



CUTTER-EMULSIONADORA KE-5V

Capacidade da cuba: 5.5 l. Velocidade variável.



DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Permite cortar, triturar, texturizar, misturar, amassar qualquer alimento em segundos.
- ✓ Ideal para emulsões e texturizações.
- ✓ Tecnologia “brushless”: máxima eficiência.

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

- ✓ Máxima eficiência: mantêm o torque em toda a gama de velocidades.
- ✓ Exclusivo “force control system”: garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ✓ Desenho leve e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ✓ Estanqueidade melhorada por não necessitar de ventilação.
- ✓ Geram menor ruído: melhoria ambiental no local de trabalho.

Eficiência e rendimento

- ✓ Possibilidade de programação por tempo e botão de impulsos.
- ✓ Função reverse, ideal para misturar produtos em vez de cortar.
- ✓ Caldeiro em aço inoxidável de 5,5 litros.
- ✓ Tampa transparente com revolvedor “cut&mix” incorporado.
- ✓ Em função do propósito, possibilidade de utilizar lâminas lisas ou perfuradas.
- ✓ 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.

Built to last

- ✓ Construção robusta em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade: bloco motor em aço inoxidável com tampa de alumínio alimentar. Caldeiro em aço inoxidável com tampa transparente altamente resistente.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Painel de comandos avançado de utilização muito intuitiva que oferece toda a informação num só relance.

Manutenção, segurança, higiene

- ✓ Microinterruptores de segurança na posição do caldeiro e da tampa.
- ✓ Aparelho certificado pela NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos).
- ✓ 100% testado.

INCLUI

- ✓ Jogo de lâminas microdenta-
- ✓ Revolvedor “cut&mix”.

OPCIONAL

- ☐ Lâminas lisas.
- ☐ Lâminas perfuradas.

ACESSÓRIOS

- ☐ Rotor com lâminas para CK
- ☐ Revolvedores CK / K / KE

ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 5.5 l
Dimensões do caldeiro: Ø240 mm x 150 mm
Potência Total: 1500 W
Velocidade, mín-máx: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 286 mm
- ✓ Profundidade: 387 mm
- ✓ Altura: 487 mm

Peso líquido: 18 kg

Dimensões da embalagem

440 x 355 x 570 mm

Volume embalado: 0.09 m³

Peso bruto: 23.5 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

1050834 Cutter-emulsionadora KE-5V 230/50-60/1

1050836 Cutter-emulsionadora KE-5V 120/50-60/1

1050842 Cutter-emulsionadora KE-5V 230/50-60/1 K

* Consulte para versões especiais

PREPARAÇÃO DINÂMICA
CUTTER - EMULSIONADORA

ficha do produto
atualizada 17/03/2025



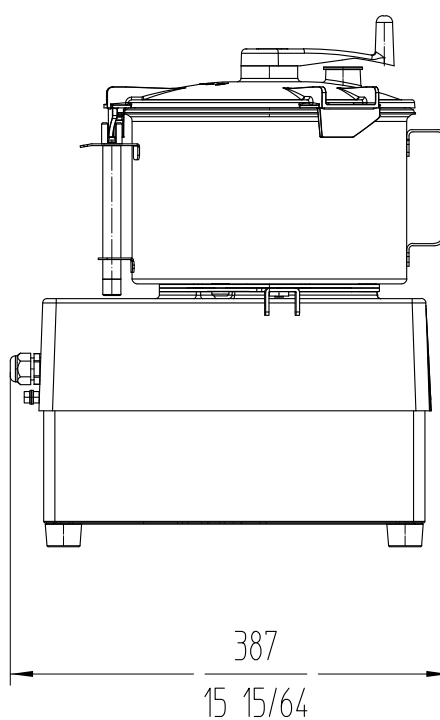
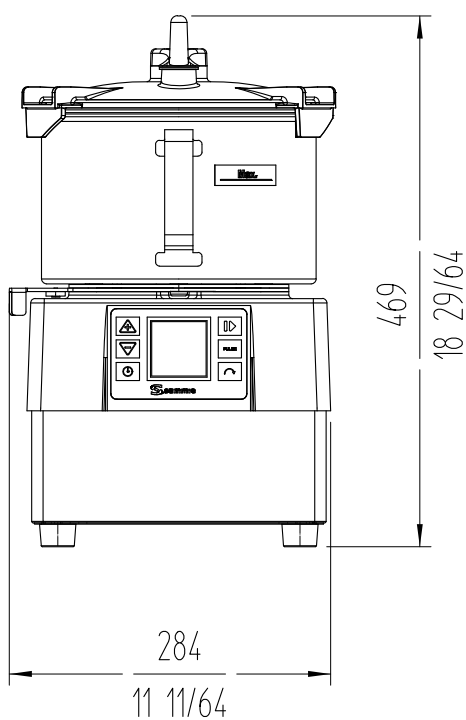


CUTTER-EMULSIONADORA KE-5V

Capacidade da cuba: 5.5 l. Velocidade variável.



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 17/03/2025