

Cutters ed emulsionatori **K/KE**





Guarda il video
su Vimeo



Rendimento professionale

Rendimento
professionale



Molteplici funzioni in pochi secondi



Il cutter consente di **tagliare, macinare, miscelare, impastare, emulsionare...** qualsiasi prodotto in pochi secondi.

Un modello per ogni esigenza

Due gamme di prodotto, **ACTIVE a 2 velocità fisse** che offre una maneggevolezza estrema e **ULTRA a velocità variabile** e caratteristiche avanzate, costituiscono un'offerta che raggiunge una capacità per ciclo fino a 4 kg di prodotto.



Gamma	ACTIVE		ULTRA	
Modello	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Velocità	2 vel.	2 vel.	Variabile	Variabile
Ciotola cutter	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Capacità ciotola	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Posate	20-75	20-100	20-75	20-100

Rendimento
professionale



Ciotola cutter da 5.5 o 8 litri

I cutter e i cutter-emulsionatori Sammic sono disponibili con una **ciotola da 5.5 o 8 litri** di capacità in grado di macinare, mescolare, impastare... 3 o 4 kg di prodotto, in pochi secondi.



Lame per ogni esigenza

La ciotola cutter è dotata di serie di rotore con **lame microdentate**.

A titolo opzionale può essere corredata di lame lisce e forate.



Rotore con lame microdentate

Le lame microdentate sono adatte al **taglio di prezzemolo e prodotti ad alto contenuto d'acqua** che possono essere danneggiati dall'uso di lame lisce, così come per **prodotti surgelati, frutta secca, prosciutto crudo, carne cotta, purè** (la macinazione è più fine con questo tipo di lama).



Rotore con lame lisce

Le lame lisce sono indicate per tagliare la carne cruda, poiché per il filo e per la loro forma sono in grado di tagliare con facilità i filamenti dei nervi e i punti difficili della carne. Sono consigliate anche per le **verdure in generale**, poiché le triturano molto bene, sottraendo loro poca acqua. Le lame lisce sono ideali per le **cipolle**, ma è consigliabile utilizzare il miscelatore **Cut&Mix**, in quanto il prodotto aderisce ai lati della ciotola.



Rotore con lame perforate

Le lame forate sono utilizzate **per realizzare salse e mescolare prodotti come maionese, salsa rosa, ali-oli, ecc.** e per alcuni tipi di **impasti da pasticceria.**



Selezione delle velocità

Cutter K: Due velocità

Il cutter K è dotato di due velocità fisse per prestazioni ottimali per ogni prodotto.

Cutter-emulsionatore KE: Velocità variabile

La gamma di velocità disponibili permette di adattare la macchina al prodotto da trattare. Grazie alla tecnologia dei motori "brushless", il motore mantiene la potenza in tutta la gamma di velocità, ottenendo sempre la massima efficienza.



Rendimento
professionale
Active



Motore asincrono di grande potenza



I **cutter a due velocità** sono dotati di motori asincroni ventilati ad alta potenza che offrono le **massime prestazioni a velocità fisse**.

Tecnologia "brushless": Massima efficienza

La tecnologia "brushless" è sinonimo di **prestazioni ottimali a qualsiasi velocità**. I cutter-emulsionatori KE sono dotati di motori ad alta efficienza grazie alla tecnologia "brushless". I motori "brushless" o "senza spazzole" sono **altamente efficienti** e consentono di esercitare la stessa forza in tutta la loro gamma di velocità. Inoltre, **pesano meno, occupano meno spazio** e, non avendo bisogno di ventilazione, migliorano l'**impermeabilità** delle macchine.



Rendimento
professionale

Ultra

*Opzionale nella **Gamma Active***



Miscelatore “Cut&Mix”: Un risultato perfetto

Il miscelatore “Cut&Mix” **evita che il prodotto si attacchi ai bordi della ciotola**, evitando il surriscaldamento del prodotto e ottenendo un prodotto finale più omogeneo.



