



## 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.



#### Nueva línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- ▶ Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- ▶ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ▶ Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.

#### ACTIVE y ULTRA de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

- ▶ Gama ACTIVE de dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- ▶ Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.
- ▶ Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- ▶ Revolvedor "Cut&Mix", opcional en la gama ACTIVE e incluido en la gama ULTRA.

#### Built to last

- ▶ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

#### Máxima comodidad para el usuario

- ▶ Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- ▶ Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.

#### Mantenimiento, seguridad, higiene

- ▶ Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- ▶ Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ▶ 100% tested.



	K-41	KE-4V	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	2.5Kg.	2.5Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø 193 x 161mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
POTENCIA TOTAL	800W	1100W	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
2 VELOCIDADES	--	--	sí	sí	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	sí	-	-	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500rpm	300 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	252 x 309 x 434mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
PESO NETO	14.2Kg	11.9Kg	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



## CUTTER - GAMA COMPACT

Caldero de 4.4 lt.

- ▶ Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- ▶ Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- ▶ Caldero equipado con revolvedores laterales.
- ▶ Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.

### Notas:

- ▶ **Certificación NSF en proceso (marzo 2021)**
- ▶ **Consultar fecha de disponibilidad**



novedad

### CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4,4 l.

1050980	Cutter K-41 230/50/1	PVP
		999€

#### Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

#### Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.

### CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Cutter compacto. Velocidad variable y tecnología Brushless.

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4,4 l.



novedad

1051000	Cutter-Emulsionador KE-4V 230/50-60/1	PVP
		1.595€

#### Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

#### Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.



## CUTTER - GAMA ACTIVE

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

- ▶ Motor asincrónico de gran potencia.
- ▶ Bloque motor de dos velocidades + caldero cutter.
- ▶ Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ▶ Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

	Dos velocidades.		Rotor con cuchillas intercambiables.		Uso intuitivo.
--	------------------	--	--------------------------------------	--	----------------



### 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
		1.499€

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



### 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
		1.649€

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.



## CUTTER - GAMA ULTRA

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

Equipados con tecnología “brushless”: máxima eficiencia.

- ▶ Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter.
- ▶ Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- ▶ Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- ▶ Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ▶ Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- ▶ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ▶ 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.



Velocidad variable.



Rotor con cuchillas intercambiables y revoledor incorporado.



Tecnología Brushless: máxima eficiencia.



### 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.

		<b>PVP</b>
1050834	<b>Cutter-Emulsionador KE-5V 230/50-60/1</b>	<b>1.926€</b>

#### Incluido

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

#### Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



### 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.

		<b>PVP</b>
1050853	<b>Cutter-Emulsionador KE-8V 230/50-60/1</b>	<b>2.223€</b>

#### Incluido

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

#### Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



ACCESORIOS

**Cabezal cortadora de hortalizas para K-41 / KE-4V**



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada

No incluye discos.

El cabezal permite convertir un cutter K-41 o cutter-emulsionador KE-4V en máquina combinada cortadora-cutter.

Los discos se piden por separado.

► **Consultar fecha de disponibilidad.**

		PVP
2059760	Cabezal cortadora 21/2V	305€

**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	140€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	149€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	125€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	168€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	179€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	150€

**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	54€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	65€

**Caldero cutter (gama Compact)**



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	239€



### Rotor con cuchillas (gama Compact)



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto

- ▶ 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
2059748	<b>Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4</b>	<b>140€</b>
2059750	<b>Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4</b>	<b>140€</b>
2059752	<b>Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4</b>	<b>140€</b>

