

Cutters y emulsionadores **KE**





Haz click para ver
el vídeo en Vimeo





Rendimiento profesional

Múltiples funciones en segundos



El cutter permite **cortar, moler, mezclar, amasar, emulsionar...** cualquier producto en segundos.

Un modelo para cada necesidad

Una gama de producto, **ULTRA**, con dos modelos de **velocidad variable** y prestaciones avanzadas, conforma una oferta que alcanza una capacidad por ciclo de hasta 4 kg de producto.



Gama	ULTRA	
Modelo	KE-5V	KE-8V
Velocidad	Variable	Variable
Caldero cutter	5.5 l	8 l
Capacidad caldero	3 kg	4 kg
Cubiertos	20-75	20-100

Ollas cutter de 5.5 u 8 litros

Los cutter-emulsionadores Sammic están disponibles con **olla de 5.5 u 8 litros** de capacidad, pudiendo moler, mezclar, amasar... 3 o 4 kg de producto, en segundos.



Cuchillas para cada necesidad

El caldero cutter es enviado de serie con rotor con **cuchillas microdentadas**.

Opcionalmente, se puede dotar de cuchillas lisas y perforadas.



Rotor con cuchillas microdentadas

Las cuchillas microdentadas con **idóneas para cortar perejil y productos con alto contenido en agua** que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para **productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés** (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).



Rotor con cuchillas lisas

Las cuchillas lisas están **indicadas para cortar carne cruda**, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne. También están recomendadas para **verduras en general**, ya que las trocea muy bien, sacando poca cantidad de agua de las mismas. Las cuchillas lisas son ideales para la **cebolla**, pero se debe usar el revolovedor **Cut&Mix**, ya que el producto se adhiere a los laterales del caldero.



Rotor con cuchillas perforadas

Las cuchillas perforadas se utilizan **para hacer salsas y mezclar productos como la mayonesa, salsa rosa, ali-oli, etc.** así como para determinados tipos de **masa para repostería.**



Selección de velocidades

Cutter-emulsionador KE: Velocidad variable

El rango de velocidades disponible permite adaptar la máquina con precisión al producto a tratar. Gracias a la tecnología de los motores "brushless", el motor mantiene el par en todo el rango de velocidades, obteniéndose la máxima eficiencia en todo momento.



Tecnología "brushless": Máxima eficiencia

La tecnología "brushless" es sinónimo de un **rendimiento óptimo a cualquier velocidad**. Los cutter-emulsionadores KE están equipados con motores de gran eficiencia gracias a la tecnología "brushless". Los motores "brushless" o "sin escobillas" son **altamente eficientes**, permitiendo ejercer la misma fuerza en todo su rango de velocidades. Además, **pesan menos**, requieren menos espacio y, al no necesitar ventilación, mejoran la **estanqueidad** de las máquinas.



Rendimiento
profesional

Gama Ultra



Revolvedor “Cut&Mix”: Un resultado perfecto

El revolvedor “Cut&Mix”
evita que el producto quede adherido a los bordes del caldero, evitándose el sobrecalentamiento del producto y obteniéndose un producto final más homogéneo.



Rendimiento
profesional

Gama Ultra



Función Reverse



Gracias a la función reverse, **las cuchillas giran hacia atrás**, entre 100 y 500 rpm, **mezclando** el producto **en vez de cortar**.

Esto permite añadir ingredientes durante el ciclo y mezclarlos con el producto ya cortado.

Rendimiento profesional

Gama Ultra



Programas incorporados, funciones específicas*

Las máquinas de la gama Ultra cuentan con tres programas especiales parametrizables: triturado denso, triturado fino y **PrecisePulse** (pulsos).

Combinando distintas velocidades y tiempos en cada uno de estos programas, el cutter optimiza los parámetros para obtener un resultado uniforme y consistente en cada caso.

*Función disponible en máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2021.



