

# Active - Ultra

CUTTER - EMULSIONADORAS K-KE



K-52



K-82



KE-5V



KE-8V

# Versatilidade e desempenho ...

## Múltiplas funções em segundos

- Permite cortar, moer, misturar, amassar, emulsionar... qualquer produto em segundos.

## Disponível na gama ACTIVE e ULTRA

- Active: 2 velocidades. Painel muito simples com operação intuitiva.
- Ultra: velocidade variável. Painel de comandos avançado de utilização muito intuitiva que oferece toda a informação num só relance.

## Grande capacidade para desempenho profissional

- Disponíveis com caldeiro cutter de 5.5 ou 8 litros.
- A cana alta do eixo central confere uma grande capacidade útil para cada modelo.

## Lâminas para cada necessidade

- Lâminas microdentadas, lisas e perfuradas permitem obter o resultado desejado de cada produto.

## Revolvedor "Cut & Mix": garantia de um resultado perfeito

- Permite obter uma maior homogeneidade no produto final.
- Evita o sobreaquecimento do produto.

## Construção de grande qualidade

- Bloco motor de aço inoxidável e alumínio e caldeiro de aço inoxidável facilmente removível para limpeza.

## Tampa transparente

- Permite a visualização da evolução do trabalho.
- Possui um orifício para acrescentar ingredientes durante o ciclo.

## Garantia de segurança e higiene

- Combinação de sistemas de segurança.
- Aparelho certificado pela NSF International.
- 100% tested.



# ... e máxima personalização

## Nova linha ULTRA com funcionalidades avançadas

### Velocidade variável

- Velocidade variável: possibilidade de ajustar a velocidade às necessidades específicas de cada momento.

### Painel de comandos avançado

- O painel de comandos da gama ULTRA mostra toda a informação num só relance.

### Tecnologia Brushless: eficiência máxima

- Equipado com tecnologia Brushless.
- Máxima eficiência: mantém o torque em toda a gama de velocidades.
  - Desenho leve e compacto.
  - Estanqueidade melhorada por não necessitar de ventilação.
  - Geram pouco ruído.

### Temporizador avançado e programas incorporados

- Programas parametrizáveis específicos para esmagamento denso, esmagamento fino e programa de pulso.
  - Operação por temporizador.

### Possibilidade de criar programas: personalização máxima

- Possibilidade de criar 9 programas personalizados com diferentes fases.
  - Máxima personalização e normalização.
  - Resultados homogêneos.







# #UmCortePerfeito

## LINHA ACTIVE: Versatilidade e desempenho

- Uma ou duas velocidades.
- Motor ventilado de alta potência.
- Painel de comandos intuitivo.



## LINHA ULTRA: máxima personalização e standardização

- Velocidade variável.
- Equipado com tecnologia Brushless.
- Máxima eficiência: mantém o torque em toda a gama de velocidades.
- Desenho leve e compacto.
- Estanqueidade melhorada por não necessitar de ventilação.
- Painel de comandos avançado.
- Toda a informação num só relance.
- Temporizador avançado.
- Programas parametrizáveis específicos integrados para esmagamento denso, esmagamento fino e programa de pulso.
- Programável.



# Linha ACTIVE

## K-52

- Bloco de motor de 2 velocidades + caldeiro cutter de 5.5 litros.
- Capacidade máxima: 3 Kg de produto.
- Uso muito intuitivo.
- Revolvedor "Cut&Mix" opcional.



## K-82

- Bloco de motor de 2 velocidades + caldeiro cutter de 8 litros.
- Capacidade máxima: 4 Kg de produto.
- Uso muito intuitivo.
- Revolvedor "Cut&Mix" opcional.



# Linha ULTRA

## KE-5V

- Bloco de motor de velocidade variável + caldeiro cutter de 5.5 litros.
- Capacidade máxima: 3 Kg de produto.
- Painel de comandos avançado.
- Temporizador avançado, programas integrados, programável.
- Revolvedor "Cut & Mix".



## KE-8V

- Bloco de motor de velocidade variável + caldeiro cutter de 8 litros.
- Capacidade máxima: 4 Kg de produto.
- Painel de comandos avançado.
- Temporizador avançado, programas integrados, programável.
- Revolvedor "Cut & Mix".







## Acessórios cutter

### Rotor com lâminas microdentadas



As lâminas microdentadas são ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).

### Rotor com lâminas lisas



As lâminas lisas são indicadas para cortar carne crua, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne.

Também são recomendadas para legumes em geral, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água dos mesmos.

As lâminas lisas são ideais para cortar cebola, devendo utilizar-se o revolvedor Cut&Mix, já que o produto adere às laterais do caldeiro.

### Rotor com lâminas perfuradas



As lâminas perfuradas são utilizadas para confeccionar molhos e misturar produtos como maionese, molho rosé, ali-oli, etc., bem como para determinados tipos de massa de pastelaria.

## Acessórios opcionais



Revolvedor "Cut&Mix"



Rotor com lâminas lisas



Rotor com lâminas perfuradas

## Tabela de características



GAMA	ACTIVE		ULTRA	
Modelo	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
<b>GUIA DE SELEÇÃO</b>				
Talheres (de / para)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
Capacidade do produto	3 Kg	4 Kg	3 Kg	4 Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>				
Capacidade do caldeiro	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Dimensões do caldeiro	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
2 velocidades	sim	sim	-	-
Velocidade variável	-	-	sim	sim
Velocidade mínima - máxima	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
<b>POTÊNCIA</b>				
Potência total	900-1500 W	900-1500 W	1500 W	1500 W
<b>DIMENSÕES EXTERIORES</b>				
Dimensões	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso líquido	21.6 Kg	22.6 Kg	18 Kg	18.9 Kg

## Acessórios compatíveis

GAMA	Revolvedor	Rotor com lâminas microdentadas	Rotor com lâminas lisas	Rotor com lâminas perfuradas
K-52 / K-82	o	x	o	o
KE-5V / KE-8V	x	x	o	o

x: de série o: opcional



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

05/22-0009245/0