



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

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



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.
- 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.
- Tapa equipada con junta para evitar el desbordamiento, y orificio superior para agregar ingredientes.
- Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Línea HEAVY DUTY 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.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

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.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Caldero fácilmente desmontable.
- El rotor y el caldero cutter se pueden lavar en el lavavajillas.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.



	ACTIVE			ULTRA		
	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacidad máxima de producto	2.5 kg	3 kg	4 kg	2.5 kg	3 kg	4 kg
CARACTERÍSTICAS						
Capacidad del caldero	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensiones del caldero	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
Potencia total	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W	1100 W	1500 W	1500 W
2 velocidades	-	sí	sí	-	-	-
Velocidad variable	-	-	-	sí	sí	sí
Velocidad, min-max	/ 1500 rpm	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
Dimensiones exteriores	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 neto	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg	11.9 kg	18 kg	18.9 kg



ACTIVE y ULTRA

Gama ACTIVE, de una o dos velocidades, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología "brushless".



Versatilidad

Rotor con cuchillas intercambiables.



Gran capacidad

Hasta 8 l para un rendimiento profesional.



Añade la función cortadora en cualquier momento

Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.



Máxima comodidad

Línea COMPACT: caldero con mango ergonómico. Máxima comodidad para el usuario.



Revolvedores laterales

Línea COMPACT: revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.

ACTIVE

Accesorios

» P. 112

Cutters de una o dos velocidades con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

Consiste en:

- Bloque motor de una o dos velocidades.
- Caldero cutter.

Profesionales y robustos:

- Equipados con motor asíncrono de gran potencia.
- Modelos de una o dos velocidades.

**1 o 2 velocidades**

Rendimiento profesional.

**Panel de control sencillo**

Uso extremadamente intuitivo.

**CUTTER K-41**

Capacidad de la cuba: 4.4 l. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4.4 l con revolventes laterales y cuchillas microdentadas.

		Capacidad del caldero
1050980	Cutter K-41 230/50/1	4.4 l

Incluido

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

Opcional

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

**CUTTER K-52**

Capacidad de la cuba: 5.5 l. 2 velocidades.

Línea ACTIVE Heavy Duty. Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas.

		Capacidad del caldero
1050832	Cutter K-52 400/50/3	5.5 l

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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



CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 l. 2 velocidades.

Línea ACTIVE Heavy Duty. Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas.

		Capacidad del caldero
1050850	Cutter K-82 400/50/3	8 l

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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

ULTRA

Accesorios

>> P. 112

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- Cuchillas microdentadas de serie. Cuchillas 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.
- Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



Panel de control avanzado

Velocidad variable.
Toda la información de un vistazo.



Versátil

Rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.



Máxima eficiencia

Gracias a la tecnología "brushless".



Personaliza tu cutter

Programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



Resultado homogéneo garantizado

Tecnología "invert-blade" para un resultado homogéneo.



NSF

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales y cuchillas microdentadas.
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

		Capacidad del caldero
1051000	Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1	4.4 l

Incluido

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

Opcional

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



NSF

CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

		Capacidad del caldero
1050834	Cutter-emulsionador KE-5V 230/50-60/1	5.5 l

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



NSF

CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

		Capacidad del caldero
1050853	Cutter-emulsionador KE-8V 230/50-60/1	8 l

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.