Kutter und
Emulgierer
K/KE

Kombigerät
Gemüseschneider und Kutter
CK

Gemüseschneider
CA

STOP
PULSE
sammic

Hauptpunkte

+ info

» Hergestellt aus hochwertigen lebensmittelechten Materialien. **BPA-frei**, widerstandsfähige Materialien und Komponenten.

+ info

» **Gemüseschneiderfunktion:** Breite Palette von Scheiben und Gittern erhältlich. Erhalten Sie über 35 verschiedene Schnitte, einschließlich des exklusiven **„Déli-cut“**.

+ info

» **Kutterfunktion:** Mehrere Funktionen, in Sekunden.

+ info

» **Ultra-Linie:** Maximale Effizienz dank „brushless“ Technologie. Geräuschloser Betrieb, leicht, wasserdicht.

+ info

» **Ultra-Linie:** Integrierte Programme und Programmanpassung für Rezeptstandardisierung.

+ info

» **Kutterfunktion:** „Invert-blade“ Technologie für homogene Ergebnisse.

+ info

» **Gemüseschneiderfunktion:** Exklusives „Force Control System“ für maximale Standardisierung.

+ info

» Einfach zu demontieren, spülmaschinenfeste Komponenten für **einfache Reinigung und Desinfektion.**

Ein Modell für jeden Anwender

Die beiden Produktreihen, **ACTIVE mit festen Geschwindigkeitsstufen**, die eine sehr einfache Bedienung ermöglichen, und **ULTRA mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen** und fortschrittlichen Leistungen bilden ein Angebot, das eine Produktion von bis zu 350 kg/h als Gemüseschneider erreichen kann, und Kutter mit einem Behälter von 4,4 l.

Technische Daten

ZUR STARTSEITE

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Ergonomisches Design und einfache Bedienung

Sicherheits- und Hygienegarantie

Sammic: Die Garantie eines Marktführers

Technische Daten

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

- Lebensmitteltaugliche Materialien von höchster Qualität
- Möglichkeit, die andere Funktion Ihrer Maschine hinzuzufügen
- Ein perfekter Schnitt
- Ein sauberer, einheitlicher Schnitt ohne Abfall
- Eine Vielzahl an Funktionen, innerhalb von Sekunden
- Erhöhte Produktion
- Auswurfvorrichtung
- Umfassendes Angebot an Scheiben und Gittern
- Neuer „Déli-cut“ Schnitt
- Kutter-Behälter mit 4,4 l Fassungsvermögen
- Spitzenqualität beim Pürieren
- „Invert-blade“-Technologie: Rotor mit Messer mit umgekehrter Schneide
- Behälter mit seitlichem Rührwerk
- Messer für jeden Bedarf
- Rotor mit mikroverzahntem Schneidemesser
- Rotor mit glattem Schneidemesser
- Rotor mit perforiertem Schneidemesser
- Einstellung der Geschwindigkeit
- Fortschrittliche Zeitschaltuhr
- Integrierte Programme, spezifische Funktionen
- Benutzerdefinierte Programme: Rezeptstandardisierung
- Hochleistungs-Asynchronmotor
- Technologie „Brushless“: maximale Effizienz
- Technologie „Brushless“: „Force Control System“
- Motorblock

Lebensmitteltaugliche Materialien von höchster Qualität

Alle Maschinen verfügen über eine robuste Bauweise und werden aus glasfaserverstärkten Polymeren hergestellt.

Der Behälter aus Tritan™ (lebensmitteltauglicher, recycelbarer Copolyester, frei von BPA und jeder anderen Art von Bisphenol) ist hochbeständig und spülmaschinenfest.

Das Kopfteil des Gemüseschneiders, aus glasfaserverstärktem Kunststoff, und der Auswurf, aus Tritan, sind ebenfalls spülmaschinenfest.

