

Kuter-emulgator KE-8V z elektronicznym panelem graficznym, Sammic, 230V/3000W, 286x387x517mm Sammic 1050853

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050853

Cechy produktu

Długość (mm): 286
Szerokość (mm): 387
Wysokość (mm): 517
Moc wejściowa (W): 3000
Napięcie (V): 230
Maksymalna objętość (l): 8
Panel sterowania: Cyfrowy

KUTER-EMULGATOR · KE-8V · SAMMIC

Kuter-emulgator KE-8V z elektronicznym panelem graficznym – 8 l, 230 V, 3000 W

Kuter-emulgator KE-8V to profesjonalne urządzenie do **rozdrabniania, siekania, mielenia, mieszania i zagniatania produktów**. Szczególnie dobrze sprawdza się przy pracy z płynami oraz przy przygotowywaniu jednorodnych mieszanek.

Model ma zbiornik o pojemności **8 l**, elektroniczny panel graficzny, ręczny zgarniak, nóż ząbkowany w komplecie oraz silnik Brushless pracujący w 10 zakresach prędkości od

300 do 3000 obr./min.

Kluczowe parametry

8 l

pojemność zbiornika

3000 W

moc wejściowa

230 V

napięcie

300–3000

obr./min

Cechy i funkcje

ZASTOSOWANIE

- Do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów
- Do warzyw, ziół, mięsa, ryb, owoców, orzechów i kostek lodu
- Do zagniatania ciast
- Szczególnie przeznaczony do pracy z płynami

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW

- Musy, przeciery, sosy i zupy
- Mięso siekane na klopsy lub tatara
- Purée ziemniaczane, warzywne i owocowe
- Masło z dodatkami, majonez, cukier puder i masa migdałowa

STEROWANIE

- Elektroniczny panel graficzny
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Funkcja pracy pulsacyjnej
- Funkcja obrotów wstecznych
- Graficzny wskaźnik prędkości z numerem prędkości i obrotami na minutę

KONSTRUKCJA I WYPOSAŻENIE

- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej
- Poliwęglanowa pokrywa z otworem do dodawania składników
- Ręczny zgarniak dla bardziej jednorodnej mieszanki
- Nóż ząbkowany w komplecie

- Blok silnika ze stopu aluminium wysokiej klasy

BEZPIECZEŃSTWO

- Blokada uruchomienia przy nieprawidłowym montażu modułu
- Mikrowyłącznik blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Wysoka szczelność obudowy chroniąca silnik przed zalaniem

FORCE CONTROL

- Podgląd natężenia prądu w silniku

- Podgląd bieżącej mocy silnika
- Kontrola temperatury w module elektronicznym IGBT
- Kontrola temperatury wewnątrz obudowy silnika

Dla kogo?

KE-8V sprawdzi się w profesjonalnych kuchniach, które przygotowują sosy, zupy, przeciery, musy, masy, purée, mięso siekane, majonez lub produkty wymagające dokładnego rozdrobnienia i połączenia składników.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Nr artykułu	1050853
Kuchnia	Kucha użytkowania

Parametr	Wartość
Zasilanie	230 V
Moc wejściowa	3000 W
Maksymalna objętość	8 l
Zakres prędkości	300–3000 obr./min
Typ sterowania	Cyfrowy
Programowalny	Nie
Wymagana instalacja przez elektryka	Nie
Wymagana instalacja przez hydraulika	Nie
Główne materiały	Metale, inne

Parametr	Wartość
Materiał	Odlew aluminiowy
Wymiary	286 × 387 × 517 mm
Ilość w opakowaniu	1