

Cutter - Emulsionador

KE-4V

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.



1100 W
Potencia total



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/samic-ke4v>

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.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortador.

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

Modelos disponibles

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

*Consulte para versiones especiales**