Hauptpunkte

Möglichkeit, die andere Funktion Ihrer Maschine hinzuzufügen

Dank der Sensoren des Motorblocks verfügen die Compact-Maschinen über die Möglichkeit, die fehlende Funktion der Maschine hinzuzufügen. Konkret verfügen die Gemüseschneider CA über die Möglichkeit, die Kutter-Funktion bei Ihrer Maschine zu ergänzen, indem der Behälter mit Messern hinzugefügt wird, und die Kutter K/KE können die Funktion Gemüseschneider durch Hinzufügen des entsprechenden Kopfteils ergänzen.

Als Gemüseschneider

Ein perfekter Schnitt

Bei der Entwicklung der neuen Produktreihe wurden sämtliche Schnitte, die die verschiedenen Kombinationen von Scheiben und Gittern bieten, detailliert studiert.
Das neue Design der Maschine, mit noch besser abgestimmten Toleranzen, sowie die an Scheiben und Gittern durchgeführten Verbesserungen ermöglichen es, ein perfektes Ergebnis zu erhalten, unabhängig vom Produkt und der gewünschten Schneideart.

Als Gemüseschneider

Ein sauberer, einheitlicher Schnitt ohne Abfall

Die neuen Scheiben und Gitter benötigen weniger Kraftaufwand beim Schneiden und das Ergebnis sind saubere und einheitliche Schnitte, praktisch ohne Abfälle.

Die Kombination der Scheiben **FCS** mit den entsprechenden Gittern **FMS** ermöglicht das Schneiden von präzisen und sauberen Würfeln, ohne Saft zu erzeugen.

Als Kutter

Eine Vielzahl an Funktionen, innerhalb von Sekunden

Mit den Kuttern von Sammic können Sie sämtliche Produkte sekundenschnell schneiden, mahlen, mixen, kneten und emulgieren.

Hauptpunkte

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Als Gemüseschneider

Erhöhte Produktion

Die Produktionsleistung beträgt von 50 bis 350 kg/h.

Als Gemüseschneider

Auswurfvorrichtung

Die Auswurfvorrichtung ermöglicht das Ausgeben des geschnittenen Produkts durch die Schwerkraft und ohne Aufpralle zu erleiden. Diese Leistung ist insbesondere beim Schneiden von Scheiben und beim Auffangen des Produkts für die spätere Konservierung oder das Anrichten interessant.

Außerdem ist der Gemüseschneider mit einer Auswurfscheibe ausgestattet, die nach Bedarf verwendet werden kann.

Als Gemüseschneider

Umfassendes Angebot an Scheiben und Gittern

Das Sortiment für Scheiben und Gitter ermöglicht

über 35 verschiedene Schnittarten.

Hauptpunkte

Als Gemüseschneider

Neuer „Déli-cut“ Schnitt: Ein Schnitt mit einer einzigartigen Identität

Der neue **Déli-cut** ist ein Brunoise-Schnitt von 4 x 4 x 8 mm, was ihn einzigartig macht zum Kochen, Anbraten, Würzen von Salaten und Zubereitungen, kochen von Füllungen und vielem mehr.

Hauptpunkte

Als Kutter

Kutter-Behälter mit 4,4 l Fassungsvermögen

Die Kombigeräte CK und Kutter K/ KE sind mit einem Behälter von 4,4 Litern Fassungsvermögen mit hohem Schlauch ausgestattet, wodurch Mahlen, Mischen, Kneten, usw. von 2,5 kg Produkt in Sekunden möglich ist.

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Als Kutter

Spitzenqualität beim Pürieren

Sowohl die Messer als auch das Rührwerk wurden mit größter Sorgfalt entwickelt, um beim Pürieren eine Spitzenqualität zu erreichen. Dank des umgekehrten Schneidemessers und dem seitlichen Rührwerk kann ein glattes, homogenes und einheitliches Püree erzielt werden.

Als Kutter

„Invert-blade“-Technologie: Rotor mit Messer mit umgekehrter Schneide

Das obere Messer des Rotors verfügt über eine umgekehrte Schneide, wodurch das Produkt sich nach unten bewegt. Das untere Messer mit der normalen Schneide hingegen sorgt dafür, dass das Produkt sich nach oben bewegt. Dank der Bewegung, die die verschiedenen Schneiden so erzeugen, können wesentlich homogenere Pürees erzielt werden.