Funzione Reverse



Grazie alla funzione reverse, **le lame ruotano all'indietro**, tra 100 e 500 rpm, **mescolando** il prodotto **invece di tagliare**. In questo modo si possono aggiungere ingredienti durante il ciclo e mescolarli con il prodotto già tagliato.

Rendimento
professionale

Ultra

La macchina offre tre programmi speciali: grana densa, grana leggera e **PrecisePulse** (impulsi).

Combinando velocità e tempi diversi in ognuno di questi programmi, il cutter ottimizza i parametri per ottenere sempre un risultato uniforme e consistente.

*Funzionalità disponibile sulle macchine da dicembre 2021.



Programmi integrati. Funzioni specifiche*



Rendimento
professionale
Ultra



Personalizzazione dei programmi: Standardizzazione delle ricette*



Oltre ai tre programmi preimpostati sulla macchina, il cutter consente all'utente di **creare fino a 9 programmi personalizzati**. In questo modo, combinando velocità e tempi diversi, l'utente può standardizzare le proprie ricette per ottenere sempre lo stesso risultato in modo automatico e senza essere dipendente della macchina.

*Funzionalità disponibile sulle macchine da dicembre 2021.

Blocco motore in acciaio inox

Il blocco motore, realizzato in acciaio inox, offre un'accurata finitura esterna e un'ottima conservazione nel tempo. Inoltre, è facile da pulire. Il robusto coperchio in alluminio rende l'intera unità molto resistente.





Massima
comodità
per l'utente

Massima comodità
per l'utente



Fori per aggiungere ingredienti

Il coperchio della ciotola cutter è dotato di un foro che permette di aggiungere ingredienti durante il ciclo. Il foro è dotato di un coperchio che permette di coprirlo quando non viene utilizzato, evitando schizzi.



