

Cutter-
emulsionneurs
K/KE



Combinés
Cutter & coupe-légumes
CK

Coupe-
légumes
CA





• 2 •

ALLER À LA COUVERTURE

Points clés



» Fabriqué à partir de matériaux de qualité alimentaire. **Sans BPA**, matériaux et composants résistants.



» **Fonction coupe-légumes** : Large gamme de disques et de grilles disponibles. Obtenez **plus de 35 coupes différentes**, y compris l'exclusif « **Déli-cut** ».



» **Fonction cutter** : **Multiples fonctions**, en quelques secondes.



» **Ligne Ultra** : efficacité maximale grâce à la **technologie « brushless »**. Fonctionnement silencieux, léger, design étanche.



» **Ligne Ultra** : Programmes intégrés et personnalisation de programmes pour la **standardisation des recettes**.



» **Fonction cutter** : « **Invert-blade** » **technologie** pour des résultats homogènes.



» **Fonction coupe-légumes** : « **Force Control System** » exclusif pour une standardisation maximale.



» Facile à démonter, composants adaptés au lave-vaisselle pour un **nettoyage et une désinfection faciles**.

Un modèle pour chaque usager

Les deux gammes de produits : la **gamme ACTIVE, à vitesse fixe** qui offre une manipulation extrêmement simple, et la **gamme ULTRA, à vitesse variable** qui offre des fonctionnalités avancées, constituent une offre de produits qui atteint une production horaire de 350 kg/heure en tant que coupe-légumes et cutter avec cuve de 4,4 litres.





Un rendement professionnel

- [Matériaux aptes au contact alimentaire de la plus haute qualité](#)
- [Possibilité d'ajouter la deuxième fonction à votre machine](#)
- [Une coupe parfaite](#)
- [Une coupe nette et uniforme sans perte](#)
- [Multiples fonctions en quelques secondes](#)
- [Une production élevée](#)
- [Rampe d'expulsion](#)
- [Vaste gamme de disques et grilles](#)
- [Nouvelle coupe « Déli-cut »](#)
- [Cuve cutter de 4,4 litres](#)
- [Qualité de broyage supérieure](#)
- [Technologie « invert-blade » : Rotor avec couteau à lame tranchante inversée](#)
- [Cuve avec racleurs latéraux](#)
- [Des lames pour chaque besoin](#)
- [Rotor à couteaux micro-dentés](#)
- [Rotor à couteaux lisses](#)
- [Rotor à couteaux perforés](#)
- [Choix des vitesses](#)
- [Minuteur de pointe](#)
- [Programmes intégrés, fonctions spécifiques](#)
- [Personnalisation de programmes : Standardisation des recettes](#)
- [Moteur asynchrone de grande puissance](#)
- [Technologie « brushless » : Une efficacité maximale](#)
- [Technologie « brushless » : « Force Control System »](#)
- [Bloc moteur](#)

Un rendement
professionnel



Matériaux aptes au contact alimentaire de la plus haute qualité



Toutes les machines sont dotées d'une construction robuste et sont fabriquées en polymères renforcés de fibre de verre.

La cuve Tritan™ (copolyester recyclable de qualité alimentaire sans BPA ni aucun autre type de bisphénol) est très résistante et est lavable au lave-vaisselle.

La tête du coupe-légumes en plastique renforcé de fibre de verre et l'éjecteur Tritan sont également lavables au lave-vaisselle.

Un rendement
professionnel



Possibilité d'ajouter la deuxième fonction à votre machine

Grâce aux capteurs du bloc moteur, les machines de la gamme Compact offrent la possibilité d'ajouter la fonction manquante à la machine. Concrètement : sur les coupe-légumes CA, il est possible d'ajouter la fonction cutter en les équipant de la cuve avec couteaux, et sur les cutters K/KE, il est possible d'ajouter la fonction coupe-légumes en les équipant de la tête correspondante.



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Une coupe parfaite

Le développement de la nouvelle Compact gamme a étudié en détail toutes les coupes que proposent les différentes combinaisons de disques et de grilles.

Le nouveau design de la machine, qui bénéficie de tolérances plus ajustées ainsi que d'améliorations sur les disques et les grilles, permet d'obtenir un résultat parfait quel que soit le produit et la coupe souhaitée.



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes

Les nouveaux disques et grilles nécessitent moins d'efforts pour couper, assurant des coupes nettes et uniformes avec pratiquement aucune perte.

