



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

DESCRIPTION COMMERCIALE

Il permet de couper, hacher, mixer, pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.
Technologie Brushless : efficacité maximale.

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.



SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 - 20720 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



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

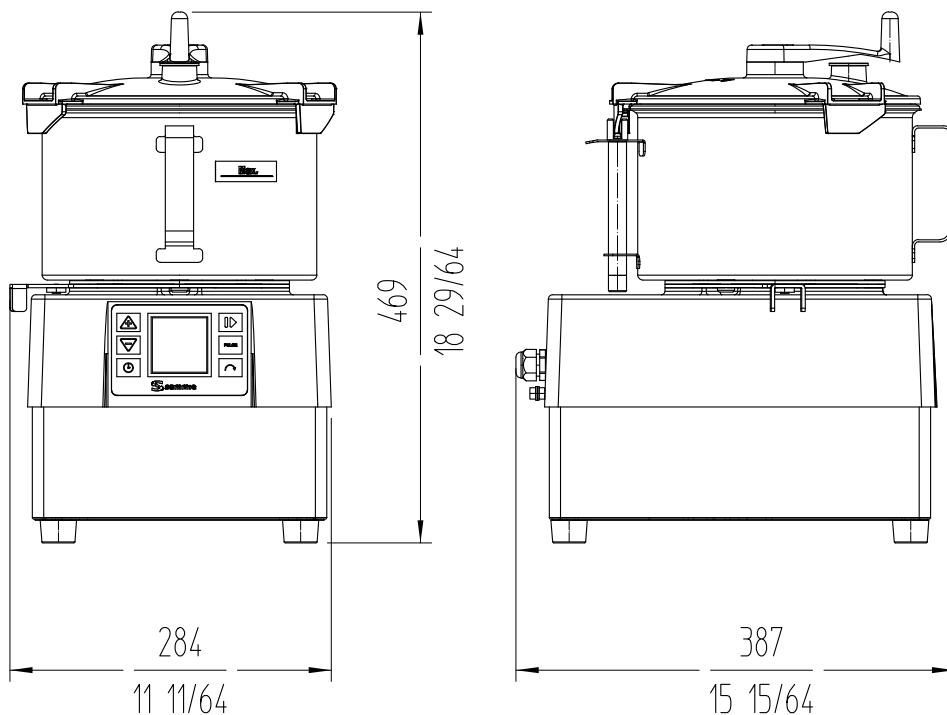
Dimensions extérieures

- ✓ 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 m³
Poid brut: 23.5 Kg.



MODÈLES DISPONIBLES

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

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

* Nous consulter pour des versions spéciales



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

fiche commerciale
mise à jour 17/06/2021

PRÉPARATION DYNAMIQUE
CUTTER - ÉMULSIONNEURS