



CUTTER-EMULSIONADOR KE-8V 230/50-60/1

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.

1050853



- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Juego de cuchillas microden-tadas.
- ✓ Revolvedor "cut&mix".

OPCIONAL

- ☐ Cuchillas lisas.
- ☐ Cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

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

ESPECIFICACIONES

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (10 A)

Enchufe: EU (SCHUKO 2P+G)

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

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

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.
- ✓ Estandaridad 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 de policarbonato con revolvedor "cut&mix" incorporado.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

Built 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 de policarbonato altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

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

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.





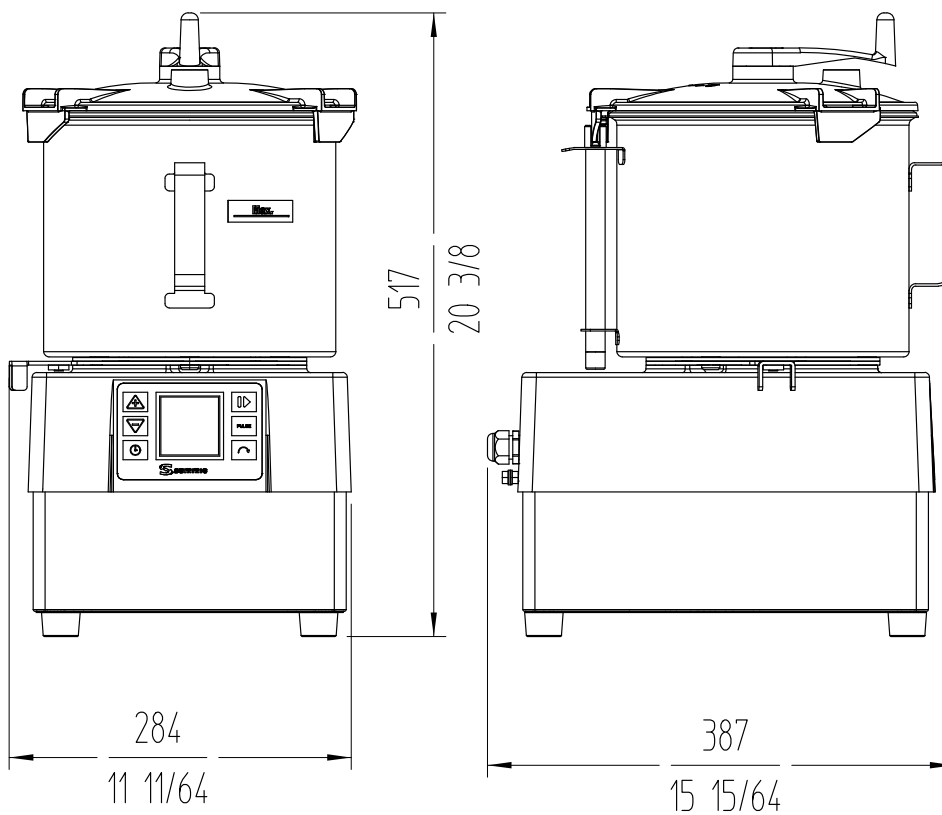
CUTTER-EMULSIONADOR KE-8V 230/50-60/1

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.



1050853

PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES



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

es.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 16/02/2023