

Cutters e
emulsionadores

K/KE





[Ver vídeo
no YouTube](#)



Rendimento profissional

Múltiplas funções em segundos



O cutter permite **cortar, moer, misturar, amassar, emulsionar...** qualquer produto em segundos.

Um modelo para cada necessidade

Duas gamas de produto, **ACTIVE** com **2 velocidades fixas** que oferece um manuseamento extremamente simples e **ULTRA**, com **velocidade variável** e prestações avançadas, formam uma oferta que alcança uma capacidade por ciclo de até 4 kg de produto.



Gama	ACTIVE		ULTRA	
Modelo	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Velocidade	2 vel.	2 vel.	Variável	Variável
Caldeiro cutter	5,5 lt.	8 lt.	5,5 lt.	8 lt.
Capacidade Caldeiro	3 kg.	4 kg.	3 kg.	4 kg.
Refeições (de/a)	20-75	20-100	20-75	20-100

Caldeiros cutter de 5,5 ou 8 litros

Os cutters e cutter-emulsionadores da Sammic estão disponíveis com **caldeiro de 5,5 ou 8 litros** de capacidade, podendo moer, misturar, amassar... 3 ou 4 kg de produto, em segundos.



Lâminas para cada necessidade

O caldeiro cutter é enviado de série com rotor com **lâminas microdentadas**.

Opcionalmente, pode dotar-se de lâminas lisas e perfuradas.



Rotor com lâminas microdentadas

As lâminas microdentadas são **ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água**, que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para **produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés** (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).



Rotor com lâminas lisas

As lâminas lisas são **indicadas para cortar carne crua**, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne. Também são recomendadas para **legumes em geral**, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água dos mesmos. As lâminas lisas são ideais para cortar **cebola**, devendo utilizar-se o revolvedor **Cut&Mix**, já que o produto adere às laterais do caldeiro.



Rotor com lâminas perfuradas

As lâminas perfuradas são utilizadas **para confeccionar molhos e misturar produtos como maionese, molho rosé, ali-oli, etc.**, bem como para determinados tipos de **massa de pastelaria**.



Seleção de velocidades

Cutter K: duas velocidades

O cutter K dispõe de duas velocidades fixas para obter o rendimento ideal com cada produto.

Cutter-emulsionador KE: velocidade variável

A gama de velocidades disponíveis permite adaptar a máquina com precisão ao produto a tratar. Graças à tecnologia dos motores brushless, o motor mantém a força em toda a gama de velocidades, obtendo-se a máxima eficiência constantemente.



Motor assíncrono de grande potência



Os **cutters de duas velocidades** estão equipados com motores assíncronos ventilados de grande potência, que oferecem o **máximo rendimento em velocidades fixas.**

Tecnologia Brushless: máxima eficiência

A tecnologia brushless é sinónimo de um **rendimento otimizado a qualquer velocidade**. Os cutter-emulsionadores KE estão equipados com motores de grande eficiência graças à tecnologia brushless. Os motores brushless ou “sem escovas” são **altamente eficientes**, permitindo exercer a mesma força em toda a sua gama de velocidades. Além disso, **pesam menos**, necessitam de **menos espaço** e, por não necessitarem de ventilação, melhoram a **estanqueidade** das máquinas.



Rendimento
profissional

Ultra

Opcional na gama Active

RENDIMENTO
PROFISSIONAL



Revolvedor “Cut&Mix”: um resultado perfeito

O revolvedor “Cut&Mix” **evita que o produto fique colado às bordas do caldeiro**, evitando-se o sobreaquecimento do produto e obtendo-se um produto final mais homogêneo.



Função Reverse



Graças à função reverse, as **lâminas rodam para trás**, entre 100 e 500 rpm, **misturando** o produto **em vez de cortar**. Isto permite adicionar ingredientes durante o ciclo e misturá-los com o produto já cortado.

Programas incorporados, Funções específicas*

A máquina tem 3 programas especiais: P1 (textura densa), P2 (textura leve) e P3 (pulsações). Combinando diferentes velocidades e tempos em cada um destes programas, o cutter otimiza os parâmetros para obter um resultado uniforme e consistente em cada caso.

* Recurso disponível em máquinas fabricadas a partir de dezembro de 2021.