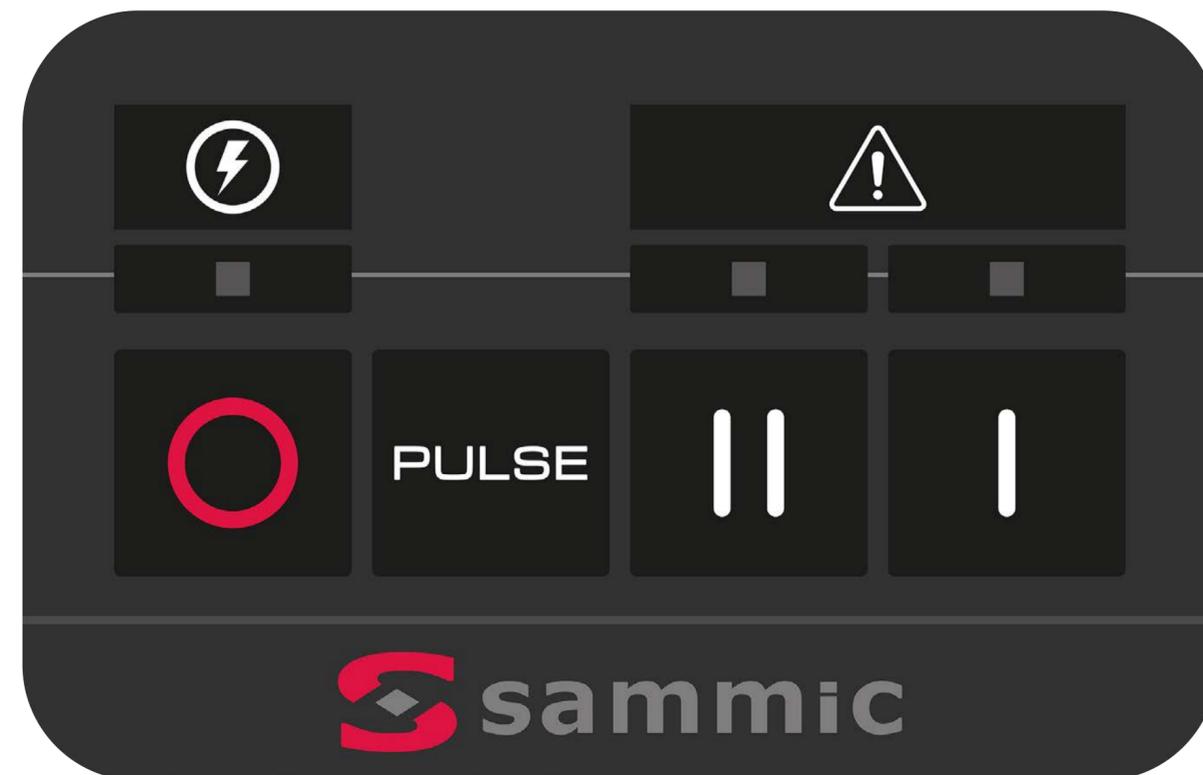
Massima comodità
per l'utente

Active



Pannello di controllo intuitivo

I **cutter K** sono dotati di pannelli di controllo dal design semplice per un utilizzo intuitivo.



Massima comodità
per l'utente

Ultra



Pannello di controllo avanzato

I **cutter-emulsionatori KE** sono dotati di tecnologia "**brushless**" e di un pannello di controllo avanzato. Molto intuitivo da usare, il pannello di queste macchine offre tutte le informazioni in un colpo d'occhio. In questo modo, l'utente ha il massimo controllo del processo in corso.





Massima
sicurezza
e igiene

Massima sicurezza
e igiene



Ciotola facilmente smontabile



La ciotola dei cutter e degli emulsionatori Sammic è facilmente smontabile, senza utensili, per la sostituzione o la pulizia. Ciò consente, oltre alla versatilità, una **facile manutenzione per l'utente.**

Massima sicurezza
e igiene



Facile da pulire

Il rotore e la ciotola
si possono lavare in
lavastoviglie, garantendo
una conservazione
ottimale nel tempo.



Combinazione di sistemi di sicurezza



Tutti i cutter e gli emulsionatori **K/KE** sono dotati di una combinazione di sistemi di sicurezza che garantiscono la protezione dell'utente quando la macchina è in movimento.

La posizione della ciotola e del suo coperchio sono dotati di **microinterruttori che ne impediscono l'avviamento** e la sicurezza dovuta ad un'interruzione di corrente impedisce l'avviamento fortuito delle lame in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

Massima sicurezza
e igiene



Omologati da NSF



I **cutter e gli emulsionatori K/KE** di Sammic sono omologati da NSF secondo la **norma 8**, che è garanzia di sicurezza e igiene.



Sammic:
La garanzia
di un leader

Sammic:

La garanzia di un leader



100% tested

Tutte le macchine prodotte da Sammic sono collaudate **una ad una** alla fine della catena di montaggio, riducendo così al minimo il rischio di incidenti nella post-vendita.



Sammic:
La garanzia di un leader



Progettati e prodotti da Sammic in collaborazione con gli Chef

Lo **chef aziendale** di Sammic e il suo team sono stati attivamente coinvolti nell'intero progetto di sviluppo dei tagliaverdure Sammic. Inoltre, prima del lancio, tutti i modelli sono stati testati dallo chef aziendale e dagli **Chef Ambassador** di Sammic di tutto il mondo.

Infine, un canale di feedback continuo per tutta la vita utile del prodotto ci permette di intraprendere azioni di **miglioramento continuo** che ci permettono di rimanere **#LaSceltaGiusta** per gli utenti di tutto il mondo.

Caratteristiche tecniche



Scheda prodotto

Vedi sul sito web



Scheda prodotto

Vedi sul sito web



Scheda prodotto

Vedi sul sito web



Scheda prodotto

Vedi sul sito web

Gamma	ACTIVE		ULTRA	
Modello	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Posate	20-75	20-100	20-75	20-100
Ciotola	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Capacità	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Velocità motore	1500/3000 rpm	1500/3000 rpm	300/3000 rpm	300/3000 rpm
Potenza	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
Dimensioni esterne mm	286 x 387 x 439	286 x 387 x 473	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Peso netto	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

VAI ALLA
COPERTINA