

CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-8V

Capacità della vasca: 8 l. Velocità variabile.





Massima comodità per l'utente

✓ Pannello di controllo avanzato ad uso molto intuitivo che offre tutte le informazioni in un colpo d'occhio.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- √ Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coper-
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- √ 100% tested.

INCLUSO

- Blocco motore a velocità variabile.
- dentate.
- Miscelatore "cut&mix".
- Vasca cutter con lame micro-

OPZIONALE

☐ Rotore con lame lisce.

☐ Rotore con lame forate.

ACCESSORI

☐ Lame CK/K/KE

☐ Miscelatori "Cut & Mix" CK / K/KF

DESCRIZIONE COMMERCIALE

- Consente di tagliare, tritare, testurizzare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

Con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti.

- √ Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- ✓ Esclusivo "force control system": garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.
- ✓ Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- √ Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazio-
- √ Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Efficienza e prestazioni

- ✓ Possibilità di programmazione a tempo e tasto a scatto.
- ✓ Funzione reverse, ideale per mescolare i prodotti invece di tagliare.
- √ Vasca in acciaio inossidabile da 8 litri.
- ✓ Coperchio trasparente con miscelatore "cut&mix" incorporato.
- ✓ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o forate opzionali.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- ✓ Possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

Built to last

Costruzione robusta in acciaio inox e materiali alimentari di altissima qualità: blocco motore in acciaio inox con coperchio in alluminio alimentare. Vasca in acciaio inossidabile con coperchio trasparente altamente resistente.









SPECIFICHE

Capacità della vasca: 8 l

Dimensioni della vaca: Ø240 mm x 199 mm

Potenza Totale: 1500 W

Velocità, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 286 mm

✓ Profondità: 387 mm

✓ Altezza: 517 mm

Peso netto: 18.9 kg

Dimensioni del pacchetto 440 x 355 x 570 mm Volume imballato: 0.09 m³ Peso lordo: 24.6 kg

MODELLI DISPONIBILI

1050853 Cutter-omogenizzatore KE-8V 230/50-60/1

1050855 Cutter-omogenizzatore KE-8V 120/50-60/1

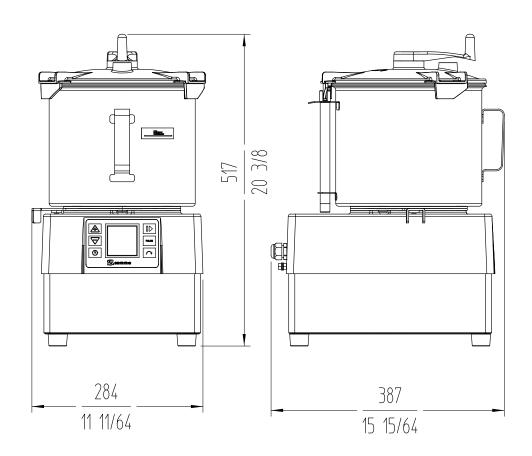
* Consulta per versioni speciali



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-8V

Capacità della vasca: 8 l. Velocità variabile.







sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer Via M. Bignamini 2/C 24047 - Treviglio (BG)

italia@sammic.com Tel.: +39 0363 1847403



	Progetto	Data
	Rif.	Unità

Approvato