

# Cutter und Emulgator **K/KE**







[Video auf  
Vimeo schauen](#)







# Gewerbliche Leistungsfähigkeit



## Eine Vielzahl an Funktionen innerhalb von Sekunden



Mit den Cuttern von Samic können Sie sämtliche Produkte sekundenschnell **schneiden, mahlen, mixen, kneten und emulgieren.**

## Ein Modell für jeden Bedarf

Die beiden Produktreihen **ACTIVE** mit **2 festen Geschwindigkeitsstufen**, die eine sehr einfache Bedienung ermöglichen und **ULTRA** mit **einstellbarer Geschwindigkeitsstufe** und fortschrittlichen Leistungen bilden ein Angebot, das ein Fassungsvermögen pro Zyklus von bis zu 4 kg Produkt erreichen kann.



Produktreihe	ACTIVE		ULTRA	
Modell	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Geschwindigkeit	2 Geschw.	2 Geschw.	Einstellbar	Einstellbar
Fassungsvermögen des Kessels	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Max. Produktkapazität	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Geeignet für Sitzplätze	20-75	20-100	20-75	20-100



## Cutter-Kessel mit einem Fassungsvermögen von 5.5 oder 8 Litern

Die Cutter und Cutter-Emulgiergeräte von Sammic sind mit einem Kessel mit einem **Fassungsvermögen von 5.5 oder 8 Litern** ausgestattet und können mahlen, mischen, kneten, usw. 3 oder 4 kg Produkt in Sekunden.





## Messer für jeden Bedarf

Der Cutter-Behälter wird serienmäßig mit einem Rotor mit **mikroverzahnten Schneidmessern** geliefert. Optional kann das Gerät mit glatten und perforierten Schneidmessern ausgestattet werden.





## Rotor mit mikroverzahntem Schneidmesser

Die mikroverzahnten Schneidmesser sind **ideal, um Petersilie und Produkte mit einem hohen Wasseranteil zu zerkleinern**, die bei der Verwendung von glatten Schneidmessern beschädigt werden können. Sie eignen sich auch für **gefrorene Produkte, getrocknetes Obst, gepökelten Schinken, gekochtes Fleisch oder Pürees** (die Masse wird mit diesen Messern feiner).





## Rotor mit glattem Schneidemesser

Die glatten Schneidemesser **eignen sich zum Schneiden von rohem Fleisch**, da dieses aufgrund seiner Schneide und Form die Nervenfäden und schwierigen Bereiche des Fleisches einfach zerkleinern kann. Außerdem empfiehlt sich diese Art von Schneidemesser für **Gemüse allgemein**, da es Gemüse sehr gut schneiden kann und beim Schneiden nur wenig Saft entsteht. Die glatten Schneidemesser eignen sich auch für **Zwiebeln**, dabei ist es jedoch wichtig, auch die Rührvorrichtung „**Cut&Mix**“ zu verwenden, da das Produkt sonst an den Seitenwänden des Behälters kleben bleibt.





## Rotor mit perforiertem Schneidemesser

Die perforierten Schneidemesser werden verwendet, **um Saucen herzustellen oder Produkte wie Mayonnaise, Cocktailsauce, Aioli, etc. zu mischen** sowie für bestimmte **Patisserie-Mischungen**.





# Gewerbliche Leistungsfähigkeit



## **Cutter K: Zwei Geschwindigkeitsstufen**

Der Cutter K verfügt über zwei feste Geschwindigkeitsstufen, um eine optimale Leistung bei jedem Produkt zu erhalten.

## **Cutter-Emulgiergerät KE:**

### **Einstellbare Geschwindigkeitsstufen**

Der Bereich der verfügbaren Geschwindigkeitsstufen ermöglicht es, die Maschine dem zu verarbeitenden Produkt genau anzupassen. Dank der Technologie der „Brushless“-Motoren, behält der Motor das Drehmoment bei sämtlichen Geschwindigkeiten bei, was sich in maximaler Effizienz zu jedem Zeitpunkt äußert.

## **Einstellung der Geschwindigkeit**





## Hochleistungs-Asynchronmotor



Die Cutter mit **zwei Geschwindigkeitsstufen** sind mit leistungsstarken Asynchronmotoren ausgestattet, die **maximale Leistung bei fixen Geschwindigkeiten** bieten.



## Technologie „Brushless“: Maximale Effizienz

Die Technologie „Brushless“ steht für **optimale Leistung, unabhängig von der Geschwindigkeit.**

Die Cutter-Emulgiergeräte KE sind dank der Technologie „Brushless“ mit leistungsfähigen Motoren ausgerüstet. Die „Brushless“-Motoren oder auch bürstenlose Motoren sind **sehr effizient**, was eine Nutzung derselben Leistung unabhängig von der Geschwindigkeit ermöglicht. Außerdem **wiegen** diese Motoren weniger, brauchen **weniger** Platz und da keine Lüftung nötig ist, wird die **Dichtheit** der Maschinen verbessert.





