



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.



PREPARAZIONE DINAMICA
CUTTER - OMOGENIZZATORI

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
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 ventilazione.
- ✓ 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 5,5 litri.
- ✓ Coperchio con miscelatore "cut&mix" incorporato.
- ✓ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o forate opzionali.
- ✓ Programmi integrati e 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.

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 coperchio.
- ✓ Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- ✓ 100% tested.

INCLUSO

- ✓ Set di lame microdentate.
- ✓ Miscelatore "cut&mix".

OPZIONALE

- Lame lisce.
- Lame forate.

ACCESSORI

- Lame CK / K / KE
- Miscelatori "cut&mix" CK / K / KE

SPECIFICHE

Capacità della vasca: 5.5 l
Dimensioni della vasca: Ø240 mm x 150 mm
Potenza Totale: 1500 W
Velocità, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 286 mm
- ✓ Profondità: 387 mm
- ✓ Altezza: 487 mm

Peso netto: 18 kg

Dimensioni del pacchetto

440 x 355 x 570 mm
Volume imballato: 0.09 m³
Peso lordo: 23.5 kg

MODELLI DISPONIBILI

1050834 Cutter-omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1

1050836 Cutter-omogenizzatore KE-5V 120/50-60/1

1050842 Cutter-omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1 K

* Consulta per versioni speciali



SAMMIC S.L.
Basiglio, 1 - 20720 AZKORTIA
www.sammic.com

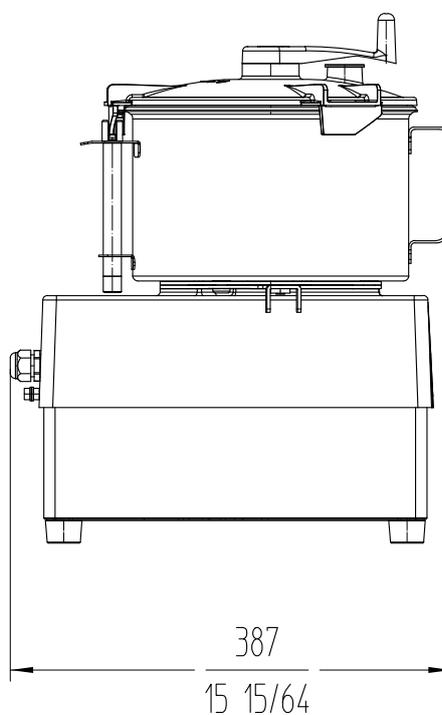
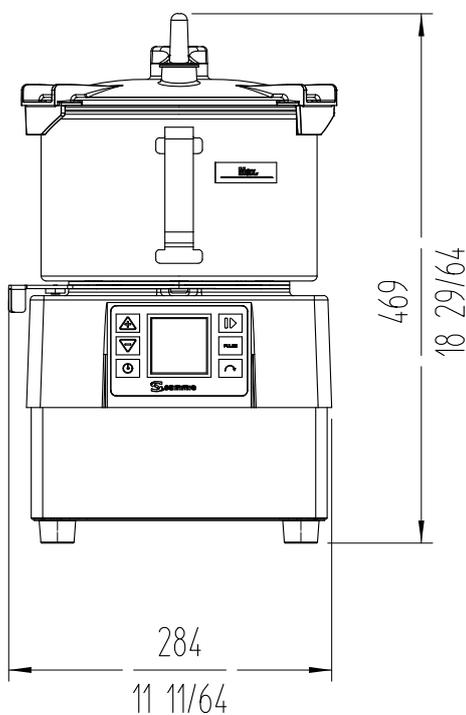


CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.



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