



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.



PREPARAZIONE DINAMICA
CUTTER - OMOGENIZZATORI

DESCRIZIONE COMMERCIALE

- ✓ Consente di tagliare, tritare, testurizzare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
- ✓ 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.
- ✓ Esclusivo "force control system": garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.
- ✓ Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- ✓ Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- ✓ Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Efficienza e prestazioni

- ✓ Possibilità di programmazione a tempo e tasto a scatto.
- ✓ Funzione reverse, ideale per mescolare i prodotti invece di tagliare.
- ✓ Vasca in acciaio inossidabile da 5,5 litri.
- ✓ Coperchio trasparente con miscelatore "cut&mix" incorporato.
- ✓ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o forate 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.

Built to last

- ✓ Costruzione robusta in acciaio inox e materiali alimentari di altissima qualità: blocco motore in acciaio inox con coperchio in alluminio alimentare. Vasca in acciaio inossidabile con coperchio trasparente altamente resistente.

Massima comodità per l'utente

- ✓ Pannello di controllo avanzato ad uso molto intuitivo che offre tutte le informazioni in un colpo d'occhio.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- ✓ Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- ✓ 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. dentate
- ✓ Vasca cutter con lame micro- dentate
- ✓ Miscelatore "cut&mix".

OPZIONALE

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.

ACCESSORI

- Lame CK / K / KE
- Miscelatori "Cut & Mix" CK / K / KE

SPECIFICHE

Capacità della vasca: 5.5 l
 Dimensioni della vasca: Ø240 mm x 150 mm
 Potenza Totale: 1500 W
 Velocità, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 286 mm
- ✓ Profondità: 387 mm
- ✓ Altezza: 487 mm

Peso netto: 18 kg

Dimensioni del pacchetto
 440 x 355 x 570 mm
 Volume imballato: 0.09 m³
 Peso lordo: 23.5 kg

MODELLI DISPONIBILI

1050834	Cutter-omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1
1050836	Cutter-omogenizzatore KE-5V 120/50-60/1
1050842	Cutter-omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1 K

* Consulta per versioni speciali



scheda del prodotto
aggiornato 17/03/2025

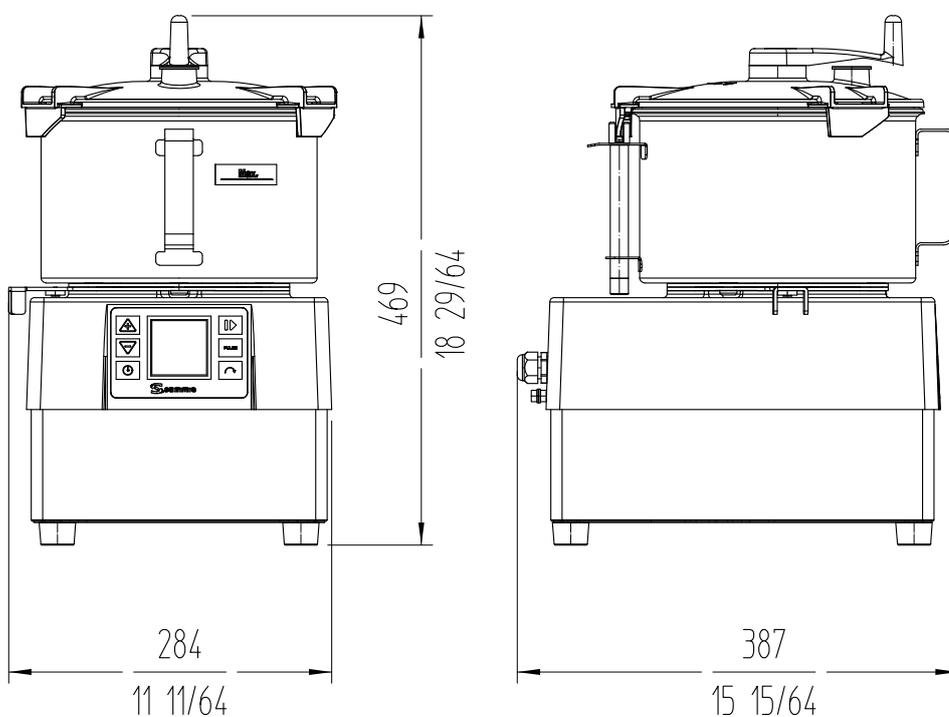


CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.



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 17/03/2025