



# CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-5V

Capacité de la cuve : 5,5 litres. Vitesse variable.



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Il permet de couper, hacher, mixer, pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.

Technologie Brushless : efficacité maximale.

## CARACTÉRISTIQUES

**Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.**

- ✓ Efficacité maximale : ils maintiennent le couple dans toute la plage de vitesses.
- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

**Efficacité et rendement**

- ✓ Possibilité de programmation par temps et bouton-poussoir de rafales.
- ✓ Fonction « Reverse », idéale pour mélanger des produits au lieu de couper.
- ✓ Cuve en acier inoxydable de 5,5 litres.
- ✓ Couvercle en polycarbonate avec racleur « cut & mix » intégré.
- ✓ Selon le but, possibilité d'utiliser des lames lisses ou perforées en option.

**Built to last**

- ✓ Construction robuste en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable avec couvercle en aluminium universel. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

**Confort maximum pour l'utilisateur**

- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

**Maintenance, sécurité, hygiène**

- ✓ Microrupteurs de sécurité dans la position de la cuve et le couvercle.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

## INCLUS

- ✓ Jeu de lames micro dentées.
- ✓ Racleur « cut & mix »

## ACCESSOIRES

- Rotor avec lames pour CK / K / KE
- Râcleurs CK / K / KE



SAMMIC, S.L.  
Basadre, 1 - 20721 AZKOITIA  
www.sammic.com



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
CUTTER - ÉMULSIONNEURS

fiche commerciale  
mise à jour 13/07/2020



# CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-5V

Capacité de la cuve : 5,5 litres. Vitesse variable.



## SPÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 5.5 l

Dimensions de la cuve: Ø240 mm x 150 mm

Puissance totale: 1500 W

Vitesse, mini-maxi (tr/min): 300 rpm - 3000 rpm

### Dimensions extérieures

✓ Largeur : 286 mm

✓ Profondeur: 387 mm

✓ Hauteur : 487 mm

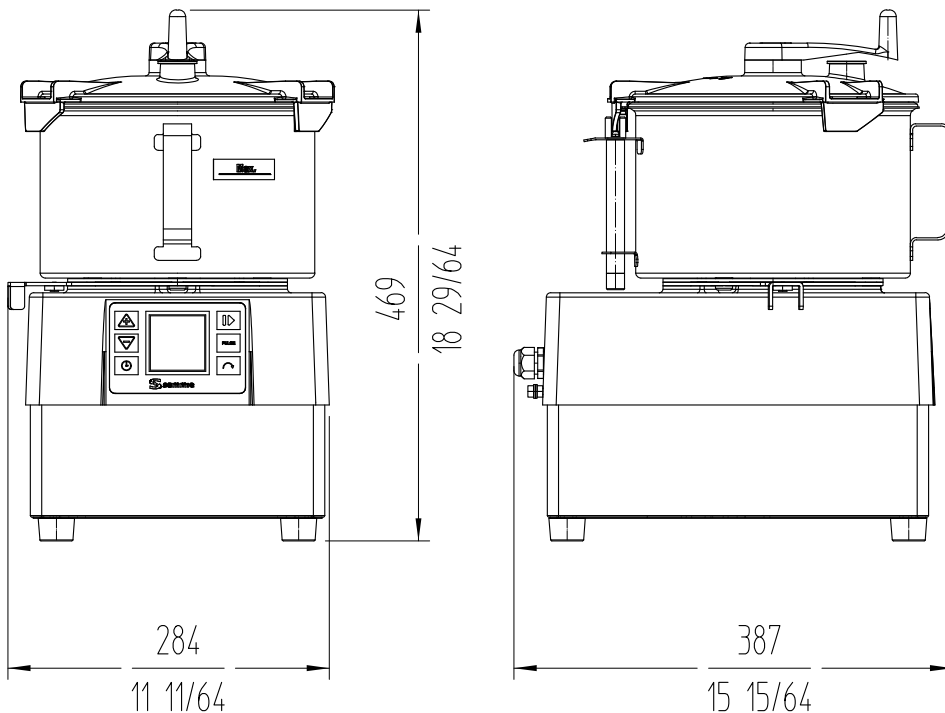
Poids net: 18 Kg

### Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 355 x 570 mm

Volume emballé: 0.09 m<sup>3</sup>

Poid brut: 23.5 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
CUTTER - ÉMULSIONNEURS

## MODÈLES DISPONIBLES

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

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

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye

[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale  
mise à jour 13/07/2020