## Abschaber „Cut&Mix“: Ein perfektes Ergebnis

Die Rührvorrichtung „Cut&Mix“ **vermeidet, dass das Produkt an den Rändern des Kessels kleben bleibt**, wodurch eine Überhitzung des Produktes vermieden wird und ein homogeneres Endprodukt erhalten werden kann.





## Reverse-Funktion



Dank der Reverse-Funktion  
**drehen sich die Messer mit 100 bis 500 U/min zurück**, wodurch das Produkt **gemischt anstatt geschnitten** wird.

Dies ermöglicht die Hinzugabe von Produkten während des Zyklus und ein Mischen mit dem bereits geschnittenen Produkt.



## Integrierte Programme, Spezifische Funktionen\*

Die Maschine verfügt über drei Spezialprogramme: dichtes, feines und **PrecisePulse** fürs „chunky“ Zerkleinern. Indem verschiedene Geschwindigkeiten und Zeiten in jedem einzelnen dieser Programme kombiniert werden, optimiert der Kutter die Parameter, um in jedem Fall ein homogenes und konsistentes Ergebnis zu erhalten.

\*Funktion verfügbar auf Maschinen, die ab Dezember 2021 hergestellt wurden.





Gewerbliche  
Leistungsfähigkeit

*Ultra*



## Benutzerdefinierte Programme: Rezeptstandardisierung\*

Zusätzlich zu den drei voreingestellten Programmen, ermöglicht der Kutter ULTRA dem Benutzer **die Erstellung von bis zu 9 benutzerdefinierten Programmen**. Auf diese Weise kann der Benutzer, durch die Kombination verschiedener Geschwindigkeiten und unterschiedlicher Zeiten, seine eigenen Rezepte standardisieren. Dadurch ist es möglich, automatisch und ohne Benutzereingriff während des Zyklus, immer das gleiche Ergebnis zu erzielen.

\*Funktion verfügbar auf Maschinen, die ab Dezember 2021 hergestellt wurden.



## Motorblock aus rostfreiem Stahl

Der Motorblock aus rostfreiem Stahl bietet ein sorgfältiges äußeres Finish und eine optimale Konservierung innerhalb der Zeit. Außerdem ist die Reinigung unkompliziert. Der robuste Aluminiumdeckel verleiht der ganzen Maschine eine lange Lebensdauer.







