

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, surimí, 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
GUÍA DE SELECCIÓN						
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.
CARACTERÍSTICAS						
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.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- Tapa con junta y orificio para agregar ingredientes.
- Caldero fácilmente desmontable.
- El rotor y el caldero cutter se pueden lavar en el lavavajillas.

	Gama ACTIVE, de una velocidad, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.		Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.		Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
	ULTRA: Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.		Máxima comodidad para el usuario: caldero con mango ergonómico.		

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
---------	----------------------

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.



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

Incluido

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

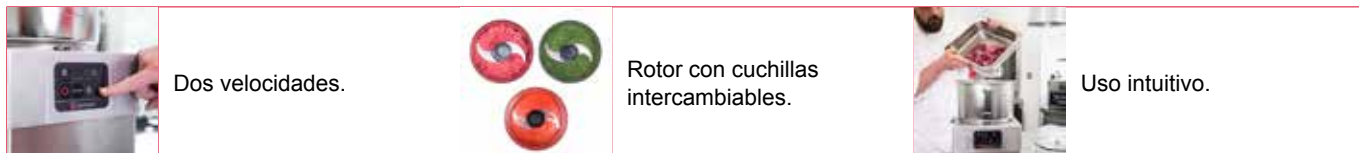
Opcional

- 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 asíncrono 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
---------	-----------------------

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

- 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
---------	-----------------------

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.

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.

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

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revoledor “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.

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

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



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.

2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8

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.

2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8

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.

2059760	Cabezal cortadora 21/2V
---------	--------------------------------



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.



2059762	Caldero cutter 4.4 lt.
---------	------------------------

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.



2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4

