



**Cutter emulsionador Sammic K-41: compacto, profesional y robusto.** Ideal para cocinas profesionales, obradores y colectividades que necesitan texturizar, mezclar o triturar en segundos. **Perfecto para preparaciones intensivas con resultados homogéneos.**

### Catálogo de cutters emulsionadores

Los **cutters industriales Sammic** ofrecen soluciones fiables para los profesionales que necesitan cortar, mezclar, triturar o emulsionar alimentos de manera rápida, uniforme y segura. En esta ficha nos centramos en el **modelo K-41**, una máquina compacta de alto rendimiento pensada para cocinas industriales, obradores y colectividades que buscan optimizar procesos sin renunciar a la calidad del resultado.

#### \* Características técnicas del K-41

- Capacidad del caldero: 4.4 litros
- Material: Tritan™ alimentario, libre de BPA, lavable en lavavajillas
- Motor: 1 velocidad fija - 1500 rpm
- Potencia: 800 W
- Cuchillas: Microdentadas

- Revolvedores laterales: Incorporados
- Capacidad de producto: 2.5 kg
- Dimensiones caldero: Ø 193 x 161 mm
- Dimensiones exteriores: 252 x 309 x 434 mm
- Peso neto: 14.2 kg

### Incluye:

Bloque motor + caldero + cuchillas microdentadas + revolvedores incorporados.

### Opcionales disponibles:

Rotor con cuchillas lisas, rotor perforado, cabezal cortadora.

### 🔗 ¿Necesitas un cutter compacto pero de uso intensivo?

Si trabajas en un **obrador**, cocina profesional o una **cocina central de colectividades**, sabes lo que es tener que procesar kilos de alimentos con poco espacio, sin margen de error. Ya no te puedes permitir una máquina que se quede corta o que mezcle mal. Este cutter de 4.4 litros es perfecto para **un volumen medio de producción** (10 a 50 cubiertos) y consigue resultados homogéneos sin intervención constante. Gracias a su diseño robusto y materiales de calidad, el Cutter Sammic K-41 garantiza una larga vida útil incluso con uso continuo. Su caldero de Tritan™ es ultra resistente y fácil de limpiar, mientras que sus **revolvedores laterales** logran una **emulsión homogénea sin grumos**. El motor de 800W trabaja a 1500 rpm, ideal para obtener **texturas finas y controladas** en segundos.

### "¿No será demasiado pequeño para uso profesional?"

Es justo al revés: su tamaño compacto lo convierte en una solución **ideal para cocinas que no quieren renunciar a resultados de calidad en espacios reducidos**. Está diseñado para rendir como un grande en poco espacio.

### ⚠️ ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un cutter que realmente necesitas?

- **Capacidad del caldero:** en este caso, 4.4 l, ideal para cocinas pequeñas/medias.
- **Textura y homogeneidad:** asegurada por los revolvedores y cuchillas microdentadas.
- **Velocidad:** 1500 rpm constante.
- **Material:** asegúrate de que sea apto para alimentos y fácil de limpiar (Tritan™ en este caso).
- **Volumen de producción:** hasta 2.5 kg o 50 cubiertos por ciclo.

---

### ¿Por qué recomienda EquipoH el cutter emulsionador Sammic K-41?

Porque **conocemos lo que pasa detrás de una cocina**. Sabemos que este tipo de cutter te permite ahorrar tiempo, espacio y fallos. Es una **máquina ideal para panaderos, cocineros, gestores de comedores escolares o clínicas** que buscan rendimiento profesional sin sobrecoste ni complicaciones. Con el K-41, vas sobre seguro.

#### → Sobre el fabricante

**Sammic** es uno de los líderes europeos en soluciones de maquinaria para hostelería y alimentación. Desde su fundación, se ha caracterizado por una fabricación robusta y una excelente postventa. En EquipoH confiamos en Sammic porque sabemos que su producto **aguanta, rinde y responde**.

¿Tienes dudas sobre si este cutter es el ideal para tu cocina? Escríbenos en el chat. **No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.**

#### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 252 x 309 x 434 mm

