CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología “brushless”.

Descripción Comercial

✓ Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor “cut&mix”.

✓ Ideal para emulsiones y texturizados.

✓ Tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

Equipado con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes.

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Exclusivo “force control system”: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Eficiencia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- ✓ Caldero de acero inoxidable de 8 litros.
- ✓ Tapa transparente con revolvedor “cut&mix” incorporado.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- ✓ Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

Buit to last

- ✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ✓ Caldero de acero inoxidable con tapa transparente altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la informacíon de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

Incluido

- ✓ Juego de cuchillas microdentadas.
- ✓ Revolvedor “cut&mix”.

Opcional

- ❑ Cuchillas lisas.
- ❑ Cuchillas perforadas.

Accesorios

- ❑ Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- ❑ Revolvedores CK / K / KE

Especificaciones

Capacidad del caldero: 8 l
Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 199 mm
Potencia total: 1500 W
Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 286 mm
- ✓ Fondo: 387 mm
- ✓ Alto: 517 mm

Peso neto: 18.9 kg

Dimensiones del embalaje
440 x 355 x 570 mm
Volumen del embalaje: 0.09 m³
Peso bruto: 24.6 kg

Modelos disponibles

1050853	Cutter-emulsionador KE-8V 230/50-60/1
1050855	Cutter-emulsionador KE-8V 120/50-60/1

** Consulte para versiones especiales*

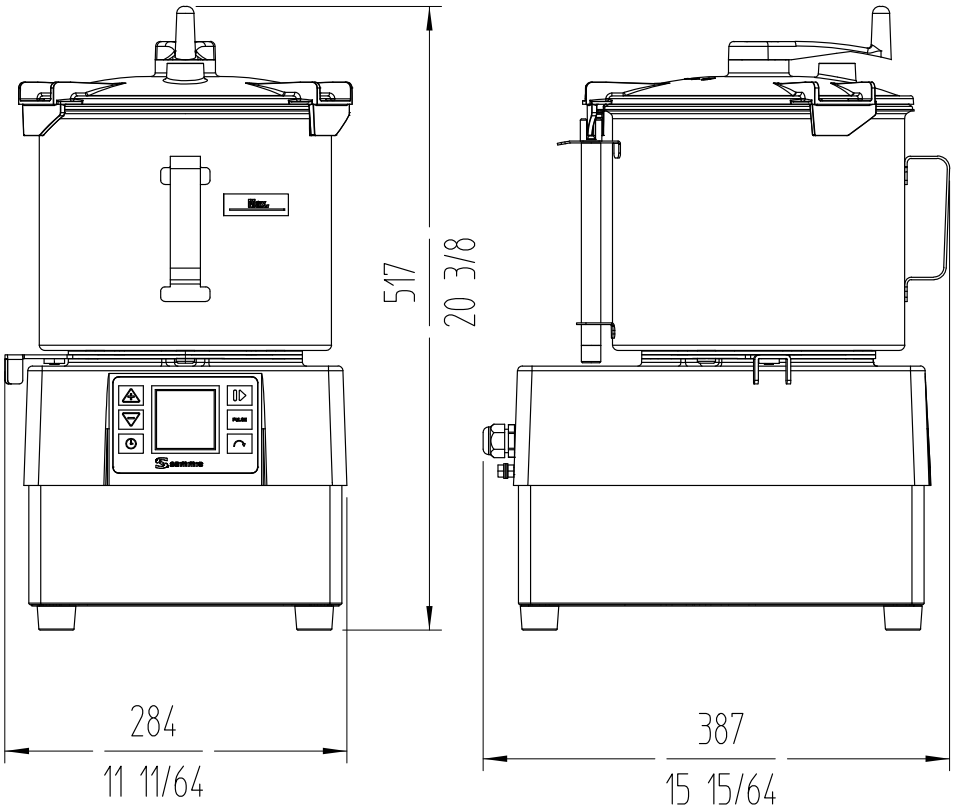
AENOR ER-6437/1/96 UNE-EN ISO 9001
IQNet
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

ficha de producto
actualizado 17/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología “brushless”.



sammic
Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA
sammic.es
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36

Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 17/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.