# Höchster Bedienkomfort

• 20 •



## Öffnung um Zutaten hinzuzufügen

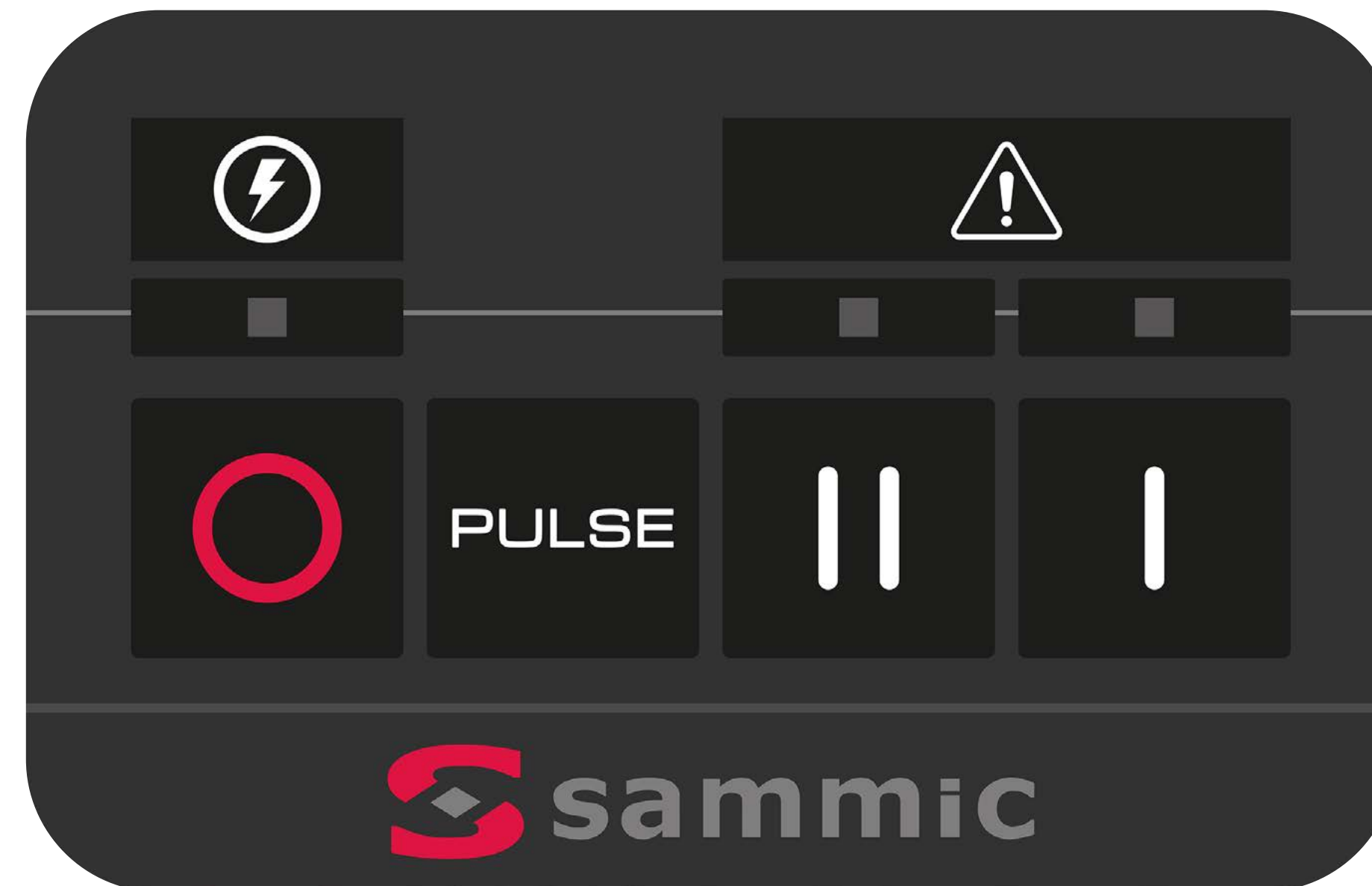


Der Deckel des Behälters ist mit einer Öffnung versehen, die das Hinzufügen von Zutaten während des Zyklus möglich macht. Die Öffnung verfügt über einen Stopfen, wodurch sie geschlossen werden kann, wenn keine Zutaten hinzugefügt werden. Dadurch werden Spritzer vermieden.



## Intuitives Bedienfeld

Die **Cutter K** sind mit unkompliziert designten Bedienfeldern für eine sehr intuitive Benutzung ausgestattet.





## Fortschrittliches Bedienfeld

Die **Cutter-Emulgiergeräte** sind mit der „**Brushless**“-Technologie ausgestattet und verfügen über ein fortschrittliches Bedienfeld. Das Bedienfeld dieser Maschinen ist sehr intuitiv zu verwenden und stellt alle Informationen auf einen Blick dar. So hat der Anwender maximale Kontrolle über den laufenden Prozess.







# Maximale Sicherheit und Hygiene



## Einfach abzunehmender Kessel



Die Kessel der Cutter und Emulgiergeräte von Sammic sind einfach und ohne jegliche Werkzeuge abzunehmen, um das Gerät auszutauschen oder zu reinigen. Dies bedeutet neben der Vielseitigkeit eine **einfache Handhabung für den Anwender.**



## Einfache Reinigung

Der Rotor und der Kessel können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, was eine optimale Zeitersparnis bedeutet.





## Kombination von Sicherheitssystemen



Alle Cutter und Emulgiergeräte **K/KE** sind mit einer Kombination von Sicherheitssystemen ausgestattet, was den Schutz des Anwenders beim Betrieb der Maschine gewährleistet.

Die Positionierung des Behälters und des Deckels verfügt über **Mikrounterbrecher**, die eine **Inbetriebnahme der Maschine verhindern** und die Kurzschlussicherung verhindert eine ungeplante Inbetriebnahme der Schneidemaschinen, falls ein Kurzschluss auftreten sollte.



**NSF-zertifiziert**



Die **Cutter und Emulgiergeräte K/KE** von Sammic sind NSF-zertifiziert gemäß **Standard 8**, welcher für Sicherheit- und Hygiene steht.





**Sammic:**  
.....  
Die Garantie  
.....  
eines  
.....  
Marktführers  
.....



# Sammic: Die Garantie eines Marktführers



**100 % getestet**

Alle durch Sammic produzierte Maschinen werden **eine nach der andern** am Ende der Montagelinie **geprüft**, um jeder Küche die beste Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.







## Entwickelt und produziert durch Sammic in Zusammenarbeit mit Chefköchen

Der **leitende Chefkoch** von Sammic und sein Team waren aktiv am gesamten Entwicklungsprojekt der Schneidemaschinen von Sammic beteiligt. Außerdem wurden alle Modelle vor Markteinführung vom leitenden Chefkoch sowie von den **als Botschafter für Sammic tätigen Chefköchen** aus aller Welt getestet.

Und als Letztes ermöglicht ein während der Nutzungsdauer des Produkts fortlaufender Feedback-Kanal das Ergreifen von Maßnahmen zu einer **kontinuierlichen Verbesserung**. Diese wiederum ermöglicht es uns, **#DieGeeigneteWahl** für Anwender auf der ganzen Welt zu bleiben.



# Technische Daten



Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)



Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)



Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)



Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)

Produktreihe	ACTIVE		ULTRA	
Modell	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Portionen	20-75	20-100	20-75	20-100
Fassungsvermögen Behälter	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Fassungsvermögen	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Geschwindigkeit Motor	1500/3000 rpm	1500/3000 rpm	300/3000 rpm	300/3000 rpm
Leistung	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
Abmessungen außen mm	286 x 387 x 439	286 x 387 x 473	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Nettogewicht	21.6 kg	22.6 kg	18 kg	18.9 kg





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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 06/2024-01

ZUR  
STARTSEITE