



CUTTER - EMULSIONADOR - TEXTURIZADOR KE-5V

Capacidad de la olla: 5.5 litros. Velocidad variable.



PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + olla para cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor “cut&mix”.
- ✓ Ideal para emulsiones y texturizados.
- ✓ Tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

Obtén #LaTexturaPerfecta en segundos y de forma homogénea y repetible

- ✓ El cutter-emulsionador-texturizador es ideal para adaptar la textura de los alimentos a las necesidades de personas con disfagia, garantizando su seguridad y bienestar, a la vez que siguen disfrutando de todo el sabor, se mantienen los valores nutricionales y mejora la aceptación de la comida.

Equipado con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes.

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Exclusivo “Force control system”: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Eficiencia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- ✓ Caldero de acero inoxidable de 5.5 l.
- ✓ Tapa transparente con revolvedor “cut&mix” incorporado.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- ✓ Opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

Built to last

- ✓ Construcción robusta de acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ✓ Caldero de acero inoxidable con tapa transparente altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Microinterruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Juego de cuchillas microdentadas.
- ✓ Revolvedor “cut&mix”.

OPCIONAL

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

- Rotor con cuchillas para K / KE
- Revolvedores KE

ESPECIFICACIONES

Capacidad del recipiente: 5.5 l
Dimensiones del recipiente: Ø240 mm x 150 mm
Potencia total: 1500 W
Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 286 mm
 - ✓ Fondo: 387 mm
 - ✓ Alto: 487 mm
- Peso neto: 18 kg
Dimensiones del embalaje
440 x 355 x 570 mm





CUTTER - EMULSIONADOR - TEXTURIZADOR KE-5V

Capacidad de la olla: 5.5 litros. Velocidad variable.

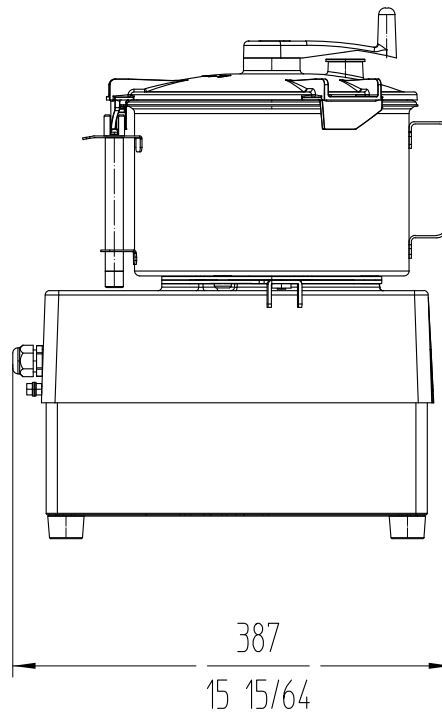
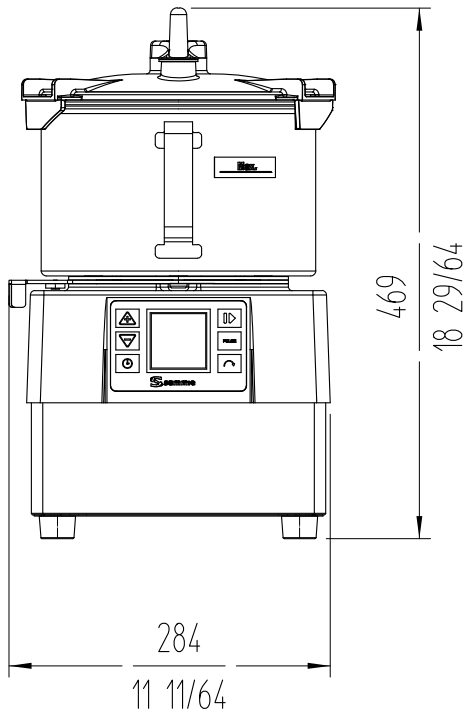


Volumen del embalaje: 0.09 m³
Peso bruto: 23.5 kg

MODELOS DISPONIBLES

1050836 Cutter-emulsionador KE-5V 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



PREPARACIÓN DINÁMICA
CUTTER - EMULSIONADORES

 **sammic** | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
 67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
 MÉXICO



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 10/03/2026