

Cutters et émulsionneurs **K/KE**





[Voir vidéo
dans Vimeo](#)



Un rendement professionnel

Un rendement
professionnel



Multiples fonctions en quelques secondes



Le cutter permet de **couper**,
moudre, **mélanger**, **pétrir**,
émulsionner... n'importe quel
produit, en quelques secondes.

Un modèle pour chaque besoin

Deux gammes de produit, **ACTIVE à 2 vitesses fixes** qui offre une manipulation extrêmement simple et **ULTRA, à vitesse variable** qui offre des prestations avancées, composent une gamme qui atteint une capacité par cycle allant jusqu'à 4 kg de produit.



Gamme	ACTIVE		ULTRA	
Modèle	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Vitesse	2 vit.	2 vit.	Variable	Variable
Cuve cutter	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Contenance cuve	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Couverts	20-75	20-100	20-75	20-100

Un rendement
professionnel



Cuves cutter de 5.5 ou 8 litres

Les cutters et émulsionneurs Sammic sont disponibles avec une **cuve de 5.5 ou 8 litres** de contenance, en mesure de moudre, amalgamer, pétrir... 3 ou 4 kg de produit en quelques secondes.



Un rendement
professionnel



Des lames pour chaque besoin

La cuve cutter standard est équipée de **rotor à couteaux micro-dentés**.

En option, elle peut être fournie avec des lames lisses et perforés.



Rotor à couteaux micro-dentés

Les **lames micro-dentées** sont parfaites **pour couper du persil et des produits à haute teneur en eau** qui peuvent se détériorer par l'usage de couteaux lisses, mais aussi pour **les produits congelés, les fruits secs, le jambon sec, la viande cuisinée, les purées** (le hachage est plus fin avec ce type de couteau).



Rotor à couteaux lisses

Les lames lisses sont recommandés **pour couper la viande crue**, puisque de par leur tranchant et leur forme, ils sont capables de couper facilement les filandres et les morceaux de viande difficiles à couper.

Ils sont aussi recommandés pour **les légumes verts en général**, puisqu'ils les coupent très bien en morceaux, et leur enlèvent une faible quantité d'eau. Les couteaux lisses sont parfaits **pour l'oignon**, mais il faut utiliser le racleur Cut&Mix, puisque le produit colle sur les côtés de la cuve.



Rotor à couteaux perforés

Les couteaux perforés sont utilisés **pour faire des sauces et mélanger des produits** tels que la mayonnaise, la sauce cocktail, l'ailoli, etc. ainsi que **pour certains types de pâtes** en pâtisserie.



Choix des vitesses

Cutter K : Deux vitesses

Le cutter K dispose de deux vitesses fixes, pour obtenir un rendement optimal avec chaque produit.

Cutter-émulsionneur KE : Vitesse variable

La gamme de vitesses disponible permet d'adapter la machine au produit à travailler avec précision. Grâce à leur technologie, les moteurs « brushless » maintiennent le couple pendant toute leur gamme de vitesse, pour une efficacité maximale à tout moment.



Un rendement
professionnel

Active



Moteur asynchrone de grande puissance



Les **cutters à deux vitesses** sont équipés de moteurs asynchrones ventilés d'une grande puissance qui offrent le meilleur rendement à des vitesses fixes.

Un rendement
professionnel

Ultra



Technologie « brushless » : Une efficacité maximale

La technologie « brushless » est synonyme de **rendement optimal quelle que soit la vitesse**. Les cutters-émulsionneurs KE sont équipés de moteurs **hautement performants** grâce à la technologie « brushless ». Les moteurs « brushless », soit « sans balais » sont hautement performants, car ils permettent d'exercer la même force sur toute la gamme de vitesses. En outre, ils sont **plus légers**, prennent moins de place, et comme ils n'ont pas besoin de ventilation, ils permettent d'améliorer l'**étanchéité** des machines.



Un rendement
professionnel

Ultra

En option sur la **gamme Active**

Le racleur « Cut & Mix » **évite**
que le produit reste collé sur
les bords de la cuve, pour que
le produit ne surchauffe pas
et pour obtenir un produit final
plus homogène.

Racleur « Cut & Mix » : Un résultat parfait



Un rendement
professionnel

Ultra



Fonction Reverse



Grâce à la fonction Reverse, **les couteaux tournent en sens inverse**, entre 100 et 500 rpm, et mélangent le produit **au lieu de le couper**. Cela permet d'ajouter des ingrédients pendant le cycle et les mélanger avec le produit déjà coupé.