Hauptpunkte

Als Kutter

Behälter mit seitlichem Rührwerk

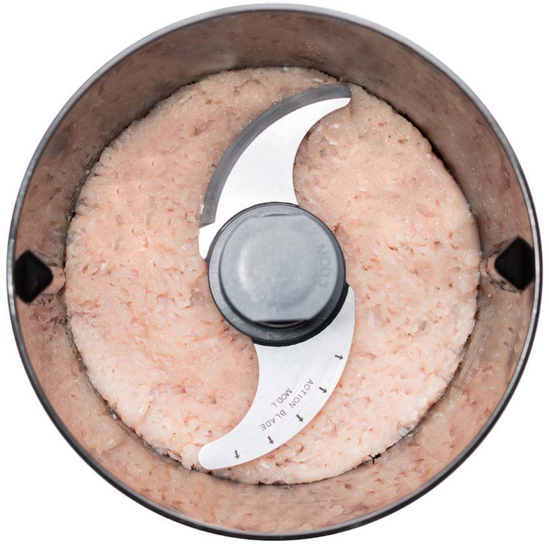
Das seitliche Rührwerk sorgt dafür, dass das Produkt sich nicht an den Wänden des Behälters sammelt und befördert es in Richtung des Messers, ohne dass dafür ein Bediener eingreifen muss. Dies ermöglicht ein schnelleres und homogeneres Arbeiten und die Überhitzung des Produkts wird vermieden.

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Als Kutter

Messer für jeden Bedarf

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



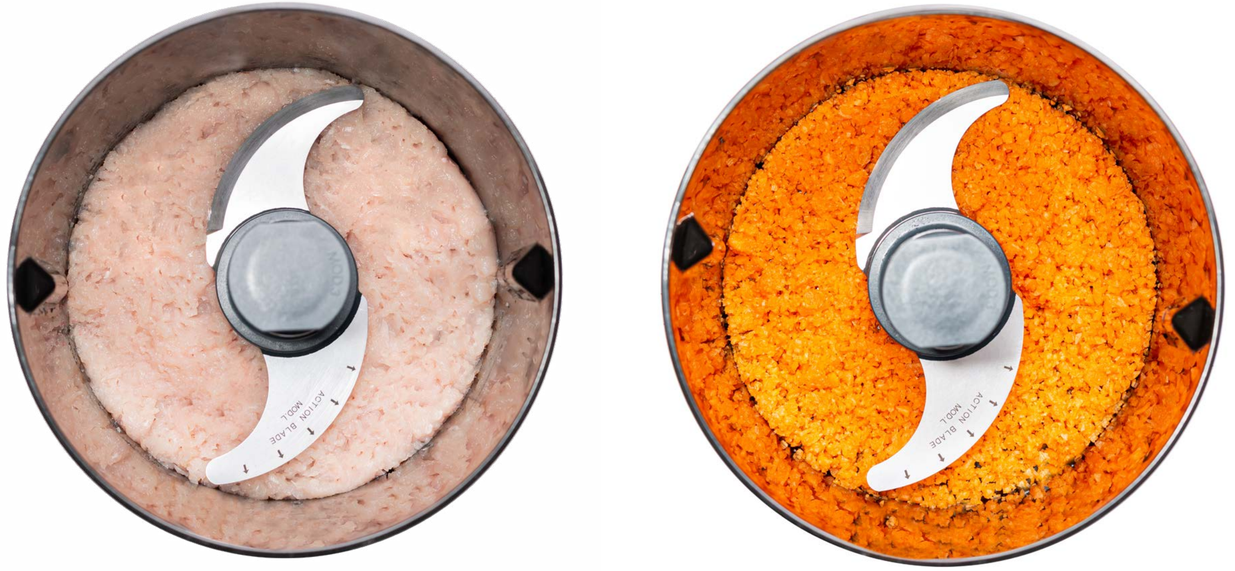
Rotor mit mikroverzahntem Schneidemesser

Die mikroverzahnten Schneidemesser sind **ideal, um Petersilie und Produkte mit einem hohen Wasseranteil zu zerkleinern**, die bei der Verwendung von glatten Schneidemessern 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).