Personalização de programas: padronização de receitas*

Além dos programas predefinidos na máquina, a Cutter ULTRA permite ao utilizador criar até 9 programas personalizados. Desta forma, combinando diferentes velocidades e tempos, o utilizador pode padronizar as suas próprias receitas para obter sempre o mesmo resultado de forma automática e sem ter conhecimento da máquina.

* Recurso disponível em máquinas fabricadas a partir de dezembro de 2021.

Bloco motor de aço inoxidável

O bloco motor, de aço inoxidável, oferece um cuidado acabado externo e uma ótima conservação com o passar do tempo. Além disso, é de fácil limpeza. A tampa de alumínio robusto confere grande durabilidade a todo o conjunto.





Máxima
comodidade
para o
utilizador

Máxima comodidade
para o utilizador

MÁXIMA
COMODIDADE



Orifício para acrescentar ingredientes

A tampa do caldeiro cutter possui um orifício que possibilita acrescentar ingredientes durante o ciclo. O orifício possui uma tampa que permite cobri-lo quando não é utilizado, evitando salpicos.



Máxima comodidade
para o utilizador

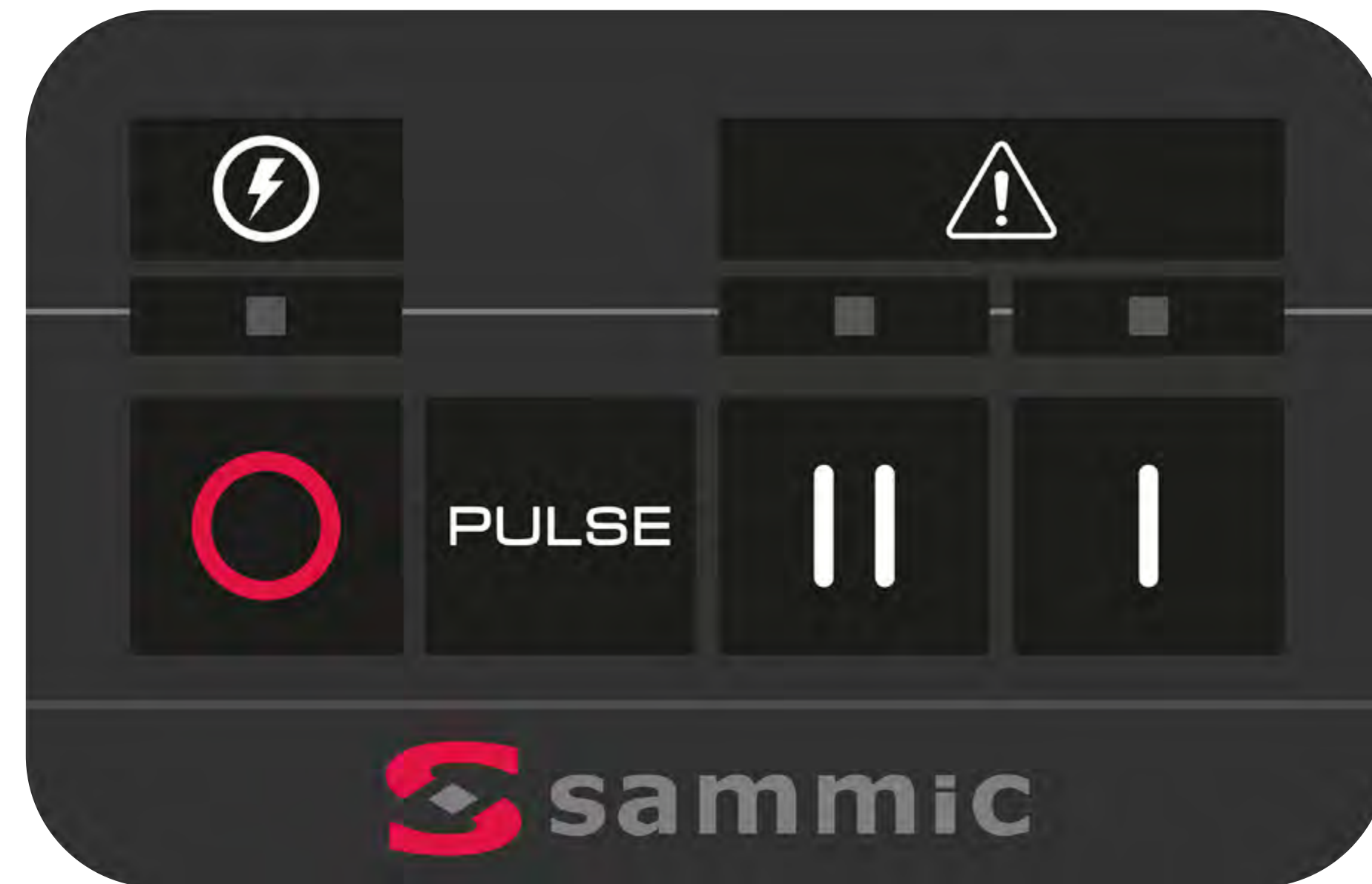
Active

MÁXIMA
COMODIDADE



Painel de comandos

Os **cutter K** estão equipados com painéis de comandos de desenho simples para uma utilização muito intuitiva.



