



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.



Sammic ofrece una gama completa de cutters y cutters-emulsionadores de 3, 5.5 y 8 litros de capacidad y prestaciones avanzadas que se ajusta a las necesidades de cada usuario.

GAMA ACTIVE

CUTTERS K: 2 velocidades y 5.5 u 8 litros de capacidad.

Los cutters K-52 y K-82 de Sammic son máquinas muy robustas que están enteramente construidas en materiales alimentarios. El caldero, fácilmente extraíble, está fabricado en acero inoxidable de gran calidad y cuenta con asa ergonómica así como con una tapa de policarbonato altamente resistente provisto de un orificio que permite añadir líquidos en funcionamiento.

El panel de mandos, electrónico y estanco, es de uso muy intuitivo y está provisto de un pulsador de ráfagas.

Los cutters Sammic están equipados con un microrruptor de seguridad que evita la puesta en marcha si el caldero o la tapa no están en la posición adecuada.

Los cutters K son muy fáciles de limpiar y están homologadas por NSF Internacional.

Opcionalmente, pueden dotarse del exclusivo revolvedor "cut&mix", que permite obtener un producto final más homogéneo a la vez que evita el sobrecalentamiento del mismo.

GAMA ULTRA

CUTTERS-EMULSIONADORES KE: velocidad variable, tecnología Brushless, 5.5 u 8 litros de capacidad y revolvedor "cut&mix" incorporado.

La gama KE difiere de la K en que está 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".

Modelos dotados con tecnología Brushless, de máxima eficiencia. Gracias a ello, los cutters KE mantienen el par en todo el rango de velocidades. El exclusivo "Force Control System" garantiza un resultado estandarizado y de gran calidad. De diseño ligero y compacto, ofrecen estanqueidad mejorada al no requerir ventilación, y generan menos ruido, mejorando el ambiente en el lugar de trabajo.

El resto de características coincide con las de la gama K.

GAMA COMPACTA: SK/SKE

Gama de cutter SK-3 y cutter-emulsionador SKE-3, con caldero de 3 litros. Cuentan con un recipiente de acero inoxidable extraíble y tapa con orificio para añadir líquidos en funcionamiento. El panel de mandos es electrónico y cuentan con variador de velocidad con sistema continuo. Los cutters SK/SKE están provistos de microrruptor de seguridad.



	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V	SK-3	SKE-3
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100	10 - 25	10 - 30
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.	1Kg.	2Kg.
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	8l	5l	8l	3l	3l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø240x150mm	Ø240x199mm	Ø240x150mm	Ø240x199mm	Ø160x160mm	Ø160x160mm
POTENCIA TOTAL	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W	500W	500W
2 VELOCIDADES	sí	sí	-	-	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	-	sí	sí	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm	450 / 3000rpm	450 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	286x387x439mm	286x387x473mm	286x387x487mm	286x387x517mm	240x370x305mm	240x370x305mm
PESO NETO	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg	11Kg	11.8Kg



CUTTER - GAMA ACTIVE

Cutters de dos velocidades con caldero de 5,5 u 8 litros.

Modelos dotados de motor asíncrono de gran potencia.

Provistas de bloque motor de dos velocidades y caldero de 5,5 y 8 litros de capacidad, se pueden dotar de cuchillas microdentadas (de serie), lisas o perforadas, adaptándose a cualquier necesidad que tenga el usuario.



novedad

CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050832	Cutter K-52 400/50/3N	PVP 1.477€
---------	-----------------------	----------------------

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

- Revolvedor "cut&mix".
- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



novedad

CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050850	Cutter K-82 400/50/3N	PVP 1.625€
---------	-----------------------	----------------------

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

- Revolvedor "cut&mix".
- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



CUTTER - GAMA ULTRA

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 5,5 u 8 litros.

Modelos dotados con tecnología Brushless, de máxima eficiencia.

De velocidad variable, mantienen el par en todo el rango de velocidades. Gracias al exclusivo "Force Control System", se garantiza un resultado estandarizado y de gran calidad. De diseño ligero y compacto, ofrecen estanqueidad mejorada al no requerir ventilación, y generan menos ruido, mejorando el ambiente en el lugar de trabajo.

Provistas de bloque motor de velocidad variable y caldero de 5,5 y 8 litros de capacidad, se pueden dotar de cuchillas microdentadas (de serie), lisas o perforadas, adaptándose a cualquier necesidad que tenga el usuario.



novedad

CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

		PVP
1050834	Cutter-Emulsionador KE-5V 230/50-60/1	1.898€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revolvedor "cut&mix"

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



novedad

CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

		PVP
1050853	Cutter-Emulsionador KE-8V 230/50-60/1	2.190€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revolvedor "cut&mix"

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



GAMA COMPACTA

Cutters - Emulsionadores con caldero de 3 litros

Totalmente construídas en acero inoxidable, equipadas con un caldero fácilmente extraíble con rotor con cuchillas lisas. Su entera construcción en materiales alimentarios le permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. Dotado de variador de velocidad con sistema continuo que le permite trabajar de forma continua y pulsador de ráfagas que le permite triturar el producto al gusto del usuario. Provista de microruptor de seguridad y orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.



CUTTER SK-3

Capacidad de la cuba: 3 litros.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

		PVP
1050080	Cutter SK-3 230/50-60/1	993€
2051938	Revolvedor SKE-3	150€

Incluido

- Juego de cuchillas lisas extraíbles para uso general.

Opcional

- Cuchillas microdentadas.
- Cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...
- Revolvedor que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final.

CUTTER - EMULSIONADOR SKE-3

Capacidad de la cuba: 3 litros. Función emulsionador con rascador incorporado.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos



		PVP
1050086	Emulsionador SKE-3 230/50-60/1	1.261€
2051938	Revolvedor SKE-3	150€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas extraíbles para uso general.
- Revolvedor que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...





ACCESORIOS

Rotor con cuchillas para CK / K / KE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP
2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5	138€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	147€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	123€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	278€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	298€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	278€

Revolvedores CK / K / KE



Para obtener una mezcla más homogénea

- ▶ Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- ▶ Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	53€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	64€

Cuchillas SK/SKE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras compactas o SK

		PVP
2052666	Rotor con cuchillas lisas SK-3	75€
2052617	Rotor con cuchillas microdentadas SK-3	78€
2052668	Rotor con cuchillas perforadas SK-3	64€
2052664	Rotor con cuchillas lisas SKE-3	147€
2052630	Rotor con cuchillas microdentadas SKE-3	136€
2052659	Rotor con cuchillas perforadas SKE-3	120€

Revolvedores SK/SKE



Para obtener una mezcla más homogénea

- ▶ Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- ▶ Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP
2051938	Revolvedor SKE-3	150€