Als Kutter

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.



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.**

Alle Maschinen

ULTRA

Einstellung der Geschwindigkeit

Der Bereich der verfügbaren Geschwindigkeitsstufen ermöglicht es, die Maschine sowohl beim Schneiden als auch als Kutter dem zu verarbeitenden Produkt anzupassen.

Dank der Technologie der „Brushless“-Motoren, behält der Motor das Drehmoment bei sämtlichen Geschwindigkeitsstufen bei, was sich in maximaler Effizienz zu jedem Zeitpunkt äußert.

Alle Maschinen

ULTRA

Fortschrittliche Zeitschaltuhr

Die ULTRA-Modelle sind mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, die das Arbeiten während einer vordefinierten Zeit ermöglicht, wobei die verbleibende Zeit stets angezeigt wird.

Diese Funktion ist insbesondere zur Standardisierung von Prozessen nützlich.

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Als Kutter

ULTRA

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.

Als Kutter

ULTRA

Benutzerdefinierte Programme: Rezeptstandardisierung

Zusätzlich zu den drei voreingestellten Programmen, ermöglicht der KE-4V-Kutter 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.

Alle Maschinen

ACTIVE

Hochleistungs-Asynchronmotor

Die Gemüseschneider und Kutter mit einer Geschwindigkeitsstufe sind mit leistungsstarken Asynchronmotoren ausgestattet, die maximale Leistung bei festen Geschwindigkeiten bieten.

Alle Maschinen

ULTRA

Technologie „Brushless“: maximale Effizienz

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

Die Gemüseschneider und Kutter mit einstellbarer Geschwindigkeit sind dank der Technologie „Brushless“ mit leistungsfähigen Motoren ausgerüstet.

Die „Brushless“-Motoren oder auch bürstenlosen Motoren sind sehr effizient, wodurch unabhängig von der Geschwindigkeit immer die gleiche Kraft entfaltet wird.

Außerdem wiegen diese Motoren weniger, sind geräuschärmer und da keine Lüftung nötig ist, wird die Dichtheit der Maschinen verbessert.

