



## Cutter - Emulsificador CKE-5

**CAPACIDAD DE LA CUBA: 5 LITROS. VELOCIDAD VARIABLE. PANEL DE MANDOS CON TEMPORIZADOR.**

**Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Además permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.**

Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor "cut&mix".

- Enteramente construidas en materiales alimentarios.
- Se componen de un bloque motor y un caldero cutter de 5litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie.
- Velocidad variable.
- Robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar.
- Gran capacidad de producción. Motor ventilado que permite un trabajo continuo.
- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Revolvedor "cut&mix" incorporado.

### EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Bloque motor.
- Caldero cutter con rotor con cuchillas microdentadas.
- Revolvedor "cut& mix".

### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad del caldero: 5.5 l  
Dimensiones del caldero: Ø240 mm x 150 mm  
Potencia Total: 1250 W  
Velocidad, min-max: 385 rpm - 3000 rpm

#### Dimensiones exteriores

- Ancho: 284 mm
- Fondo: 374 mm
- Alto: 439 mm

Peso neto: 23 Kg

AENOR



ER-0437/196

UNE-EN ISO 9001



SAMMIC, S.L.  
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA  
www.sammic.com



## Cutter - Emulsionador CKE-8

**CAPACIDAD DE LA CUBA: 8 LITROS. VELOCIDAD VARIABLE.**

**Se componen de un bloque motor de velocidad variable y un caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie.**

- Enteramente construidas en materiales alimentarios.
- Se componen de un bloque motor y un caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie.
- Velocidad variable.
- Robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar.
- Gran capacidad de producción. Motor ventilado que permite un trabajo continuo.
- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Revolvedor "cut&mix" incorporado.



2004/108/CE , 2006/95/CE , 92/31 CEE

EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-55014-1, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-55014-2, EN-12852.  
Modelos USA: NSF/ANSI Standard 8, UL 763.



## Cutter - Emulsionador CKE-8



### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

No existe en el sistema la plantilla Portal - Producto para el ítem 33951

#### EQUIPAMIENTO INCLUIDO

#### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.