



**Kuter-emulgator KE-5V z elektronicznym panelem graficznym, 5,5L, 230V/1500W, 286x387x487mm
Sammic 1050834**

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050834

Cechy produktu

Długość (mm): 286

Szerokość (mm): 387

Wysokość (mm): 487

Napięcie (V): 230

Objętość użytkowa (l): 5.5

Moc wejściowa (W): 1500

Materiały: Odlew aluminiowy

Oficjalna dystrybucja: Hendi

KUTER-EMULGATOR · SAMMIC KE-5V

Kuter-emulgator Sammic KE-5V z elektronicznym panelem graficznym

Profesjonalny kuter-emulgator do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów spożywczych — z pojemnością **5,5 l**, silnikiem **1500 W** i 10-stopniową regulacją prędkości.

5,5 l Brushless Force Control Ręczny zgarniak

5,5 l

pojemno?? u?ytkowa

1500 W

moc silnika

300-3000

obr./min

230 V

zasilanie

Sammic KE-5V został zaprojektowany szczególnie do pracy z płynami oraz przygotowywania jednorodnych mieszanek, emulsji, sosów, musów i przecierów. Sprawdza się przy obróbce warzyw, ziół, mięsa, ryb, owoców, orzechów oraz kostek lodu.

Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej, pokrywa z poliwęglanu z otworem do dodawania składników podczas pracy oraz ręczny zgarniak ułatwiający uzyskanie równej, powtarzalnej konsystencji mieszanki.

Dlaczego warto

Do płynów i emulsji

Urządzenie jest szczególnie polecane do pracy z płynami, sosami, musami, przecierami, majonezem i jednorodnymi emulsjami.

Ręczny zgarniak

Poprawia jednorodność mieszanki i ułatwia dokładne połączenie składników podczas pracy.

Szeroki zakres prędkości

10-stopniowa regulacja od 300 do 3000 obr./min pozwala dopasować tempo pracy do różnych składników i oczekiwanej konsystencji.

Funkcje wspierające obróbkę

Praca pulsacyjna, obroty wsteczne i możliwość ustawienia czasu pracy ułatwiają mieszanie oraz wyjmowanie gotowego produktu.

Panel graficzny i Force Control

Panel pokazuje numer biegu, aktualne obroty i informacje o pracy urządzenia, a Force Control monitoruje parametry silnika.

Trwała konstrukcja

Blok silnika z wysokiej klasy stopu aluminium i szczelna obudowa chroniąca silnik przed zalaniem. W komplecie nóż zbrojony.

Zastosowanie

- Rozdrabnianie, siekanie, mielenie i mieszanie produktów spożywczych

- Przygotowywanie musów, przecierów, sosów i zup
- Przygotowywanie mięsa siekanego na klopsy lub tatar
- Produkcja purée ziemniaczanego, warzywnego i owocowego
- Przygotowywanie masła z dodatkami, majonezu i emulsji
- Wyrabianie ciasta, cukru pudru oraz masy migdałowej
- Obróbka warzyw, ziół, mięsa, ryb, owoców, orzechów i kostek lodu

Panel, Force Control i bezpieczeństwo

Czytelny panel graficzny

Graficzny wskaźnik prędkości pokazuje numer biegu i aktualne obroty, a urządzenie rozpoznaje poprawnie zamontowany moduł.

Kontrola parametrów

Force Control monitoruje natężenie prądu silnika, aktualną moc silnika, temperaturę modułu IGBT oraz temperaturę wewnątrz obudowy.

Bezpieczna praca

Zabezpieczenie blokuje uruchomienie przy nieprawidłowo zamontowanym module, a mikrowyłącznik zatrzymuje obrót noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie.

Kontrola montażu

Automatyczna kontrola poprawności montażu elementów roboczych wspiera bezpieczną obsługę urządzenia.

Dane techniczne

Samraic

KE-5V

8435561001371

5,5l mno?? u?ytkowa

230V cie

1500 W

300-3000 obr/min

Niegramowalny

Nie wymagana instalacja przez elektryka

Odlewany aluminiowy, plastik bez BPA

286 gmm?

387 mm??

487 mm??

Sammic KE-5V sprawdzi si? tam, gdzie liczy si? powtarzalny efekt — od sosów i emulsji po farsze, przeciery, purée i masy cukiernicze.