Un rendement
professionnel

Ultra



Programmes intégrés, fonctions spécifiques*

La machine dispose de trois programmes spécifiques : texture dense, texture légère et **PrecisePulse** (pulsations).

En associant différentes vitesses et durées dans chacun de ces programmes, le cutter optimise les paramètres afin d'obtenir un résultat uniforme et stable dans chaque cas.

* Fonctionnalité disponible sur les machines à partir de décembre 2021.



Un rendement
professionnel

Ultra



Personnalisation de programmes : Standardisation des recettes*



En plus des trois programmes prédéfinis sur la machine, les cutter ULTRA permettent à l'utilisateur de **créer jusqu'à 9 programmes personnalisés**. Ainsi, en combinant différentes vitesses et différents temps, l'utilisateur peut standardiser ses propres recettes pour obtenir toujours le même résultat automatiquement et sans se soucier de la machine.

* Fonctionnalité disponible sur les machines à partir de décembre 2021.

Un rendement
professionnel



Bloc moteur en acier inoxydable

Le bloc moteur en acier inoxydable présente une finition extérieure soignée et offre une conservation optimale dans le temps. En outre, son nettoyage est simple. Le couvercle en aluminium est robuste et apporte une grande durabilité à l'ensemble.





Un confort
maximal
d'utilisation

Ouverture pour ajouter des ingrédients



Le bouchon de la cuve du cutter est muni d'une ouverture qui permet d'ajouter des ingrédients pendant le cycle. Cette ouverture comporte un couvercle pour la fermer quand elle n'est pas utilisée et éviter ainsi les éclaboussures.

