindigkeitsstufen beibehalten.
- ✓ Exklusives „Force Control System“: garantiert ein gleichmäßiges Ergebnis hoher Qualität.
- ✓ Leichtes und kompaktes Design: weniger Gewicht, weniger Platzbedarf.
- ✓ Verbesserte Dichtheit, da keine Lüftung benötigt wird.
- ✓ Verminderter Geräuschpegel: verbesserte Bedingungen am Arbeitsplatz.

Effizienz und Leistung

- ✓ Option für Zeitprogrammierung und Impulsschalter.
- ✓ Reverse-Funktion, ideal um Produkte zu mischen anstatt zu schneiden.
- ✓ Behälter aus rostfreiem Stahl mit Fassungsvermögen von 5,5 Litern.
- ✓ Deckel mit integriertem Rührwerk „Cut&Mix“.
- ✓ Je nach Anwendungszweck können die glatten oder perforierten Schneidmesser verwendet werden.
- ✓ Eingebaute parametrierbare Programme, um die gewünschte Textur in Sekunden und standardisiert zu erhalten: dichte Textur, feine Textur, Pulse (PrecisePulse-Funktion).
- ✓ Benutzerdefinierte programme zur Standardisierung von Rezepten.

Built to last

- ✓ Robustes Design aus rostfreiem Stahl und hochqualitativen, für Lebensmittel geeigneten Materialien: Motorblock aus rostfreiem Stahl und Deckel aus für Lebensmittel geeignetem Aluminium. Behälter

aus rostfreiem Stahl mit sehr widerstandsfähigem Deckel.

Höchster Bedienkomfort

- ✓ Sehr intuitiv zu verwendendes erweitertes Bedienfeld, das alle Informationen auf einen Blick darstellt.

Wartung, Sicherheit und Hygiene

- ✓ Sicherheitsmikroschalter in Behälter und Deckel.
- ✓ Das Gerät wurde von NSF International abgenommen (Normen hinsichtlich der Hygiene, Reinigung und geeigneten Materialien zur Verwendung mit Lebensmitteln).
- ✓ 100 % getestet.

ENTHÄLT

- ✓ Satz mikroverzahnter Schneidmesser.
- ✓ Rührwerk „Cut&Mix“.

OPTIONAL

- Glatte Schneidmesser.
- Perforierte Schneidmesser.

ZUBEHÖR

- Schneidmesser CK / K / KE
- Schaber CK / K / KE

TECHNISCHE DATEN

Fassungsvermögen des Kessels: 5.5 l
 Kesselabmessungen: Ø240 mm x 150 mm
 Leistung: 1500 W
 Drehzahl, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 286 mm
- ✓ Tiefe: 387 mm
- ✓ Höhe: 487 mm

Nettogewicht: 18 kg

Crated dimensions

440 x 355 x 570 mm

Volumen verpackt: 0.09 m³

Bruttogewicht: 23.5 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1050834 Kutter-Emulgator KE-5V 230/50-60/1

1050836 Kutter-Emulgator KE-5V 120/50-60/1

1050842 Kutter-Emulgator KE-5V 230/50-60/1 K

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



einzelkatalog
aktualisiert 17/03/2025

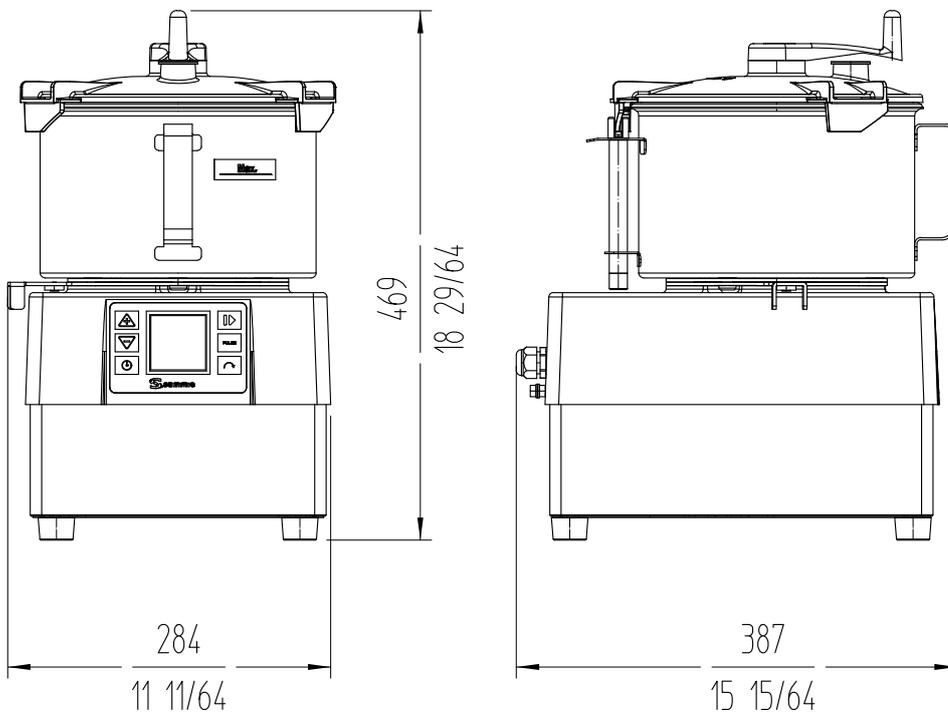


VERTIKALKUTTER UND EMULGATOR KE-5V

Fassungsvermögen des Behälters: 5.5 l. Einstellbare Geschwindigkeitsstufen.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
KUTTER UND EMULGIERER



 **sammic** | sammic.com
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 17/03/2025