



# CUTTER-EMULSIONADORA KE-8V

Capacidade da cuba: 8 litros. Velocidade variável.



## DESCRIÇÃO COMERCIAL

Permite cortar, triturar, misturar, amassar qualquer alimento em segundos.  
Tecnologia Brushless: máxima eficiência.

### Equipado com tecnologia "brushless": motores potentes e eficientes.

- ✓ Máxima eficiência: mantêm o torque em toda a gama de velocidades.
- ✓ Exclusivo "force control system": garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ✓ Desenho leve e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ✓ Estanteidade melhorada por não necessitar de ventilação.
- ✓ Geram menor ruído: melhoria ambiental no local de trabalho.

### Eficiência e rendimento

- ✓ Possibilidade de programação por tempo e botão de rajadas.
- ✓ Função reverse, ideal para misturar produtos em vez de cortar.
- ✓ Caldeiro em aço inoxidável de 8 litros.
- ✓ Tampa de policarbonato com revolvedor "cut&mix" incorporado.
- ✓ Em função do propósito, possibilidade de utilizar lâminas lisas ou perfuradas.
- ✓ Programas incorporados e opção de personalização de programas para padronização de receitas.

### Built to last

- ✓ Construção robusta em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta qualidade: bloco motor em aço inoxidável com tampa de alumínio alimentar. Caldeiro em aço inoxidável com tampa de policarbonato altamente resistente.

### Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Painel de comandos avançado de utilização muito intuitiva que oferece toda a informação num só relance.

### Manutenção, segurança, higiene

- ✓ Microinterruptores de segurança na posição do caldeiro e da tampa.
- ✓ Aparelho certificado pela NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos).
- ✓ 100% testado.

## INCLUI

- ✓ Jogo de lâminas microdentadas.
- ✓ Revolvedor "cut&mix".

## OPCIONAL

- Lâminas lisas.
- Lâminas perfuradas.

## ACESSÓRIOS

- Rotor com lâminas para CK
- Revolvedores CK / K / KE / K / KE

## ESPECIFICAÇÕES

Capacidade do caldeiro: 8 l  
Dimensões do caldeiro: Ø240 mm x 199 mm  
Potência Total: 1500 W  
Velocidade, mín-máx: 300 rpm - 3000 rpm

### Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 286 mm
  - ✓ Profundidade: 387 mm
  - ✓ Altura: 517 mm
- Peso líquido: 18.9 Kg

### Dimensões da embalagem

440 x 355 x 570 mm  
Volume embalado: 0.09 m<sup>3</sup>  
Peso bruto: 24.6 Kg

## MODELOS DISPONÍVEIS

1050853 Cutter-Emulsionadora KE-8V 230/50-60/1

1050855 Cutter-Emulsionadora KE-8V 120/50-60/1

\* Consulte para versões especiais

PREPARAÇÃO DINÂMICA  
CUTTER - EMULSIONADORA

ficha do produto  
atualizada 16/02/2023



SAMMIC, S.L.  
Barrate, 1 - 20720 Azkoitia  
www.sammic.com

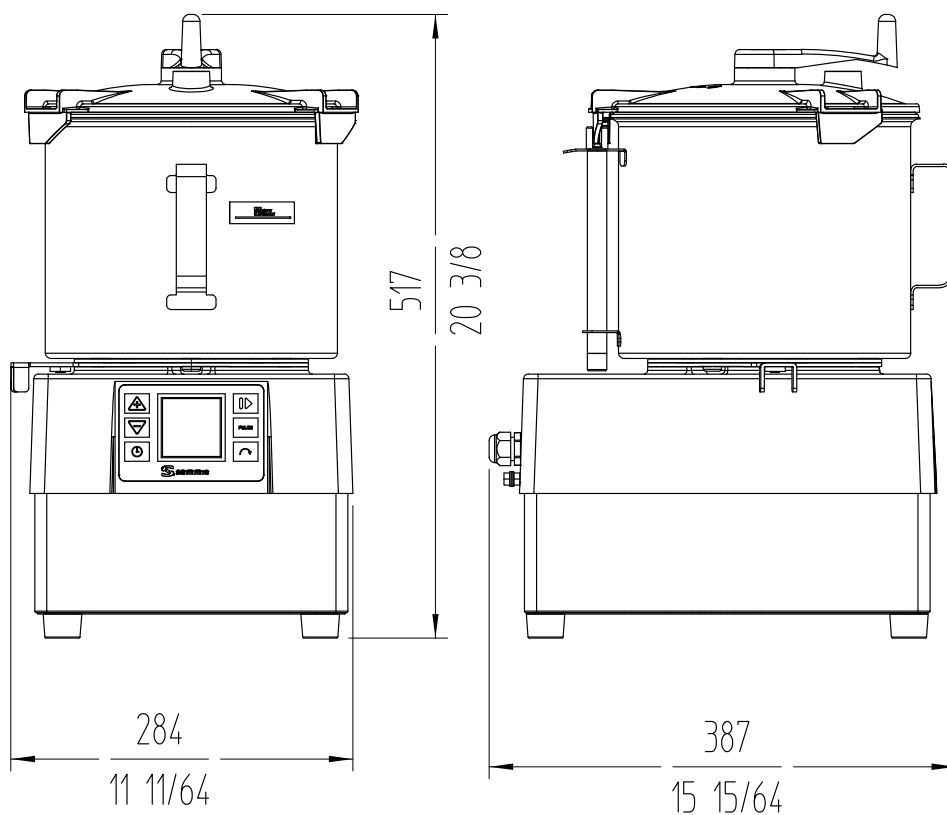


# CUTTER-EMULSIONADORA KE-8V

Capacidade da cuba: 8 litros. Velocidade variável.



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
CUTTER - EMULSIONADORA



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

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

[portugal@sammic.com](mailto:portugal@sammic.com)

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto  
atualizada 16/02/2023