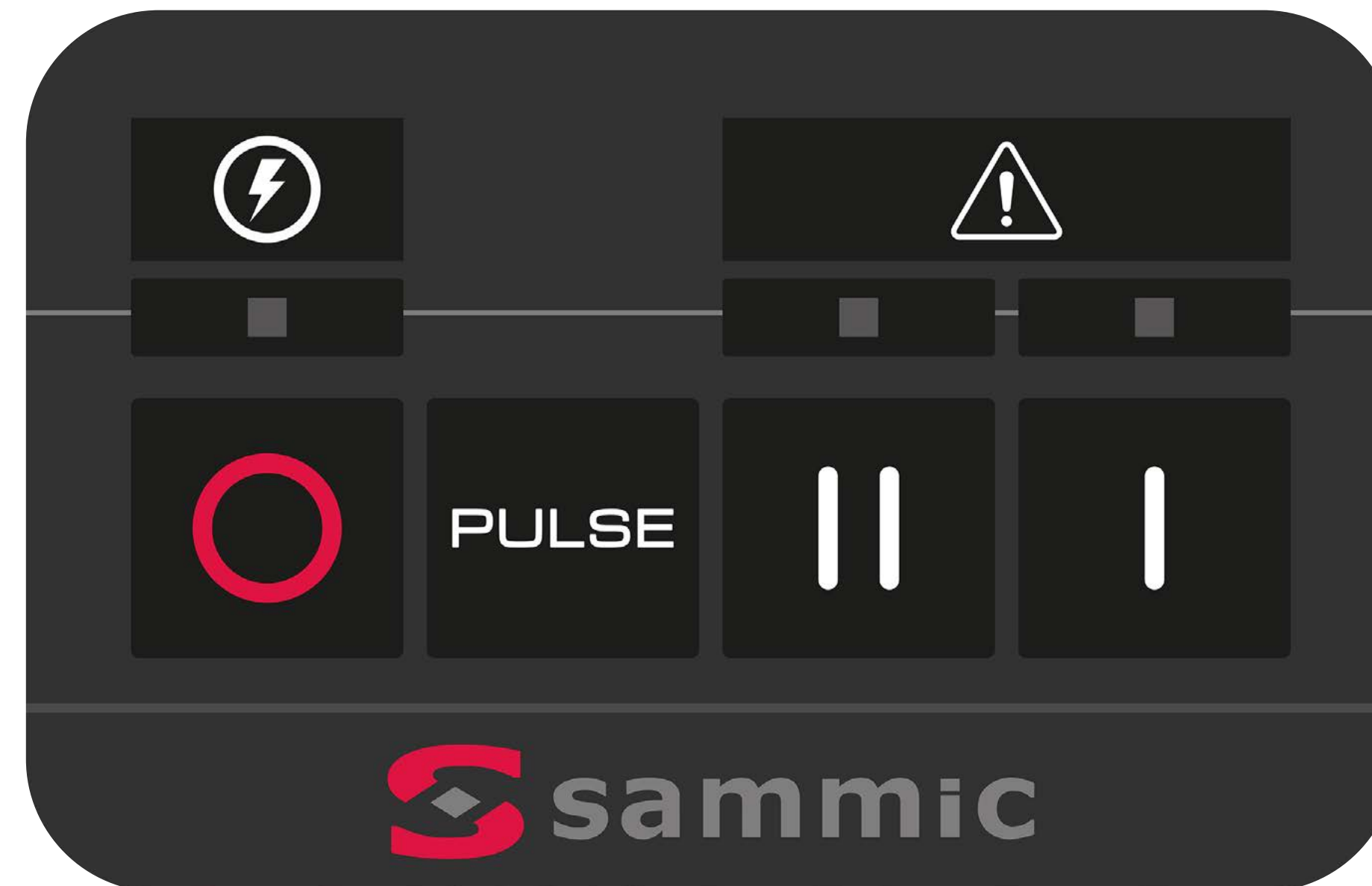
Un confort maximal
d'utilisation

Active



Panneau de commandes intuitif

Les **cutters K** sont équipés de panneaux de commandes de conception simple pour un usage très intuitif.



Un confort maximal
d'utilisation

Ultra



Panneau de commandes sophistiqué

Les **cutters-émulsionneurs KE** sont équipés de la technologie « **brushless** » et comportent un panneau de commandes sophistiqué. D'un usage très intuitif, le panneau de ces machines présente toutes les informations en un seul coup d'œil. L'utilisateur exerce ainsi un contrôle total du processus en cours.





Garantie
maximale de
sécurité et
hygiène

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Facilité de démontage de la cuve



La cuve des cutters et émulsionneurs Sammic est facilement démontable, sans outils, pour être nettoyée ou changée. Outre sa polyvalence, cela offre à l'utilisateur **un entretien simplifié.**

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Nettoyage facile

Le rotor et la cuve se lavent
en lave-vaisselle, pour une
conservation optimale
dans la durée.



Combinaison des systèmes de sécurité



Tous les cutters et émulsionneurs **K/KE** sont équipés d'une combinaison de systèmes de sécurité qui garantissent la protection de l'utilisateur lorsque la machine est en fonctionnement.

La position de la cuve et de son couvercle comporte des **micro-capteurs qui empêchent la mise en route de la machine** et une sécurité sur les coupures de courant évite la mise en route fortuite des cutters en cas de coupure du réseau électrique.

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Homologation NSF



Les cutters et émulsionneurs K/KE

Sammic sont homologués NSF selon le **standard 8**, synonyme de garantie de sécurité et d'hygiène.



Sammic:

La garantie
d'un leader

Sammic:

La garantie d'un leader



100% testées

Toutes les machines
fabriquées par Sammic **sont
testées une par une** en bout
de ligne de montage, afin
de minimiser les risques
d'anomalie après la vente.



Sammic:

La garantie d'un leader



Conçus et fabriqués par Sammicen collaboration avec des chefs

Le **chef corporatif** de Sammic et son équipe ont activement participé tout au long du projet de développement des cutters Sammic. De plus, avant leur mise sur le marché, tous les modèles ont été testés par le chef corporatif ainsi que par les **chefs ambassadeurs** de Sammic dans le monde entier.

Enfin, un canal de remontées permanentes pendant toute la durée de vie utile du produit nous permet d'offrir une **amélioration continue**, afin de demeurer **#LeJusteChoix** des usagers du monde entier.

Caractéristiques techniques



Fiche de produit

Voir dans la page web



Fiche de produit

Voir dans la page web



Fiche de produit

Voir dans la page web



Fiche de produit

Voir dans la page web

Gamme	ACTIVE		ULTRA	
Modèle	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Couverts	20-75	20-100	20-75	20-100
Cuve	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Contenance	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Vitesse moteur	1500/3000 rpm	1500/3000 rpm	300/3000 rpm	300/3000 rpm
Puissance	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
Dimensions extérieures en mm	286 x 387 x 439	286 x 387 x 473	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Poids net	21.6 kg	22.6 kg	18 kg	18.9 kg



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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 06/2024-01

ALLER À LA
COUVERTURE