



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + olla para cutter de 4,4 l.

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes.

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Eficacia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Olla de 4.4 litros equipado con revolvedores laterales y tubo alto para obtener mayores producciones.
- ✓ Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en marcha.
- ✓ Tapa provista de junta para evitar el desbordamiento.
- ✓ Calidad del triturado sin trazas y homogéneo gracias a los revolvedores laterales y la cuchilla invertida.
- ✓ Trabajo rápido, homogéneo y sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolvedores laterales del caldero.
- ✓ Acabados muy uniformes por el movimiento que genera la disposición especial de los filos.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- ✓ Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.

Built to last

- ✓ Fabricación robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Olla del cutter con mango ergonómico.
- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

- ✓ Temporizador incorporado en el panel de mandos: permite estandarizar procesos.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Completo sistema de avisos de errores.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Olla para cutter con cuchillas microdentadas.

OPCIONAL

- ☐ Rotor con cuchillas lisas.
- ☐ Cabezal cortador.
- ☐ Rotor con cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

- ☐ Olla para cutter (gama Compact)
- ☐ Cabezal cortador para K-41 / KE-4V
- ☐ Rotor con cuchillas

ESPECIFICACIONES

Capacidad del recipiente: 4.4 l
Capacidad máxima de producto: 2.5 kg
Capacidad máxima (líquidos): 2.4 l
Dimensiones del recipiente: Ø193 mm x 161 mm
Potencia total: 1100 W
Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 252 mm
✓ Fondo: 309 mm
✓ Alto: 434 mm
Peso neto: 11.9 kg
Dimensiones del embalaje
285 x 385 x 695 mm
Volumen del embalaje: 0.08 m³
Peso bruto: 16.1 kg



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

GOLD SPONSOR

ficha de producto
actualizado 10/11/2025



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".



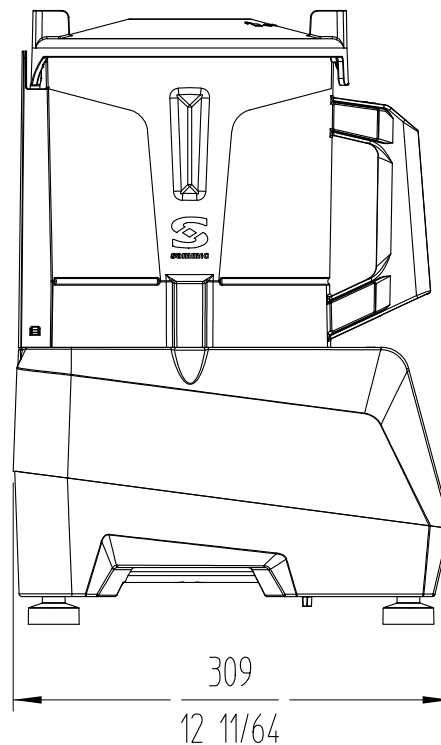
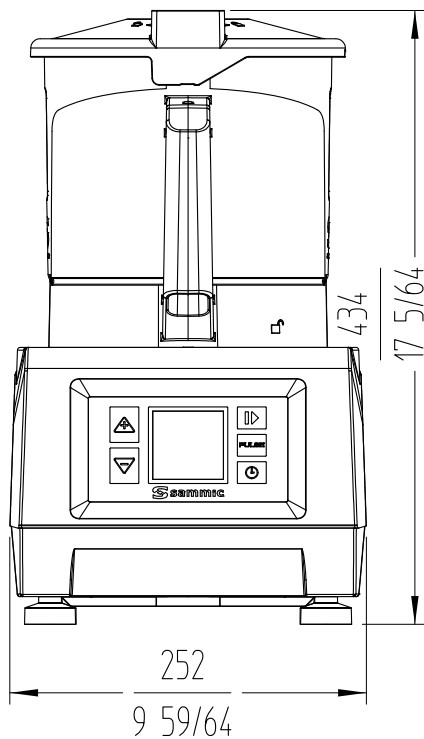
MODELOS DISPONIBLES

1051000 Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1

1051004 Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1 UK

1051008 Cutter-emulsionador KE-4V 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES



sammic | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 10/11/2025