Máxima comodidade
para o utilizador

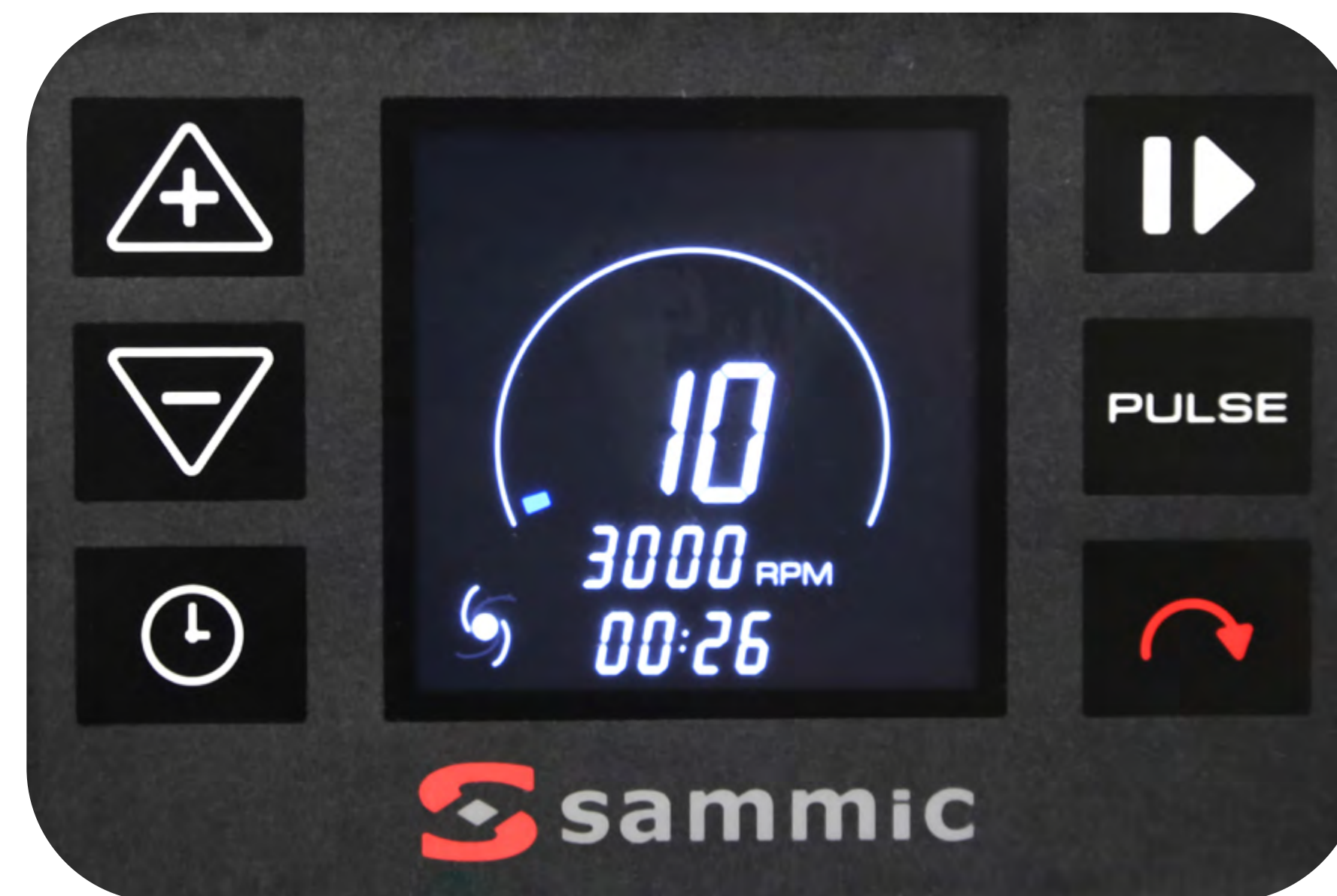
Ultra

MÁXIMA
COMODIDADE



Painel de comandos avançado

Os **cutter-emulsionadores KE** estão equipados com tecnologia *brushless* e possuem um painel de comandos avançado. De utilização muito intuitiva, o painel destas máquinas oferece toda a informação num só relance. Assim, o utilizador tem o máximo controlo do processo em curso.





Máxima segurança e higiene

Máxima segurança e
higiene

SEGURANÇA
E HIGIENE



Caldeiro facilmente desmontável



O caldeiro dos cutters e emulsionadores da Sammic, são facilmente desmontáveis, sem ferramentas para a sua substituição ou limpeza. Isto confere ao utilizador, além de versatilidade, **uma fácil manutenção.**

Máxima segurança e
higiene

SEGURANÇA
E HIGIENE



Fácil limpeza

O rotor e o caldeiro podem ser lavados em máquinas de lavar loiça, garantindo uma ótima conservação ao longo do tempo.



Combinação de sistemas de segurança



Todas as cutter e emulsionadores **K/KE** estão equipadas com uma combinação de sistemas de segurança que asseguram a proteção do utilizador quando a máquina está em movimento.

A posição do caldeiro e da respetiva tampa possui **microinterruptores que evitam a sua colocação em funcionamento** e a segurança por corte de corrente, evita a colocação em funcionamento das cortadoras e forma fortuita, no caso de corte do orneamento de eletricidade.

Homologados pela NSF



Os **cutter e emulsionadores K/KE** da Samic estão homologados pela NSF segundo a **norma 8**, garantindo segurança e higiene.



Sammic:
a garantia
de um líder

Sammic:
a garantia de um líder

