



CUTTER - EMULSIONADOR - TEXTURIZADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas y con revolador "cut&mix".
- ✓ Ideal para emulsiones y texturizados.
- ✓ Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

Obtén #LaTexturaPerfecta en segundos y de forma homogénea y repetible

- ✓ El cutter-emulsificador-texturizador es ideal para adaptar la textura de los alimentos a las necesidades de personas con disfagia, garantizando su seguridad y bienestar, a la vez que siguen disfrutando de todo el sabor, se mantienen los valores nutricionales y mejora la aceptación de la comida.

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

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Exclusivo "Force control system": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estandarización mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Eficiencia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- ✓ Caldero de acero inoxidable de 8 l.
- ✓ Tapa transparente con revolador "cut&mix" incorporado.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- ✓ Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

Built to last

- ✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ✓ Caldero de acero inoxidable con tapa transparente altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

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

INCLUIDO

- ✓ Juego de cuchillas microdentadas.
- ✓ Revolador "cut&mix".

OPCIONAL

- ☐ Cuchillas lisas.
- ☐ Cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

- ☐ Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- ☐ Revolvedores CK / K / KE

ESPECIFICACIONES

Capacidad del caldero: 8 l
Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 199 mm
Potencia total: 1500 W
Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 286 mm
✓ Fondo: 387 mm
✓ Alto: 517 mm
Peso neto: 18.9 kg
Dimensiones del embalaje
440 x 355 x 570 mm
Volumen del embalaje: 0.09 m³
Peso bruto: 24.6 kg

PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES - TEXTURIZADORES



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

ficha de producto
actualizado 10/06/2026



CUTTER - EMULSIONADOR - TEXTURIZADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

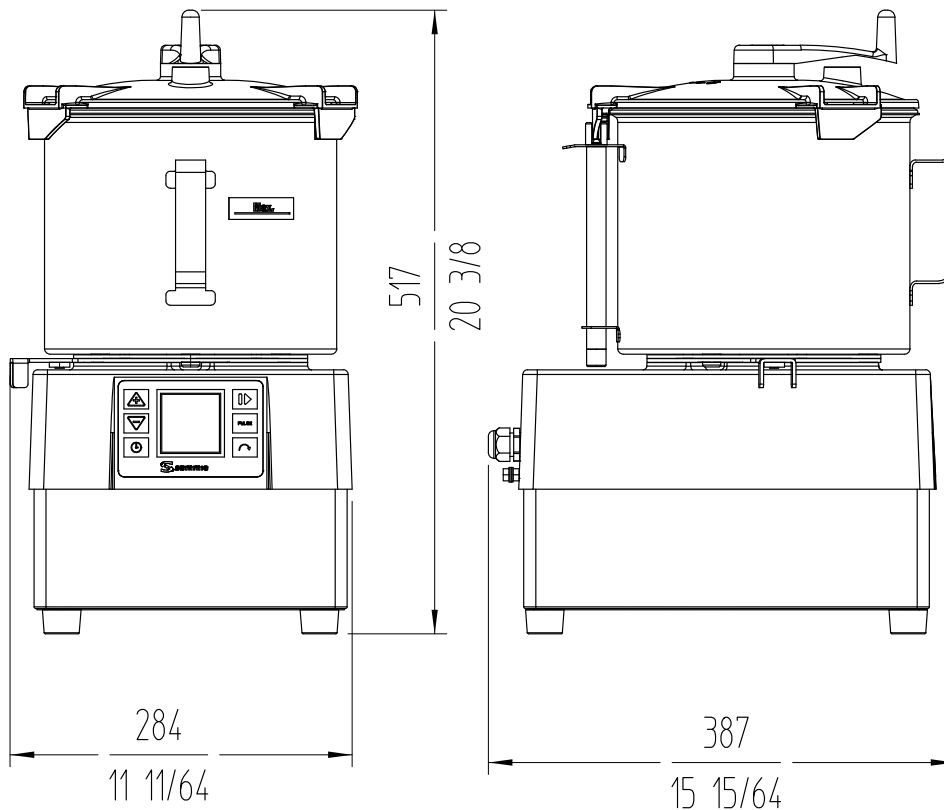


MODELOS DISPONIBLES

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

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

* Consulte para versiones especiales



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto

actualizado 10/06/2026