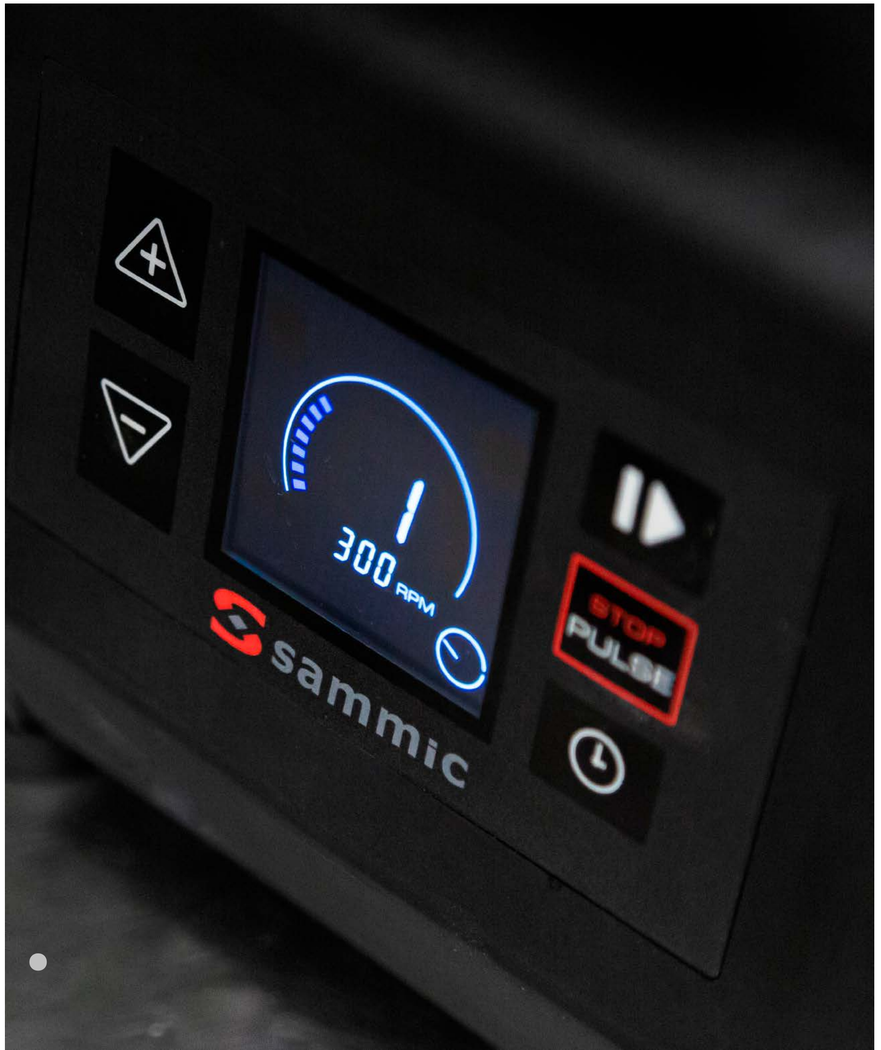
Hauptpunkte

Als Gemüseschneider

ULTRA

Technologie „Brushless“: „Force Control System“

Die Modelle mit einstellbarer Geschwindigkeit sind mit dem exklusiven „Force Control System“ ausgestattet. FCS zeigt zu jederzeit die vom Motor aufgewendete Kraft auf dem Bildschirm. Außerdem ist es möglich, einen akustischen Warnhinweis zu programmieren, der abgegeben wird, wenn die vom Benutzer vorbestimmte maximale Kraftaufwendung überschritten ist. Auf diese Weise erhält der Benutzer die gewünschte Schnittqualität bei jedem Produkt und zu jeder Zeit, mit anderen Worten, ein optimales, einheitliches Schnittergebnis ohne Qualitätseinbuße.



Motorblock

Die neuen Maschinen verfügen über eine robuste Bauweise aus glasfaserverstärkten Polymeren.

Höchste Bedienkomfort

- Seitlicher Produktauslass
- Einstellbarer Ausgang
- Ergonomisches Design
- Öffnung um Zutaten hinzuzufügen
- Deckeldichtung Kutter-Behälter
- Behälter mit ergonomischem Griff
- Entwickelt, um Ihren Arbeitsbereich optimal zu nutzen
- Intuitives Bedienfeld
- Fortschrittliches Bedienfeld

Als Gemüseschneider

Seitlicher Produktauslass

Da sich der Produktauslass auf der Seite befindet, benötigen die Schneidemaschinen weniger Platz auf der Arbeitsfläche.

Dies wiederum bedeutet einen optimalen Arbeitsfluss im Vorbereitungsbereich.

Die Öffnung des Produktauslasses wurde entwickelt, um das Produkt zu leiten, wodurch Spritzer im Arbeitsbereich vermieden werden.

Als Gemüseschneider

Einstellbarer Ausgang

Das Design des Gemüseschneiders ermöglicht das Positionieren des Ausgangs des Produktes zu jeder Zeit je nach Bedarf des Anwenders: nach rechts oder nach links.

Höchster Bedienkomfort

Als Gemüseschneider

Ergonomisches Design

Die Funktion Gemüseschneider ermöglicht das Schneiden mit einer einzigen Bewegung, was eine maximale Produktion ohne Ermüdung für den Benutzer bedeutet.

Als Kutter

Öffnung um Zutaten hinzuzufügen

Der Deckel des Behälters ist mit einer Öffnung versehen, die das Hinzufügen von Zutaten während des Zyklus möglich macht.

Als Kutter

Deckeldichtung Kutter-Behälter

Die Deckeldichtung des Kutter-Behälters sorgt dafür, dass die Produkte während des Zyklus nicht überlaufen.