L'association des disques **FCS** et de leurs grilles **FMS** correspondantes permet d'obtenir des coupes en dés nettes et précises, sans produire de liquides.

Une coupe nette et uniforme sans perte



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Multiples fonctions en quelques secondes

Le cutter permet de couper, moudre, mélanger, pétrir, émulsionner...
n'importe quel produit, en quelques secondes.



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Une production élevée

La plage de production/heure
s'étend de 50 à 350 kg.



• 1 2 •

ALLER À LA
COUVERTURE

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Rampe d'expulsion

La rampe d'expulsion permet d'expulser par gravité le produit coupé et ce, sans impacts. Cette fonctionnalité est particulièrement intéressante pour couper des rondelles et reconstituer le produit à des fins de conservation ou de présentation ultérieure.

En outre, le coupe-légumes est équipé d'un disque d'expulsion à utiliser sur certains produits qui le nécessitent.



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Vaste gamme de disques et grilles

La gamme de disques et grilles disponibles permet d'obtenir
plus de 35 types de coupes différentes.



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Nouvelle coupe « Déli-cut » : Une coupe à l'identité unique

Le nouveau **Déli-cut** est une coupe de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm, ce qui la rend unique pour cuisiner, faire sauter, assaisonner les salades et les préparations, cuisiner des farces et bien plus encore.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Cuve cutter de 4,4 litres

Les cutter K/KE et combi CK sont disponibles avec une cuve d'une contenance de 4,4 litres équipée d'un tube haut, en mesure de moudre, mélanger, pétrir, etc. 2,5 kg de produit, en quelques secondes seulement.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter

Les couteaux comme les racleurs ont été soigneusement étudiés afin d'obtenir une qualité de broyage supérieure. Grâce au couteau inversé et aux racleurs latéraux, le broyage obtenu est homogène, uniforme et sans traces.

Qualité de broyage supérieure



Un rendement
professionnel
Fonction Cutter



« Invert-blade » technologie : Rotor avec couteau à lame tranchante inversée



Le couteau supérieur du rotor dispose d'une lame tranchante inversée, déplaçant le produit vers le bas. En revanche, le couteau inférieur, équipé d'une lame tranchante classique, déplace le produit vers le haut. Grâce au mouvement ainsi créé par les différentes lames tranchantes, les finitions obtenues sont beaucoup plus uniformes.

Un rendement
professionnel

Fonction Cutter

Les racleurs latéraux préviennent l'accumulation du produit sur les parois de la cuve, le poussant vers le couteau sans aucune intervention de l'utilisateur. Cette caractéristique permet d'assurer un travail plus rapide et plus homogène et prévient toute surchauffe du produit.



Cuve avec racleurs latéraux



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Des lames pour chaque besoin

La cuve cutter standard est équipée de rotor à **couteaux micro-dentés**.

En option, elle peut être fournie avec des lames lisses et perforés.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Rotor à couteaux micro-dentés

Les lames micro-dentées sont parfaites pour **couper du persil et des produits à haute teneur** en eau qui peuvent se détériorer par l'usage de couteaux lisses, mais aussi pour les **produits congelés, les fruits secs, le jambon sec, la viande cuisinée, les purées** (le hachage est plus fin avec ce type de couteau).



Rotor à couteaux lisses

Les lames lisses sont recommandées pour **couper la viande crue**, puisque de par leur tranchant et leur forme, ils sont capables de couper facilement les filandres et les morceaux de viande difficiles à couper. Ils sont aussi recommandés pour les **légumes verts** en général, l'oignon compris, puisqu'ils les coupent très bien en morceaux, et leur enlèvent une faible quantité d'eau.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Rotor à couteaux perforés

Les couteaux perforés sont utilisés **pour faire des sauces et mélanger des produits** tels que la mayonnaise, la sauce cocktail, l'ailoli, etc. ainsi que pour certains types de pâtes en pâtisserie.



Un rendement
professionnel

Toutes les machines

● **ULTRA**



Choix des vitesses

La gamme de vitesses disponible permet d'adapter la machine au produit à travailler avec précision.

De plus, grâce à leur technologie, les moteurs « brushless » maintiennent le couple pendant toute leur gamme de vitesse, pour une efficacité maximale à tout moment.



