iche commerciale

# sammic

### **CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-4V**

Capacité de la cuve : 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».





#### **Built to last**

√ Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux alimentaires d'excellente qualité et alimentaire.

#### Confort maximum pour l'utilisateur

- Cuve cutter équipée d'une poignée ergonomique.
- ✓ Panneau de contrôle avancé: toutes les informations d'un seul coup d'œil.
- ✓ Panneau de commande équipé d'une minuterie pour standardiser les processus.

#### Maintenance, sécurité, hygiène

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

Note: Certification NSF en cours (mars 2021).

#### **INCLUS**

- ✓ Bloc-moteur à vitesse variable. dentées.
- ✓ Cuve cutter avec des lames
  ✓ Racleurs latéraux intégrés

## **O**PTIONS

- □ Lames lisses. □ Goulotte coupe-légumes.
- Lames perforées.

#### **Accessoires**

☐ Cuve cutter mes K-41 / KE-4V☐ Goulotte pour les coupe-lègu☐ Rotor à couteaux☐

#### **S**PÉCIFICATIONS

Capacité de la cuve: 4.4 l Capacité maxi produit: 2.5 kg Capacité maxi liquides: 2.4 l

Dimensions de la cuve: Ø193 mm x 161 mm

Puissance totale: 1100 W

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

#### Dimensions extérieures

- ✓ Largeur: 252 mm
- ✓ Profondeur: 309 mm
- ✓ Hauteur: 434 mm

Poids net: 11.9 kg

#### Dimensions extérieures de la machine emballée

285 x 385 x 695 mm Volume emballé: 0.08 m³ Poid brut: 16.1 kg

#### **M**ODÈLES DISPONIBLES

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

<sup>\*</sup> Nous consulter pour des versions spéciales

#### **DESCRIPTION COMMERCIALE**

Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + cuve cutter de 4.4 l avec des raclaurs latéraux. 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.
- 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

#### Efficience et Rendement

- ✓ Programmation en fonction du temps et touche "Rafale".
- Cuve de 4,4 l équipé des racleurs latéraux et axe haut pour obtenir une plus grande production.
- Couvercle en polycarbonate transparent avec orifice pour ajouter des liquides pendant le fonctionnement.
- ✓ Couvercle avec joint pour éviter le débordement du produit.
- Résultat homogène et fin grâce aux racleurs latéraux et à la technologie à lame inversée ""invert-blade"".
- ✓ Les racleurs latéraux évitent la surchauffe du produit.
- Finition très uniforme grâce au mouvement généré par la position spéciale des fils.
- Lames lisses ou perforées en fonction du résultat souhaité (en option).
- Programmes intégrés et option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.
- Possibilité d'étendre sa fonctionnalité en ajoutant l'accessoire coupe-légumes.

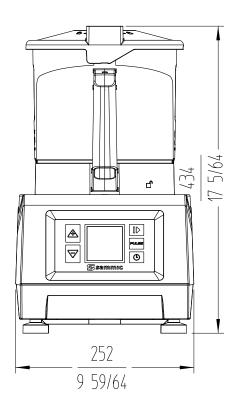


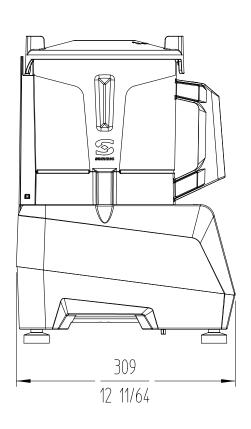














FRANCE www.sammic.fr

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

EXPORT fr.sammic.com Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.

Approuvé