A GARANTIA
DE UM LÍDER



100% testado

Todas as máquinas fabricadas pela Sammic **são testadas individualmente** no final da linha de montagem, minimizando-se assim o risco de incidências no período de pós-venda.



Sammic:
a garantia de um líder

A GARANTIA
DE UM LÍDER



Desenhados e fabricados pela Sammicem colaboração com Chefs



O **chef corporativo** da Sammic e a sua equipa tiveram uma participação ativa em todo o projeto de desenvolvimento das cortadoras Sammic. Além disso, antes do seu lançamento, todos os modelos foram testados tanto pelo chef corporativo como pelos **chefs embaixadores** da Sammic de todo o mundo. E por último, um canal de feedback contínuo durante a vida útil do produto permite-nos exercer ações de **melhoria contínua** que nos permite continuar a ser #AEscolhaAcertada para os utilizadores de todo o mundo.

Características técnicas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Ficha de produto

[Ver na página web](#)



Ficha de produto

[Ver na página web](#)



Ficha de produto

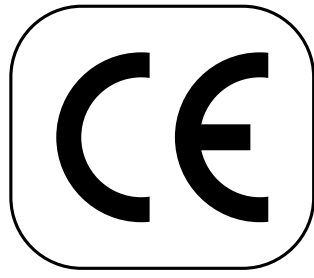
[Ver na página web](#)



Ficha de produto

[Ver na página web](#)

Gama	ACTIVE		ULTRA	
Modelo	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Refeições (de/a)	20-75	20-100	20-75	20-100
Caldeiro l.	5,5	8	5,5	8
Capacidade kg.	3	4	3	4
Velocidade do motor	1500/3000 rpm	1500/3000 rpm	300/3000 rpm	300/3000 rpm
Potência	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
Dimensões externas mm	286 x 387 x 439	286 x 387 x 473	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Peso líquido	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN