



Cutter - Omogeneizzatori

Cutter-omogeneizzatori che offrono innumerevoli opzioni

Macchina industriale che permette di tagliare, tritare, mescolare, impastare, emulsionare qualsiasi alimento in pochi secondi: erbe e verdure, vari tipi di impasti, carni crude o cotte, pesce, surimi, frutta, frutta secca, ghiaccio, etc.



Línea COMPACT da 4.4 l: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità in formato compatto: vasca da 4.4 l. Grande capacità produttiva.
- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Vasca di Tritan™ (copoliestere riciclabile destinato all'uso alimentare senza BPA e qualsiasi altro tipo di bisfenolo) lavabile in lavastoviglie e ad elevata resistenza.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.
- Coperchio dotato di guarnizione per impedire al prodotto di traboccare durante il ciclo, e foro per aggiungere ingredienti durante il ciclo.
- Vasca con miscelatori laterali: evitano che il prodotto si accumuli sulle pareti della vasca senza bisogno dell'intervento dell'operatore.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa tagliaverdure.
- Gamma ULTRA: programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Gamma ULTRA: possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

Linea HEADY DUTY da 5.5 e 8 l: due capacità, numerose possibilità

- Gamma ACTIVE a due velocità e Gamma ULTRA, a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità: fino a 8 l per prestazioni professionali.
- Orifizio superiore sul coperchio, per aggiungere liquidi durante il funzionamento.
- Miscelatore "Cut&Mix", opzionale nella gamma ACTIVE e incluso nella gamma ULTRA.
- Gamma ULTRA: programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Gamma ULTRA: possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

Built to last

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

Massima comodità per l'utente

- Pannello di comando a tenuta stagna ed estremamente intuitivo.
- Coperchio trasparente con orifizio per aggiungere ingredienti durante il funzionamento.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- Vasca facile da smontare.
- Tramoggia e dischi lavabili in lavastoviglie.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali a contatto con alimenti).
- 100% tested.



BEANO



	ACTIVE			ULTRA		
	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
GUIDA ALLA SCELTA						
Coperti (da / a)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacità mass. prodotto	2.5 kg	3 kg	4 kg	2.5 kg	3 kg	4 kg
CARATTERISTICHE						
Capacità della vasca	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensioni della vasca	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
Potenza Totale	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W	1100 W	1500 W	1500 W
2 velocità	-	sì	sì	-	-	-
Velocità variabile	-	-	-	sì	sì	sì
Velocità, min-max	/ 1500 rpm	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
Dimensioni esterne	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso netto	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg	11.9 kg	18 kg	18.9 kg



ACTIVE e ULTRA

Disponibile nella gamma ACTIVE a una o due velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" ad elevata efficienza.



Versatile

Rotore con lame intercambiabili.



Alta capacità

Fino a 8 l per prestazioni professionali.



Possibilità di aggiungere la funzione tagliaverdure

Linea COMPACT: possibilità di aggiungere la funzione di taglio inserendo la tramoggia corrispondente.



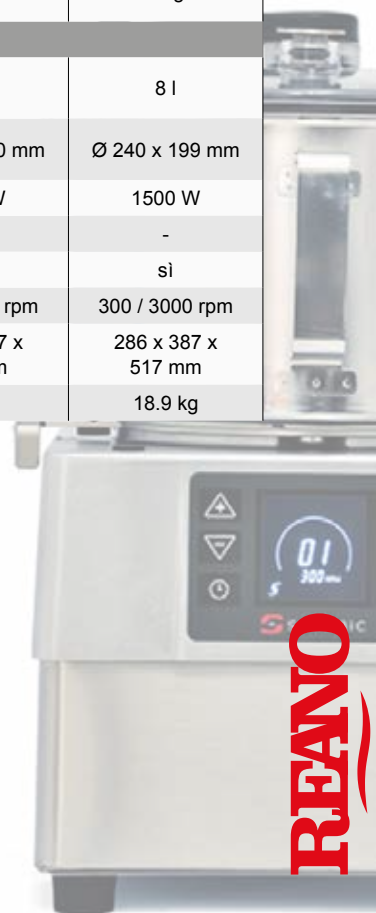
Massima comodità

Linea COMPACT: vasca con manico ergonomico. Massima comodità per l'utente.



Miscelatori laterali incorporati

Linea COMPACT: miscelatori laterali per una triturazione omogenea e senza traccia.



ACTIVE

Accessori

» P. 122

Cutter a 1 o 2 velocità con vasca da 4.4, 5.5 o 8 litri.

Si compone di:

- Blocco motore a 1 o 2 velocità
- Vasca cutter.

Professionale e robusto:

- Motore asincrono a grande potenza.
- Modelli da una o due velocità.

**1 o 2 velocità**

Prestazioni professionali.

**Pannello di controllo semplice**

Utilizzo estremamente intuitivo.

**CUTTER K-41**

Capacità della vasca: 4.4 l. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + vasca cutter da 4,4 l con miscelatori laterali.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050980	Cutter K-41 230/50/1	4.4 l	1.157€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Miscelatori laterali integrati

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.
- Tramoggia tagliaverdure.

