



CUTTER EMULSIONADOR KE-8V 220V- 1050853

SKU: 11020008

 **sammic**



Función

Herramienta esencial de la cocina moderna, la cual permite cortar y picar ingredientes duros y blandos con precisión uniforme; triturar y pulverizar especias, café o hielo; mezclar y emulsionar líquidos para crear smoothies, dips y salsas cremosas sin grumos; y amasar eficientemente masas ligeras o pesadas.

Aspectos técnicos

Largo	387 mm
Ancho	286 mm
Alto	517 mm

Potencia	1500 W
Alimentación	60 Hz
Voltaje	220 - 230 V

Características

- Construcción robusta de acero inoxidable.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- Caldero de acero inoxidable de 8 litros.
- Tapa de policarbonato con revolvedor “cut&mix” incorporado.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Enero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea
☎ +57 318 358 5528

Contáctanos

☎ +57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
🌐 talsa.com.co