



BESCHREIBUNG

Umfasst Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe, Universal-Kopfteil und Kutterbehälter mit 5,5 l Fassungsvermögen und Rotor mit mikroverzahn-ten Schneidmessern.
„Brushless“-Technologie.

Mit „Brushless“-Technologie: leistungsstarke und effiziente Motoren.

- ✓ Maximale Effizienz: das Drehmoment wird bei allen Geschwindigkeitsstufen beibehalten.
- ✓ Exklusives „Force Control System“: garantiert ein gleichmäßiges Ergebnis hoher Qualität.
- ✓ Leichtes und kompaktes Design: weniger Gewicht, weniger Platzbedarf.
- ✓ Verbesserte Dichtheit, da keine Lüftung benötigt wird.
- ✓ Verminderter Geräuschpegel: verbesserte Bedingungen am Arbeitsort.

Schneidefunktion: Ein perfekter Schnitt

- ✓ Hochpräzise Einstellungen und umfassendes Design des Schneidegeräts und der Scheiben für einen Schnitt herausragender Qualität.
- ✓ Kann mit einer breiten Palette an Scheiben und Gittern höchster Schnittqualität ausgestattet werden. Werden diese Zubehörteile miteinander kombiniert, entstehen mehr als 70 verschiedene Schnitt- und Reibarten.
- ✓ Exklusives „Force Control System“ für die Schnitt-Optimierung und -Standardisierung jedes Produkts: akustisches Warnsignal, wenn der Motor die festgelegte Krafterwartung überschreitet.

Kutterfunktion: Effizienz und Leistung

- ✓ Option für Zeitprogrammierung und Impulsschalter.
- ✓ Reverse-Funktion, ideal um Produkte zu mischen anstatt zu schneiden.
- ✓ Behälter aus rostfreiem Stahl mit Fassungsvermögen von 5,5 Litern.
- ✓ Deckel mit integriertem Rührwerk „Cut&Mix“.

- ✓ Je nach Anwendungszweck können die glatten oder perforierten Schneidmesser verwendet werden.
- ✓ Eingebaute parametrierbare Programme, um die gewünschte Textur in Sekunden und standardisiert zu erhalten: dichte Textur, feine Textur, Pulse (PrecisePulse-Funktion).
- ✓ Benutzerdefinierte Programme zur Standardisierung von Rezepten.

Built to last

- ✓ Aus rostfreiem Stahl und hochqualitativen, für Lebensmittel geeigneten Materialien: Motorblock aus rostfreiem Stahl und Kopfteil aus für Lebensmittel geeignetem Aluminium. Behälter aus rostfreiem Stahl mit sehr widerstandsfähigem Deckel.

Höchster Bedienkomfort

- ✓ Ergonomisches Design: ermöglicht das Schneiden mit nur einer Bewegung.
- ✓ Seitlicher Produktausgang: Verwendung schmalere Arbeitsoberflächen möglich und Ausgabe des Produkts ohne Spritzer.
- ✓ Sehr intuitiv zu verwendendes erweitertes Bedienfeld, das alle Informationen auf einen Blick darstellt.

Wartung, Sicherheit und Hygiene

- ✓ Andrückvorrichtung, Deckel und Behälter sind für den einfachen Austausch oder für die Reinigung herausnehmbar.
- ✓ Kombination von Sicherheitssystemen: Kopfteil, Deckel, Behälter, Spannungsunterbruch.
- ✓ Das Gerät wurde von NSF International abgenommen (Normen hinsichtlich der Hygiene, Reinigung und geeigneten Materialien zur Verwendung mit Lebensmitteln).
- ✓ 100 % getestet.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe.
- ✓ Universal-Kopfteil.
- ✓ Kutterbehälter mit Rotor mit mikroverzahn-ten Schneidmessern.
- ✓ Universeller Rostreiniger QC-U.

OPTIONAL

- ☐ Rohr-Kopfteil.
- ☐ Scheiben, Gitter und Scheibenhalter.
- ☐ Rotor mit perforierten Schneidmessern.
- ☐ Wagenträger.
- ☐ Rotor mit glatten Schneidmessern.
- ☐ Reinigungskit für Gitter.