**CUTTER K-52**

Capacità della vasca: 5.5 l. 2 velocità.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050832	Cutter K-52 400/50/3	5.5 l	1.753€

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

- Miscelatore "cut&mix".
- Lame lisce.
- Lame forate.





CUTTER K-82

Capacità della vasca: 8 l. 2 velocità.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050850	Cutter K-82 400/50/3	8 l	1.928€

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

- Miscelatore "cut&mix".
- Lame lisce.
- Lame forate.

ULTRA

Accessori

>> P. 122

Cutter-omogeneizzatori a velocità variabile con vasca da 4.4, 5.5 o 8 litri.

Dotato di tecnologia "brushless": massima efficienza

- Blocco motore a velocità variabile + bocca adattata alla produzione offerta + vasca del cutter.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali
- Pannello di controllo avanzato: tutte le informazioni a colpo d'occhio.
- Massima efficienza: mantiene lo stesso valore di coppia per l'intero range di velocità.
- Design leggero e compatto: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore tenuta senza richiedere ventilazione.
- Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Opzione per personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Pannello di controllo avanzato

Velocità variabile. Tutte le informazioni a colpo d'occhio.



Versatile

Rotore con lame intercambiabili e agitatore incorporato.



Massima efficienza

Grazie alla tecnologia "brushless".



Personalizza il tuo cutter

Gamma ULTRA: Programmi integrati e possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Risultato omogeneo garantito

Tecnologia "Invert-blade" per un risultato omogeneo.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Capacità della vasca: 4.4 l. Velocità variabile e tecnologia "brushless".

- Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + vasca cutter da 4.4 l con miscelatori laterali.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Capacità della vasca	Prezzo
1051000	Cutter-omogenizzatore KE-4V 230/50-60/1	4.4 l	1.847€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Miscelatori laterali integrati.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Tramoggia tagliaverdure.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.

- Consente di tagliare, tritare, testurizzare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050834	Cutter-omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1	5.5 l	2.252€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Vasca cutter con lame microdentate
- Miscelatore "cut&mix".

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-8V

Capacità della vasca: 8 l. Velocità variabile.

- Consente di tagliare, tritare, testurizzare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050853	Cutter-omogenizzatore KE-8V 230/50-60/1	8 l	2.599€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Miscelatore "cut&mix".

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.



Déli-cut

Un taglio con un'identità unica



Ti presentiamo il taglio più universale e versatile per lo Chef

- Il nuovo taglio **Déli-cut** è un taglio di tipo brunoise di 4 x 4 x 8 mm, rendendolo unico per cucinare, saltare in padella, condire insalate e preparazioni, cuocere ripieni e molto altro.
- Ora puoi ottenere il taglio **Déli-cut** con la massima qualità e precisione con tutti i tagliaverdure Sammic.
- Il taglio **Déli-cut** non richiede regolazioni speciali sulla macchina: con la combinazione giusta di dischi, **puoi ottenere questo taglio con qualsiasi tagliaverdure Sammic.**



Linea Compact

CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V



Disco da taglio
FCE-4+4G

Griglia
FMS-8

Linea Heavy Duty

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-4V, CK-35V,
CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco da taglio
FCE-4+4G

Griglia
FMC-8D

GUIDA AI TAGLI

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF



SHG



Sammic non è responsabile dell'uso improprio del prodotto. La distribuzione a questo documento.

BEANO

ACCESSORI - TAGLIAVERDURE / CUTTER · LINEA COMPACT

Testa tagliaverdure per K-41 / KE-4V



Permette di trasformare il cutter-omogeneizzatore in un combinato cutter-tagliaverdure.

- La testa permette di convertire un cutter K-41 o un cutter-omogeneizzatore KE-4V in un combinato cutter-tagliaverdure.
- Non include dischi. I dischi vengono ordinati separatamente.

		Prezzo
2059760	Testata Tagliaverdure 21/2V	354€

Vasca Cutter



Vasca cutter opzionale per tagliaverdure, combinata o cutter della gamma Compact.

- Vasca cutter aggiuntiva da 4.4 l con coperchio per cutter K-41 / KE-4V o tagliaverdure-cutter CK-241 / CK-24V.
- Consente inoltre di convertire la tagliaverdure CA-21 / CA-2V in un modello combinato.
- Il rotore con le lame è ordinato separatamente.

		Prezzo
2059762	Vasca cutter 4.4 l (con coperchio, senza lame)	276€

Rotori con lame



Rotori con lame per cutter o macchine combinate della gamma Compact.

- Rotore con lame micro seghettate per uso generale.
- Rotore a lame lisce per carne e prodotti fibrosi.
- Rotore con lame forate per montare albumi, preparare maionese, ecc.

		Prezzo
2059748	Gruppo coltelli con lame dentate CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€
2059750	Gruppo coltelli con lame lisce CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€
2059752	Gruppo coltelli con lame forate CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€

