



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Capacità della vasca: 4.4 l. Velocità variabile e tecnologia "brushless".



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + vasca cutter da 4.4 l con miscelatori laterali. Tecnologia "brushless": massima efficienza.

Con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti.

- ✓ Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- ✓ Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- ✓ Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- ✓ Producono meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Efficacia e prestazioni

- ✓ Possibilità di programmazione a tempo e tasto a scatto.
- ✓ Vasca di 4,4 litri dotata di miscelatori laterali e tubo alto per maggiori produzioni.
- ✓ Coperchio trasparente con orifizio per l'aggiunta di ingredienti durante il funzionamento.
- ✓ Coperchio con guarnizione per evitare la fuoriuscita del prodotto.
- ✓ Qualità del prodotto tagliato senza lasciare tracce e in modo omogeneo grazie ai miscelatori laterali e alla tecnologia "invert-blade" (lama inversa).
- ✓ Lavorazione rapida, omogenea e senza surriscaldamento del prodotto grazie ai miscelatori laterali della vasca.
- ✓ Finiture molto uniformi grazie al movimento generato dalla particolare disposizione dei bordi.
- ✓ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o perforate opzionali.
- ✓ Programmi integrati e possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.
- ✓ Possibilità di aggiungere la funzione di taglio inserendo la tramoggia

corrispondente.

Costruito per durare

- ✓ Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

Massima comodità per l'utente

- ✓ Vasca del cutter con manico ergonomico.
- ✓ Pannello di comando avanzato ad uso molto intuitivo che offre tutte le informazioni in un colpo d'occhio.
- ✓ Timer integrato nel pannello di comando: consente di standardizzare i processi.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- ✓ Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- ✓ Sistema completo di avvisi ed errori.
- ✓ 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
- ✓ Vasca cutter con lame micro-
- ✓ Miscelatori laterali integrati.

OPZIONALE

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.
- Tramoggia tagliaverdure.

ACCESSORI

- Vasca Cutter KE-4V
- Testa tagliaverdure per K-41 / Rotori con lame dentate.

SPECIFICHE

Capacità della vasca: 4.4 l
 Capacità mass. prodotto: 2.5 kg
 Capacità mass. liquidi: 2.4 l
 Dimensioni della vasca: Ø193 mm x 161 mm
 Potenza Totale: 1100 W
 Velocità, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 252 mm
- ✓ Profondità: 309 mm
- ✓ Altezza: 434 mm

Peso netto: 11.9 kg

Dimensioni del pacchetto

285 x 385 x 695 mm
 Volume imballato: 0.08 m³
 Peso lordo: 16.1 kg

MODELLI DISPONIBILI

1051000	Cutter-omogenizzatore KE-4V 230/50-60/1
1051004	Cutter-omogenizzatore KE-4V 230/50-60/1 UK
1051008	Cutter-omogenizzatore KE-4V 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



PREPARAZIONE DINAMICA
CUTTER - OMOGENIZZATORI

scheda del prodotto
aggiornato 13/05/2024

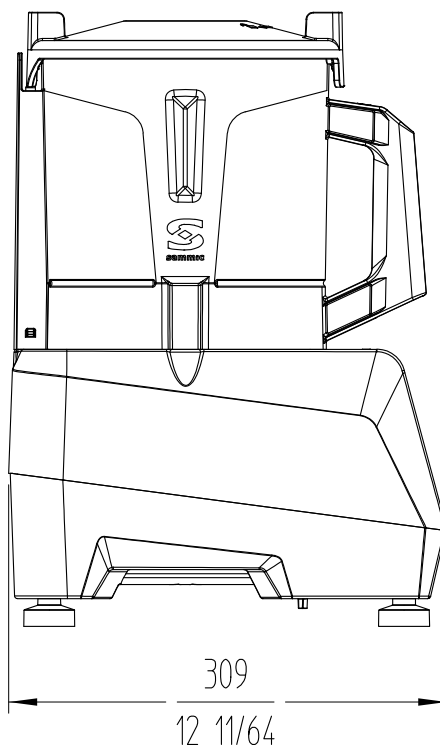
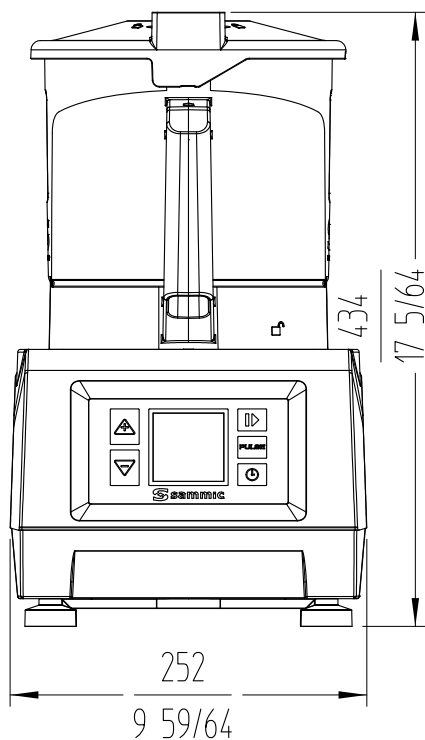


CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Capacità della vasca: 4.4 l. Velocità variabile e tecnologia "brushless".



PREPARAZIONE DINAMICA
CUTTER - OMOGENIZZATORI



www.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

scheda del prodotto
aggiornato 13/05/2024