Rendimiento
profesional

Gama Ultra



Personalización de programas: Estandarización de recetas*



Además de los dos programas predefinidos de la máquina, los cutter ULTRA permiten al usuario **crear hasta 9 programas personalizados**. De esta forma, combinando distintas velocidades y distintos tiempos, el usuario puede estandarizar sus propias recetas para obtener siempre el mismo resultado de forma automática y sin estar pendiente de la máquina.

*Función disponible en máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2021.

Bloque motor de acero inoxidable

El bloque motor, de acero inoxidable, ofrece un cuidado acabado externo y una óptima conservación en el tiempo. Además, es de fácil limpieza. La tapa de aluminio robusto confiere gran durabilidad a todo el conjunto.





Máxima
comodidad
para
el usuario

Máxima comodidad
para el usuario



Orificio para agregar ingredientes

La tapa del caldero cutter está provista de un orificio que posibilita agregar ingredientes durante el ciclo. El orificio cuenta con una tapa que permite cubrirlo cuando no se usa, evitando salpicaduras.



Máxima comodidad
para el usuario

Gama Ultra



Panel de mandos avanzado

Los **cutter-emulsionadores KE** están equipadas con tecnología "**brushless**" y cuentan con un panel de mandos avanzado. De uso muy intuitivo, el panel de estas máquinas ofrece toda la información de un solo vistazo. Así, el usuario tiene el máximo control del proceso en curso.





Máxima
seguridad
e higiene

Máxima seguridad
e higiene



Caldero fácilmente desmontable



El caldero de los cutters y emulsionadores Sammic son fácilmente desmontables, sin herramientas, para su intercambio o limpieza. Esto confiere, además de versatilidad, un **fácil mantenimiento al usuario.**

Máxima seguridad
e higiene



Fácil limpieza

El rotor y el caldero se
pueden lavar en lavavajillas,
garantizando una óptima
conservación en el tiempo.



Máxima seguridad
e higiene



Combinación de sistemas de seguridad



Todas las cutter y emulsionadores **KE** están equipadas con una combinación de sistemas de seguridad que aseguran la protección del usuario cuando la máquina está en movimiento.

La posición del caldero y su tapa cuentan con **microrruptores que evitan su puesta en marcha** y la seguridad por corte de corriente evita la puesta en marcha fortuita de las cortadoras en caso de corte en el suministro de electricidad.

Máxima seguridad
e higiene



Homologado por NSF



Los **cutter y emulsionadores KE** de Sammic están homologadas por NSF según el **estándar 8**, lo cual es garantía de seguridad e higiene.



Sammic:
La garantía
de un líder

Sammic:

La garantía de un líder



100% tested

Todas las máquinas fabricadas por Sammic son **testadas uno a uno** al final de la línea de montaje, minimizándose así el riesgo de incidencias en la postventa.



Sammic:
La garantía de un líder



Diseñados y fabricados por Sammic en colaboración con Chefs

El **chef corporativo** de Sammic y su equipo han tenido una participación activa en todo el proyecto de desarrollo de las cortadoras Sammic. Además, antes de su lanzamiento, todos los modelos son testados tanto por el chef corporativo como por los **chefs embajadores** de Sammic de todo el mundo.

Y por último, un canal de feedback continuo durante la vida útil del producto nos permite ejercer acciones de **mejora continua** que nos permite seguir siendo **#LaElecciónAcertada** para los usuarios de todo el mundo.

Características técnicas



Ficha técnica

[Ver en la web](#)



Ficha técnica

[Ver en la web](#)

Gama	ULTRA	
Modelo	KE-5V	KE-8V
Cubiertos	20-75	20-100
Caldero	5.5 l	8 l
Capacidad	3 kg	4 kg
Velocidad motor	300/3000 rpm	300/3000 rpm
Potencia	1500W	1500W
Dimensiones externas mm	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Peso neto	18 kg	18.9 kg



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

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