Un rendement
professionnel

Toutes les machines

ULTRA

Les modèles ULTRA sont équipés d'un minuteur qui permet de travailler pendant une durée définie à l'avance, le temps restant pouvant être visualisé à tout moment.

Cette fonction est particulièrement utile dans le cadre de la standardisation des processus.



Minuteur de pointe



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter

● — **ULTRA**



Programmes intégrés, fonctions spécifiques



La machine dispose de trois programmes spécifiques : texture dense, texture légère et **PrecisePulse** (pulsations).

En associant différentes vitesses et durées dans chacun de ces programmes, le cutter optimise les paramètres afin d'obtenir un résultat uniforme et stable dans chaque cas.

Un rendement
professionnel

Fonction Cutter

● — **ULTRA**

En plus des trois programmes prédéfinis sur la machine, le cutter KE-4V permet à l'utilisateur de créer jusqu'à 9 programmes personnalisés.

Ainsi, en combinant différentes vitesses et différents temps, l'utilisateur peut standardiser ses propres recettes pour obtenir toujours le même résultat automatiquement et sans se soucier de la machine.



Personnalisation de programmes : Standardisation des recettes



Un rendement
professionnel

Toutes les machines

ACTIVE

Les coupe-légumes et cutters à une vitesse sont équipés de moteurs asynchrones ventilés haute puissance qui offrent des rendements maximaux à des vitesses fixes.

Moteur asynchrone de grande puissance



Un rendement
professionnel

Toutes les machines

● — **ULTRA**



Technologie « brushless » : Une efficacité maximale

La technologie « brushless » est synonyme de rendements optimaux, quelle que soit la vitesse.

Les coupe-légumes et cutters à vitesse variable sont équipés de moteurs haute efficacité grâce à la technologie « brushless ».

Les moteurs « brushless », ou littéralement, « sans balais », sont très efficaces, permettant à la même force d'être exercée sur toute leur plage de vitesse.

En outre, ils génèrent moins de bruit, sont plus légers et, n'ayant pas besoin de ventilation, ils améliorent l'étanchéité des machines.

