

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

Producent: Sammic

Nr referencyjny: 1050834

Cechy produktu

Długość (mm): 286
Szerokość (mm): 387
Wysokość (mm): 487
Moc wejściowa (W): 1500
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 5.5

KUTER-EMULGATOR · SAMMIC KE-5V

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

Profesjonalny kuter-emulgator do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów spo?ywczych — z pojemno?ci? **5,5 l**, silnikiem **1500 W** i 10-stopniow? regulacj? pr?dko?ci.

5,5 l Brushless Force Control R?czny zgarniak

5,5 l

pojemno?? u?ytkowa

1500 W

moc silnika

300-3000

obr./min

230 V

zasilanie

Sammic KE-5V zosta? zaprojektowany szczególnie do pracy z p?ynami oraz przygotowywania jednorodnych mieszanek, emulsji, sosów, musów i przecierów. Sprawdzi si? przy obróbce warzyw, zió?, mi?sa, ryb, owoców, orzechów oraz kostek lodu.

Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej, pokrywa z poliw?glanu z otworem do

dodawania sk?adników podczas pracy oraz r?czny zgarniak u?atwiaj? uzyskanie równej, powtarzalnej konsystencji mieszanki.

Dlaczego warto

Do p?ynów i emulsji

Urz?dzenie jest szczególnie polecane do pracy z p?ynami, sosami, musami, przecierami, majonezem i jednorodnymi emulsjami.

R?czny zgarniak

Poprawia jednorodno?? mieszanki i u?atwia dok?adne po??czenie sk?adników podczas pracy.

Szeroki zakres pr?dko?ci

10-stopniowa regulacja od 300 do 3000 obr./min pozwala dopasowa? tempo pracy do ró?nych sk?adników i oczekiwanej konsystencji.

Funkcje wspieraj?ce obróbk?

Praca pulsacyjna, obroty wsteczne i mo?liwo?? ustawienia czasu pracy u?atwiaj? mieszanie oraz wyjmowanie gotowego produktu.

Panel graficzny i Force Control

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

Trwa?a konstrukcja

Blok silnika z wysokiej klasy stopu aluminium i szczelna obudowa chroni?ca silnik przed zalaniem. W komplecie nó? z?bkowany.

Zastosowanie

- Rozdrabnianie, siekanie, mielenie i mieszanie produktów spo?ywczych
- Przygotowywanie musów, przecierów, sosów i zup

- Przygotowywanie mi?sa siekanego na klopsy lub tatara
- Produkcja purée ziemniaczanego, warzywnego i owocowego
- Przygotowywanie mas?a z dodatkami, majonezu i emulsji
- Wyrabianie ciasta, cukru pudru oraz masy migda?owej
- Obróbka warzyw, zió?, mi?sa, ryb, owoców, orzechów i kostek lodu

Panel, Force Control i bezpiecze?stwo

Czytelny panel graficzny

Graficzny wska?nik pr?dko?ci pokazuje numer biegu i aktualne obroty, a urz?dzenie rozpoznaje poprawnie zamontowany modu?.

Kontrola parametrów

Force Control monitoruje nat??enie pr?du silnika, aktualn? moc silnika, temperatur? modu?u IGBT oraz temperatur? wewn?trz obudowy.

Bezpieczna praca

Zabezpieczenie blokuje uruchomienie przy nieprawid?owo zamontowanym module, a mikrowy??cznik zatrzymuje obrót no?a przy zdj?tej lub ?le zamontowanej pokrywie.

Kontrola monta?u

Automatyczna kontrola poprawno?ci monta?u elementów roboczych wspiera bezpieczn? obs?ug? urz?dzenia.

Dane techniczne

Marka	Sammic
Model	KE-5V
EAN	8435561001371
Pojemno?? u?ytkowa	5,5 l
Zasilanie	230 V

Moc	1500 W
Prędkość obrotowa	300-3000 obr./min
Regulacja prędkości	Nie
Wymagana instalacja przez elektryka	Nie
Materiał	Odlew aluminiowy, plastik bez BPA
Długość	286 mm
Szerokość	387 mm
Wysokość	487 mm

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