



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

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050853

Cechy produktu

Długość (mm): 286

Szerokość (mm): 387

Wysokość (mm): 517

Napięcie (V): 230

Maksymalna objętość (l): 8

Moc wejściowa (W): 3000

Materiały: Odlew aluminiowy

Panel sterowania: Cyfrowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

**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

---

zabkowany 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 tataro
- 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**

- Zdemontowany 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

Waga

1050853

Kuchnia

**Wartość**

**230 V** AC

**3000** W

**8** Maksymalna objętość

**300-3000** obr./min

**Cyfrowy** sterowanie

**Nie**gramowalny

**Nie** wymagana instalacja przez elektryka

**Nie** wymagana instalacja przez hydraulika

**Metalowe** materiały

---

**Wartość**

**Odlew aluminiowy**

**286 × 387 × 517 mm**

**Ilość w opakowaniu**