VERTIKALKUTTER UND EMULGATOR KE-8V

Fassungsvermögen des Behälters: 8 Liter. Einstellbare Geschwindigkeitsstufen.

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 Arbeitsort.

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 8 Litern.
- ✓ Deckel mit integriertem Rührwerk „Cut&Mix“.
- ✓ Je nach Anwendungszweck können die glatten oder perforierten Schneidemesser 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 Schneidemesser.
- ✓ Rührwerk „Cut&Mix“.

Optional

- ❑ Glatte Schneidemesser.
- ❑ Perforierte Schneidemesser.

Zubehör

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

Technische Daten

Fassungsvermögen des Kessels: 8 l
Kesselabmessungen: Ø240 mm x 199 mm
Leistung: 1500 W
Drehzahl, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Aussenabmessungen

- ✓ Breite: 286 mm
- ✓ Tiefe: 387 mm
- ✓ Hohe: 517 mm

Nettogewicht: 18.9 kg

Crated dimensions
440 x 355 x 570 mm
Volumen verpackt: 0.09 m³
Bruttogewicht: 24.6 kg

Verfügbare Modelle

1050853	Kutter-Emulgator KE-8V 230/50-60/1
1050855	Kutter-Emulgator KE-8V 120/50-60/1

** Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen*

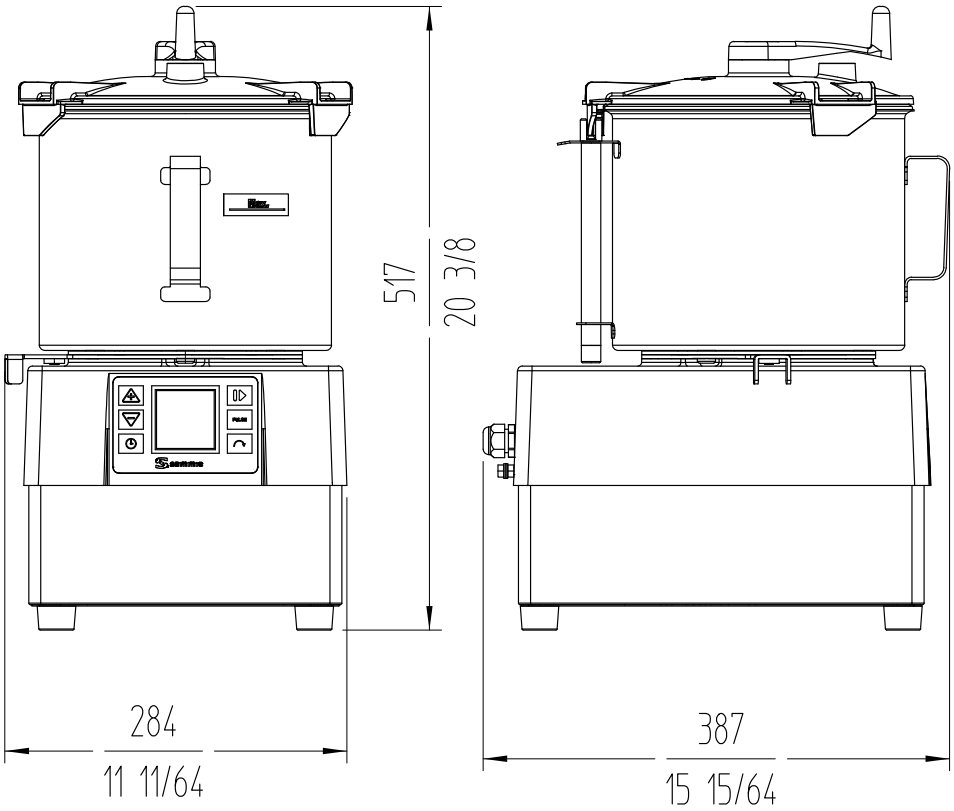
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

einzelkatalog aktualisiert 17/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

VERTIKALKUTTER UND EMULGATOR KE-8V

Fassungsvermögen des Behälters: 8 Liter. Einstellbare Geschwindigkeitsstufen.



sammic | sammic.com
Food Service Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

Copyright 2025 © Sammic S.L.