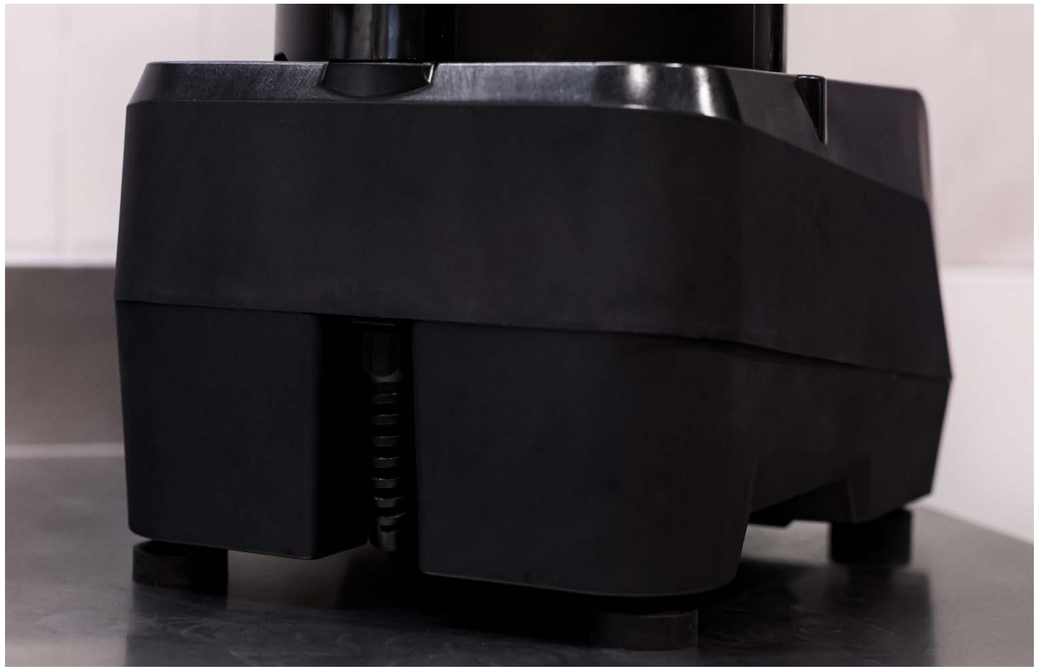
Als Kutter

Behälter mit ergonomischem Griff

Die abgerundete, kantenfreie Geometrie des Griffs ermöglicht das Befestigen und Anbringen des Behälters bequem mit nur einer Hand, wodurch Abnutzungen durch den Benutzer vermieden werden.

Entwickelt, um Ihren Arbeitsbereich optimal zu nutzen

Eine Öffnung im Motorblock ermöglicht, neben dem Schutz des Steckers, auch die optimale Nutzung des Arbeitsbereichs des Benutzers. Dank des Maschinendesigns benötigt der Stecker daher nicht mehr Platz und die Maschine kann sogar an einer Wand positioniert arbeiten.



Höchster Bedienkomfort

Alle Maschinen

ACTIVE

Die Modelle mit einer Geschwindigkeitsstufe sind mit unkompliziert designten Bedienfeldern für eine sehr intuitive Benutzung ausgestattet.

Intuitives Bedienfeld

Alle Maschinen

ULTRA

Fortschrittliches Bedienfeld

Die Modelle mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe 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 Schneideprozess.

Maximale Sicherheit und Hygiene

- Einfach abzunehmendes Kopfteil, Behälter und Deckel
- Einfache Reinigung
- Kombination von Sicherheitssystemen
- Fehlermeldesystem
- NSF-zertifiziert

Einfach abzunehmendes Kopfteil, Behälter und Deckel

Das Kopfteil und der Deckel der Gemüseschneider von Sammic sowie der Kutter-Behälter können einfach und ohne jegliche Werkzeuge abgenommen werden, um das Gerät auszutauschen oder zu reinigen. Dies bedeutet neben der Vielseitigkeit eine einfache Wartung für den Benutzer.

Einfache Reinigung

Alle Elemente, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen, können für die Reinigung abgenommen werden.

Das Kopfteil des Gemüseschneiders und der Rotor und der Behälter des Kutters können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, was eine optimale Zeitersparnis bedeutet.