ZUBEHÖR

- ☐ Schneidscheibe FCC
- ☐ Schneidscheibe gewellt FCO
- ☐ Pommes Frites Gatter FFC
- ☐ Würfelgatter FMC
- ☐ Juliennes Scheibe FCE
- ☐ Reibscheiben FR
- ☐ Scheibenkit - Heavy Duty
- ☐ Halter für Scheiben und Gatter
- ☐ Schneidmesser CK / K / KE
- ☐ Quick Cleaner: Gitter-Reiniger
- ☐ Schneidscheiben FC-D
- ☐ Reibscheiben SH

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1500 W

Als Gemüseschneider

Stundenleistung: 100 kg - 450 kg

Öffnungsgröße (Gemüseschneider): 136 cm²

Scheibendurchmesser: 205 mm

Geschwindigkeit als Gemüseschneider: 300 rpm - 1000 rpm



KOMBIGERÄT CK-35V

2 in 1: Gemüseschneider (450 kg/h) + Kutterbehälter (5,5 l).



Aussenabmessungen: 391 mm x 409 mm x 552 mm
Nettogewicht (Gemüseschneider): 24 kg

Als Kutter

Fassungsvermögen des Kessels: 5.5 l
Geschwindigkeiten als Kutter (Pos.): 300 rpm - 3000 rpm
Aussenabmessungen: 286 mm x 387 mm x 487 mm
Nettogewicht (Cutter): 18 kg
Geräuschpegel (1 m. Abstand): <70 dB(A)
Grundgeräusch: 32 dB(A)

Crated dimensions
705 x 415 x 515 mm

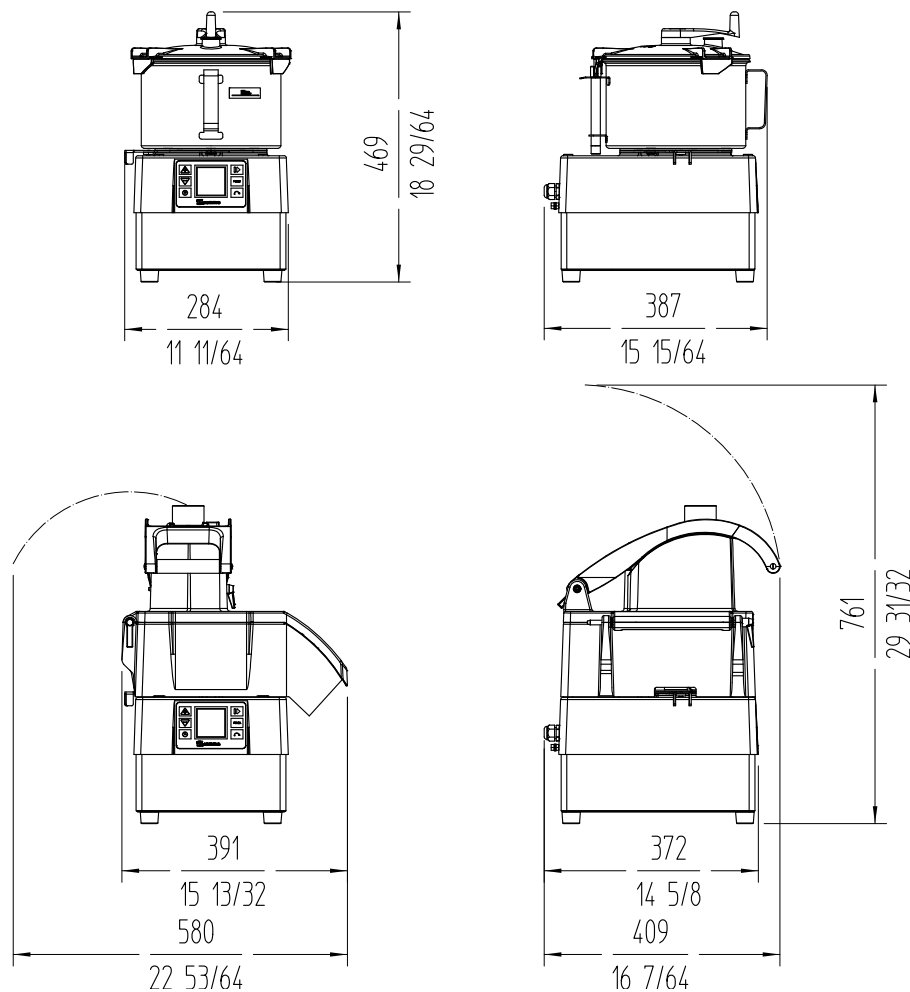
Volumen verpackt: 0.15 m³
Bruttogewicht: 31.8 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1050752 Kombi Gemüseschneider-Kutter CK-35V 230/50-60/1

1050756 Kombi Gemüseschneider CK-35V 120/50-60/1

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt

Datum

Ref.

Anzahl

Zugelassen

einzelkatalog
aktualisiert 03/02/2025