



Kutry - emulgatory ze zmienną prędkością - gama ULTRA KE-8V Hendi 1050853

Producent: Sammic

Nr referencyjny: .1050853

Cechy produktu

Pojemność komory : 8

Ilość biegów: 10

Wymiary (mm): 286x387x517

Moc: 1500

Napięcie (V): 230

Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów takich jak warzywa i zioła, surowe i gotowane ryby i mięso, owoce, orzechy czy kostki lodu.

Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tataro, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, cukru pudru lub masy orzechowej, a nawet do wyrabiania i zagniatania wszelkiego rodzaju ciast ciasta.

Różnica między kutrami, a emulgatorami polega na tym, że emulgatory przeznaczone są szczególnie do pracy z płynami. Dodatkowo emulgatory wyposażone są w manualny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki.

Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy

Ergonomia i kontrola pracy pokrywa z wysoce odpornego poliwęglanu z otworem z korkiem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia

Praca z najdelikatniejszymi produktami dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

Bezpieczeństwo dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Modele ULTRA wyposażone są w technologię brushless zastosowaną dla maksymalnej skuteczności i komfortu pracy. Silniki są mocne i wydajne.

- utrzymanie momentu obrotowego w każdym zakresie prędkości
- ekskluzywny system kontroli siły to gwarancja jednolitych, powtarzalnych efektów cięcia oraz mniejsze straty produktu
- lepsza szczelność obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji zapobiega zalaniu silnika
- mniejsza emisja hałasu wpływa pozytywnie na warunki pracy
- regulowana prędkość obrotów w 10 stopniach w zakresie od 385 do 3000 obr./min
- zaawansowany bardzo intuicyjny panel sterowania zapewniający natychmiast pełną informację

Optymalizacja pracy, kontrola kosztów eksploatacyjnych dzięki zaawansowanemu licznikowi wszystkich parametrów pracy urządzenia takich jak m.in. czas podłączenia do prądu, czy częstotliwość załadunku zyskujemy większą kontrolę nad sposobem wykorzystania urządzenia

Bezpieczeństwo funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną w danym momencie moc silnika. Po przekroczeniu bezpiecznej granicy obciążenia silnika załącza się wizualny i dźwiękowy alarm SENCO FORCE Idealny, jednolity efekt mieszania (emulgowania)

Skuteczność i wydajność

- możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej.
- obroty wsteczne do mieszania produktów
- zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz dziurkowanych.

Zastosowanie emulgatory wyposażone w dodatkowy zgarniak gwarantują idealny efekt łączenia mieszanych substancji/produktów