Die Scheiben des Gemüseschneiders aus rostfreiem Stahl sind spülmaschinenfest. Außerdem ermöglicht das herausnehmbare Schneidemesser eine gründlichere und effizientere Reinigung und kann im Falle von Beschädigungen ausgetauscht werden.

Hauptpunkte

Kombination von Sicherheitssystemen

Alle Gemüseschneider, Kombi modelle und Kutter sind mit einer Kombination aus Sicherheitssystemen ausgestattet, die den Anwenderschutz bei eingeschalteter Maschine gewährleisten.

Die Positionierung des Kopfteils und des Deckels sowie des Behälters und des Deckels verfügt über Mikroschalter, die eine Inbetriebnahme der Maschine verhindern, und die Kurzschlusssicherung verhindert eine ungeplante Inbetriebnahme der Gemüseschneider, falls ein Kurzschluss auftreten sollte.

Fehlermeldesystem

Ein umfassendes Fehlermeldesystem ermöglicht die Identifizierung möglicher Funktionsfehler, was die Wartung und Reparatur des Geräts erleichtert.

NSF-zertifiziert

Alle Compact-Maschinen von Sammic sind NSF-zertifiziert gemäß Standard 8, welcher für Sicherheit- und Hygiene steht.

Sammic: Die Garantie eines Marktführers

- 100 % getestet
- Die Erfahrung eines Schneideprofis
- Entwickelt und produziert durch Sammic in Zusammenarbeit mit Chefköchen

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.

Die Erfahrung eines Schneideprofis

Sammic entwickelt und produziert seit über 50 Jahren Schneidemaschinen.

Der Export in über 100 Ländern ermöglicht eine serienmäßige Standardisierung seiner Anforderungen.

Ergebnis: **#DerPerfekteSchnitt** für jedes Produkt.

Entwickelt und produziert durch Sammic in Zusammenarbeit mit Chefköchen

Der **leitende Chefkoch** von Sammic und sein Team waren aktiv am gesamten Entwicklungsprojekt der Kompakt-Maschinen 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 schließlich ermöglicht ein während der Nutzungsdauer des Produkts fortlaufender Feedback-Kanal, Maßnahmen für **eine kontinuierliche Verbesserung** zu ergreifen. Diese wiederum ermöglicht es uns, **#DieRichtigeWahl** für Benutzer 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

Einzelkatalog
Auf der Webseite anzeigen

Einzelkatalog
Auf der Webseite anzeigen

	KOMBI		GEMÜSESCHNEIDER		KUTTER UND EMULGIERER	
Produktreihe	**ACTIVE**	**ULTRA**	**ACTIVE**	**ULTRA**	**ACTIVE**	**ULTRA**
Modell	**CK-241**	**CK-24V**	**CA-21**	**CA-2V**	**K-41**	**KE-4V**
AUSWAHLHILFE						
SITZPLÄTZE (VON / BIS)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
STUNDENLEISTUNG	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg
EIGENSCHAFTEN						
ÖFFNUNGSGRÖSSE (GEMÜSESCHNEIDER)	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	-	-
FASSUNGSVERMÖGEN DES KESSELS	4.4 l	4.4 l	-	-	4.4 l	4.4 l
GESCHWINDIGKEITEN ALS KUTTER (POS.)	1	10	-	-	1	10
MOTOR RPM (KUTTER)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
GESCHWINDIGKEIT ALS GEMÜSESCHNEIDER	1	5	1	5	-	-
MOTOR RPM (GEMÜSESCHNEIDER)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
LEISTUNG						
LEISTUNG (WS)	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
AUSSENABMESSUNGEN						
ABMESSUNGEN (GEMÜSESCHNEIDER)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
ABMESSUNGEN (KUTTER)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
NETTOGEWICHT (GEMÜSESCHNEIDER)	15.3 kg	13 kg	15.3 kg	13 kg	-	-
NETTOGEWICHT (KUTTER)	14.2 kg	11.9 kg	-	-	14.2 kg	11.9 kg

AENOR
GESTIÓN
DE LA CALIDAD
ISO 9001 ER-0437/1/96

IQNET

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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-04

ZUR
STARTSEITE