Un rendement
professionnel

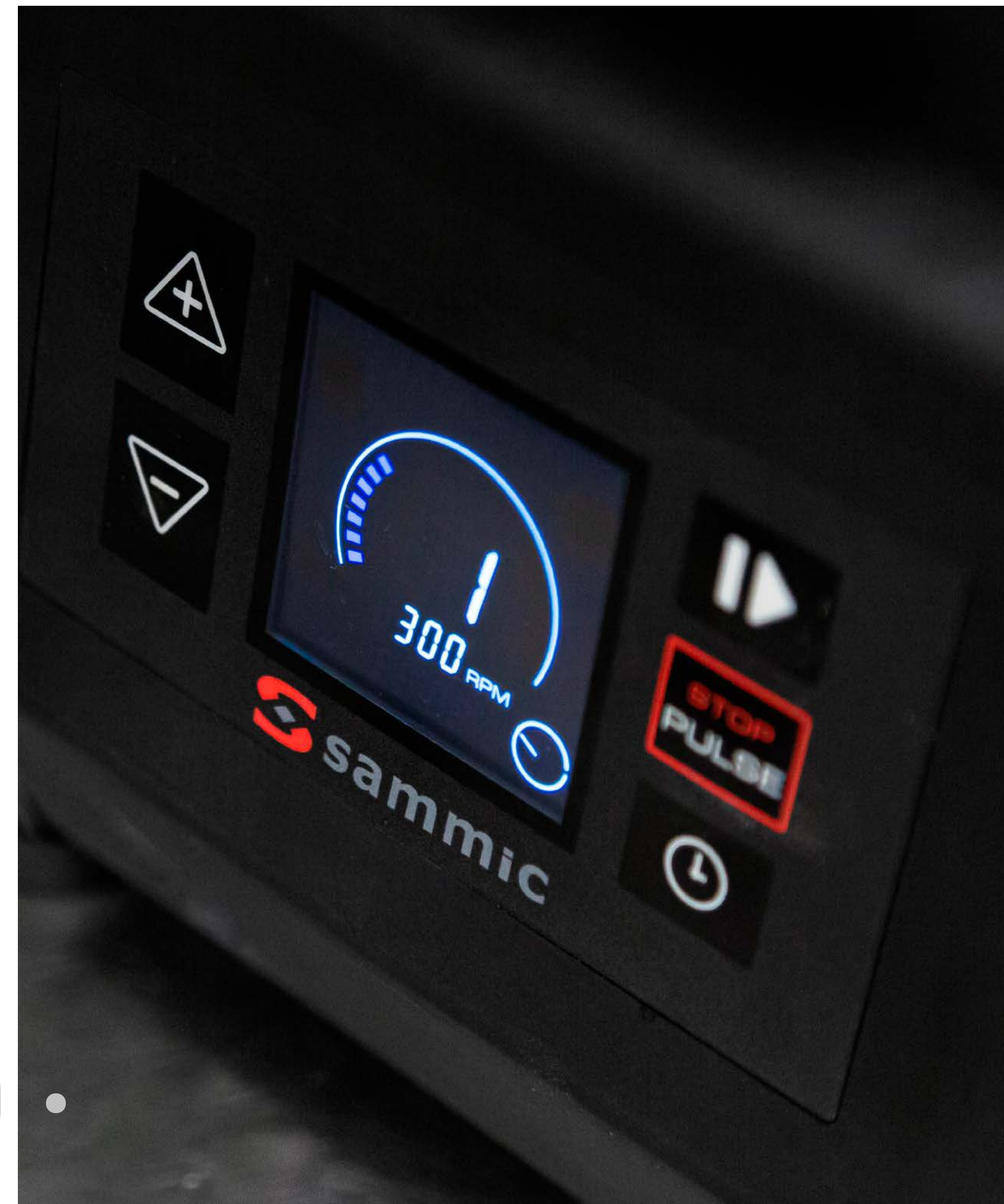
Fonction Coupe-légumes

● **ULTRA**



Technologie « brushless » : « Force Control System »

Les modèles à vitesse variable sont équipés du système exclusif « Force Control System ». Le système FCS affiche sur l'écran la force exécutée par le moteur à tout moment. De plus, il permet de programmer une alarme sonore quand la machine dépasse la force préétablie. Ainsi, l'utilisateur obtient la qualité de coupe souhaitée pour chaque produit et à tout moment, avec une coupe optimale, uniforme et sans défauts.



Un rendement
professionnel



Bloc moteur



Les nouvelles machines sont dotées d'une construction robuste en polymères renforcés de fibre de verre.



Un confort maximal d'utilisation

- [Sortie latérale du produit](#)
- [Conception orientable](#)
- [Design ergonomique](#)
- [Ouverture pour ajouter des ingrédients](#)
- [Couvercle équipé avec joint](#)
- [Cuve avec manche ergonomique](#)
- [Conçu pour maximiser votre espace de travail](#)
- [Panneau de commandes intuitif](#)
- [Panneau de commandes sophistiqué](#)

Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Coupe-légumes

La sortie du produit intervenant sur un côté, les coupe-légumes nécessitent moins de fond sur la table de travail, pour un flux de travail optimal sur la zone de préparation.

L'ouverture de sortie latérale a été conçue pour orienter le produit, évitant les éclaboussures sur l'espace de travail.



