



CUTTER EMULSIONADOR SAMMIC KE-4V 1051000

SKU: 11020029



Picar y realizar emulsiones.

Función

Aspectos técnicos

Largo	309 mm
Ancho	252 mm
Alto	434 mm
Peso	12 kg

Capacidad	4.4 L
Potencia	1100 W
Alimentación	60 V
Voltaje	220 V

Características

- Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- Tapa de policarbonato transparente con orificio para añadir ingredientes en marcha.
- Trituración homogénea gracias a los revolvedores laterales y la cuchilla invertida.
- Trabajo rápido sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolvedores laterales del caldero.
- Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas
- Acabados uniformes por el movimiento que genera la disposición especial de los filos.
- Temporizador incorporado en el panel de mandos.
- Microrruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Velocidad, min-max: 300 rpm - 3000 rpm.
- Capacidad máxima de producto: 2.5 Kg
- Capacidad máxima de líquidos: 2.4 L

[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