Sortie latérale du produit

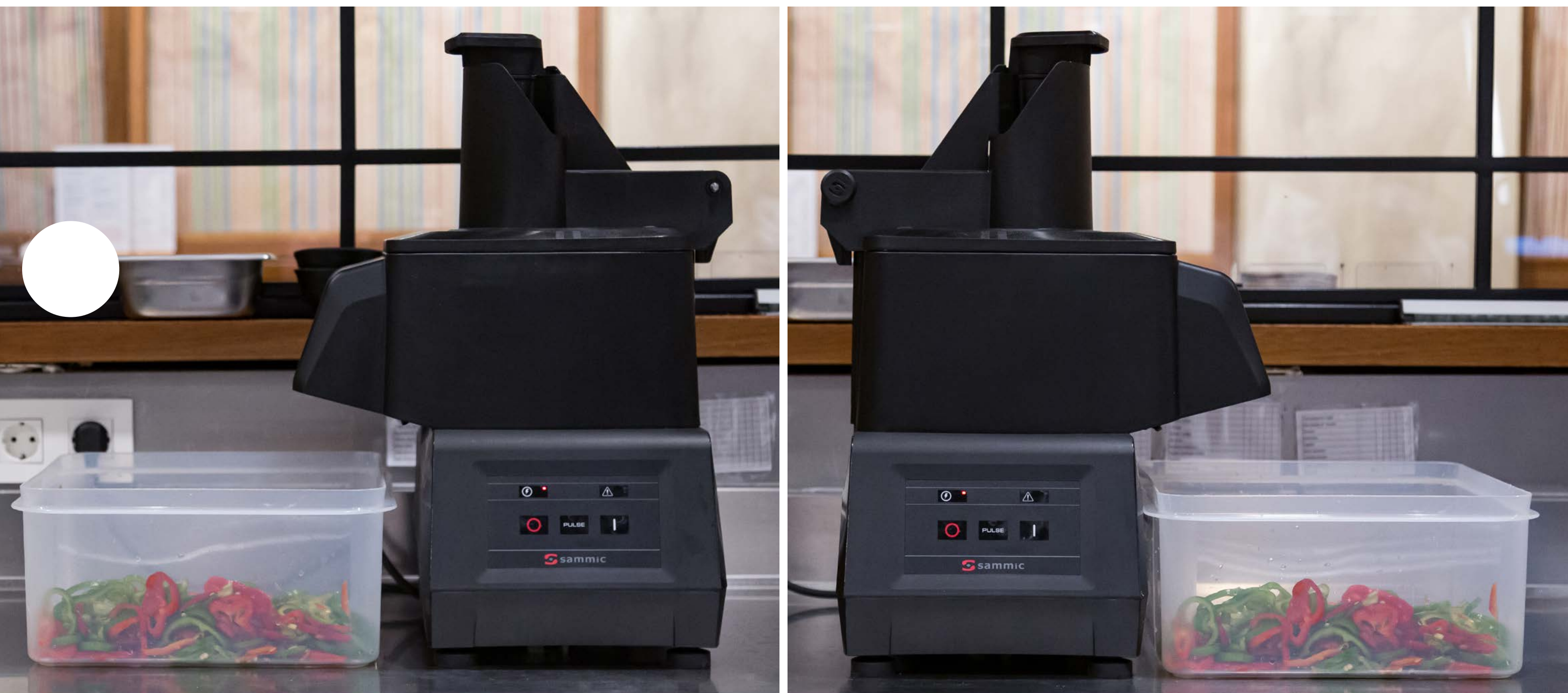


Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Coupe-légumes



Conception orientable



La conception du coupe-légumes permet d'orienter la sortie du produit vers la droite ou vers la gauche en fonction des besoins de l'utilisateur, et ce à tout moment.

Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Coupe-légumes

La fonction coupe-légumes permet d'effectuer l'opération de coupe en un seul mouvement, pour une production maximale sans efforts de la part de l'utilisateur.



Design ergonomique



Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Cutter



Ouverture pour ajouter des ingrédients



Le bouchon de la cuve du cutter est muni d'une ouverture qui permet d'ajouter des ingrédients pendant le cycle.

Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Cutter



Couvercle équipé avec joint

Le joint du couvercle de la cuve cutter prévient le débordement des produits pendant le cycle.



Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Cutter



Cuve avec manche ergonomique



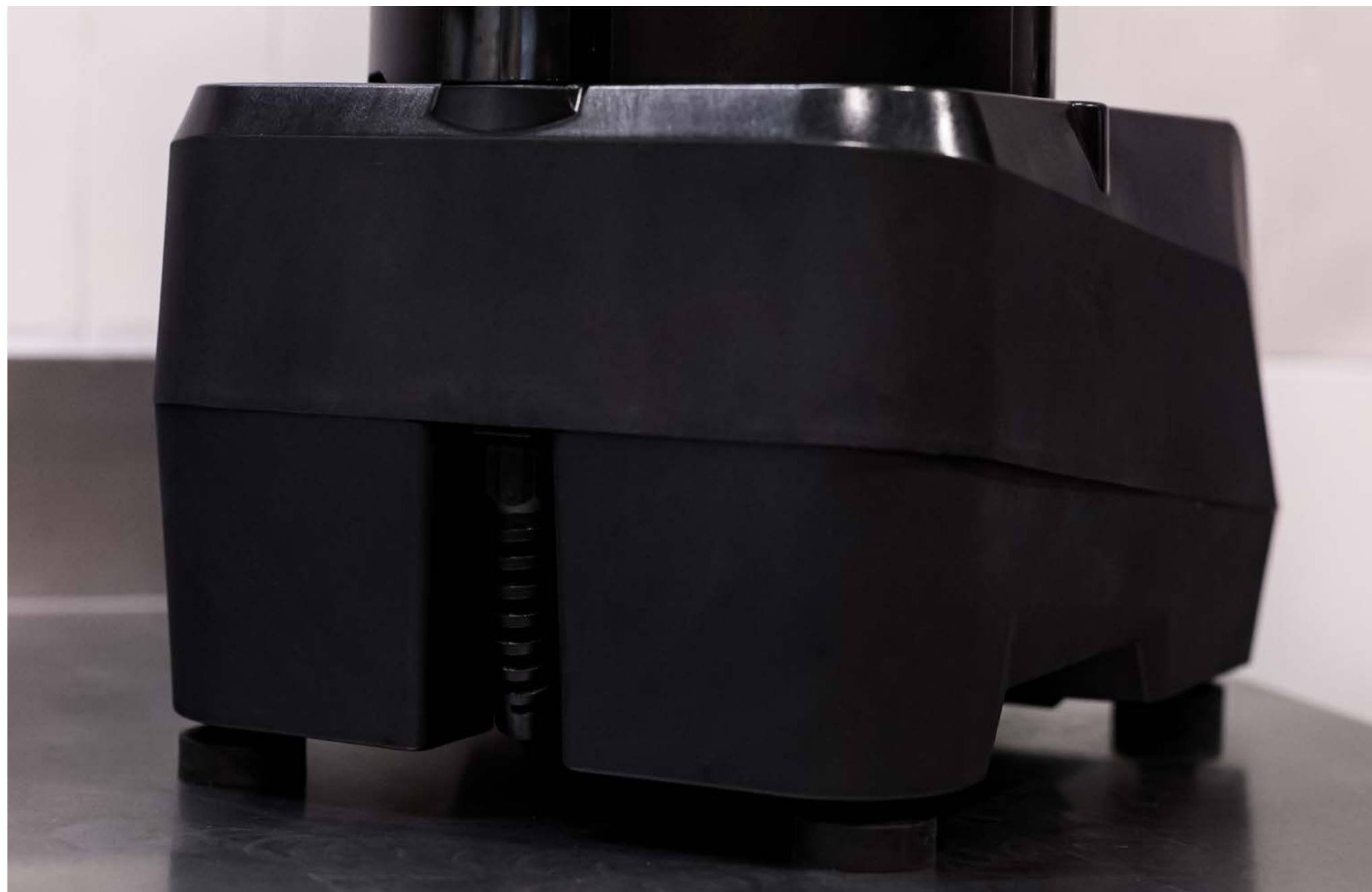
La forme arrondie et sans saillies du manche permet de soutenir et de positionner la cuve d'une seule main, sans efforts de la part de l'utilisateur.

Un confort maximal
d'utilisation



Conçu pour maximiser votre espace de travail

Grâce à la conception de la machine, la prise ne nécessite pas plus d'espace et elle peut même travailler contre un mur. Une ouverture dans le bloc moteur permet, de protéger la prise, et de profiter au maximum de l'espace de travail.



Un confort maximal
d'utilisation

Toutes les machines

ACTIVE

Les modèles à un vitesse
sont équipés de panneaux
de commandes de
conception simple pour un
usage très intuitif.



Panneau de commandes intuitif



Un confort maximal
d'utilisation

Toutes les machines

● — **ULTRA**



Panneau de commandes sophistiqué

Les modèles à vitesse variable sont équipés de la technologie « brushless » et comportent un panneau de commandes sophistiqué. D'un usage très intuitif, le panneau de ces coupe-légumes présente toutes les informations en un seul coup d'œil. L'utilisateur exerce ainsi un contrôle total du processus de coupe.





Garantie maximale de sécurité et hygiène

- [Facilité de démontage de la tête, du couvercle et de la cuve](#)
- [Nettoyage facile](#)
- [Combinaison des systèmes de sécurité](#)
- [Système de signalements d'erreurs](#)
- [Homologation NSF](#)

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Facilité de démontage de la tête, du couvercle et de la cuve

La tête et le couvercle des coupe-légumes Sammic, ainsi que la cuve cutter, peuvent être démontés facilement et sans outils pour les remplacer ou les nettoyer. Outre une indéniable polyvalence, cela garantit un entretien facile pour l'utilisateur.



Nettoyage facile



Tous les éléments en contact avec les aliments peuvent être démontés pour les nettoyer.

La tête du coupe-légumes ainsi que le rotor et la cuve cutter passent au lave-vaisselle, garantissant une durée de vie optimale.

Les disques du coupe-légumes, en acier inoxydable, sont lavables au lave-vaisselle. En outre, leur couteau amovible permet un nettoyage plus approfondi et plus efficace et un remplacement facile s'il est abîmé.

Combinaison des systèmes de sécurité



Tous les coupe-légumes, combis et cutters sont équipés de différents systèmes de sécurité qui assurent la protection de l'utilisateur lorsque la machine est en mouvement.

Les fonctions de position de la tête et du couvercle, ainsi que de la cuve et de son couvercle, sont équipées de micro-rupteurs qui préviennent leur démarrage intempestif ainsi que d'une sécurité en cas de panne de courant qui empêche le démarrage accidentel des coupe-légumes en cas de coupure de l'alimentation électrique.

Systeme de signalements d'erreurs

Un système complet de signalements permet d'identifier d'éventuelles erreurs de fonctionnement, afin de faciliter la maintenance et la réparation de l'équipement.



Homologation NSF



Toutes les machines de la gamme Compact de Sammic disposent de l'homologation NSF selon le standard 8, gage de sécurité et d'hygiène.



Sammic:

La garantie d'un leader

- [100% testées](#)
- [L'expérience d'un spécialiste dans les découpes](#)
- [Conçus et fabriqués par Sammic en collaboration avec des chefs](#)

Sammic:

La garantie d'un leader



100% testées

Toutes les machines fabriquées par Sammic sont testées **une par une** en bout de ligne de montage, afin de minimiser les risques d'anomalie après la vente.



Sammic:
La garantie d'un leader



L'expérience d'un spécialiste dans les découpes



Sammic conçoit et fabrique des coupe-légumes depuis plus de 50 ans. Ses exportations dans plus de 100 pays lui ont permis de standardiser ses exigences en série. Résultat : **#LaCoupeParfaite** pour tous les produits.

• 50 •

ALLER À LA
COUVERTURE

Sammic:

La garantie d'un leader



Conçus et fabriqués par Sammic en collaboration avec des chefs

Le cuisinier en chef de Sammic et son équipe ont été activement impliqués dans l'ensemble du projet de conception des machines compactes Sammic.

En outre, avant leur lancement, tous les modèles sont testés par le cuisinier en chef et les **chefs ambassadeurs** de Sammic du monde entier.

Enfin, pendant toute la durée de vie utile du produit, nous ouvrons une chaîne de retour aux utilisateurs, ce qui nous permet d'exercer **une amélioration continue**, et de demeurer **#LeJusteChoix** pour les usagers du monde entier.

Caractéristiques techniques



Fiche commerciale
Voir sur le site



Fiche commerciale
Voir sur le site



Fiche commerciale
Voir sur le site



Fiche commerciale
Voir sur le site



Fiche commerciale
Voir sur le site



Fiche commerciale
Voir sur le site

	COMBI MACHINES		COUPE-LÉGUMES		CUTTER - ÉMULSIONNEURS	
Gamme	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA
Modèle	CK-241	CK-24V	CA-21	CA-2V	K-41	KE-4V
GUIDE DE SÉLECTION						
COUVERTS (DE / À)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
PRODUCTION/HEURE	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg
CARACTÉRISTIQUES						
DIMENSIONS BOUCHE (COUPE-LÉGUMES)	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	-	-
CAPACITÉ DE LA CUVE	4.4 l	4.4 l	-	-	4.4 l	4.4 l
VITESSES CUTTER (POS.)	1	10	-	-	1	10
RPM MOTEUR (CUTTER)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
VITESSE COUPE LÉGUMES	1	5	1	5	-	-
TR/MIN MOTEUR (COUPE-LÉGUMES)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
PUISSANCE						
MONOPHASÉ	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES						
DIMENSIONS (COUPE-LÉGUMES)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
DIMENSIONS (CUTTER)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
POIDS NET (COUPE-LÉGUMES)	15.3 kg	13 kg	15.3 kg	13 kg	-	-
POIDS NET (CUTTER)	14.2 kg	11.9 kg	-	-	14.2 kg	11.9 kg



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

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

ALLER À LA
COUVERTURE