



# COMBI CK-35V

2-en-1 : coupe-légumes (450 kg) + cutter avec cuve de 5.5 l.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COMBINÉS CUTTER/COUPE-LÉGUMES



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête universelle et cuve cutter de 5.5 l munie d'un rotor à lames micro dentées.  
Technologie « brushless ».

### Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

### Fonction coupe-légumes : une coupe parfaite

- ✓ Réglages de grande précision et conception intégrale du coupe-légumes et des disques orientés à l'obtention d'une coupe parfaite.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes différentes.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la coupe prédéfinie.

### Fonction cutter : efficacité et rendement

- ✓ Possibilité de programmation par temps et bouton-poussoir de rafales.
- ✓ Fonction « Reverse », idéale pour mélanger des produits au lieu de couper.
- ✓ Cuve en acier inoxydable de 5,5 litres.
- ✓ Couvercle avec racleur « cut & mix » intégré.
- ✓ Selon le but, possibilité d'utiliser des lames lisses ou perforées en option.
- ✓ Programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée

en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).

- ✓ Option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.

### Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle hautement résistante.

### Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la surface de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

### Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur remplacement ou nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercles, cuve, coupure de courant.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

## INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Tête universelle.
- ✓ Cuve cutter avec rotor à cou-
- teaux micro dentés.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

## OPTIONS

- Goulotte cylindrique.
- Disques, grilles et supports de disques.
- Rotor à couteaux lisses.
- Rotor à couteaux ajourés.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.

## ACCESSOIRES

- Disques FCC
- Disques FCO
- Grille à frites FFC
- Grilles à macédoine FMC
- Disques FCE
- Disques râpeurs FR
- Kit de disques et grilles - Hea-
- vy Duty
- Porte-disques/grilles
- Rotor avec lames pour CK / K / KE
- Quick Cleaner : nettoyeur grille à macédoine
- Disques FC-D
- Disques râpeurs SH

## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 1500 W

### Comme coupe-légumes

Production/heure: 100 kg - 450 kg

Dimensions bouche: 136 cm<sup>2</sup>

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm

Dimensions extérieures: 391 mm x 409 mm x 552 mm

Poids net (Coupe-Légumes):24 kg



fiche commerciale  
mise à jour 03/02/2025



# COMBI CK-35V

2-en-1 : coupe-légumes (450 kg) + cutter avec cuve de 5.5 l.



## Comme cutter

Capacité de la cuve: 5.5 l

Vitesses cutter (pos.): 300 rpm - 3000 rpm

Dimensions extérieures: 286 mm x 387 mm x 487 mm

Poids net (Cutter): 18 kg

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

705 x 415 x 515 mm

Volume emballé: 0.15 m³

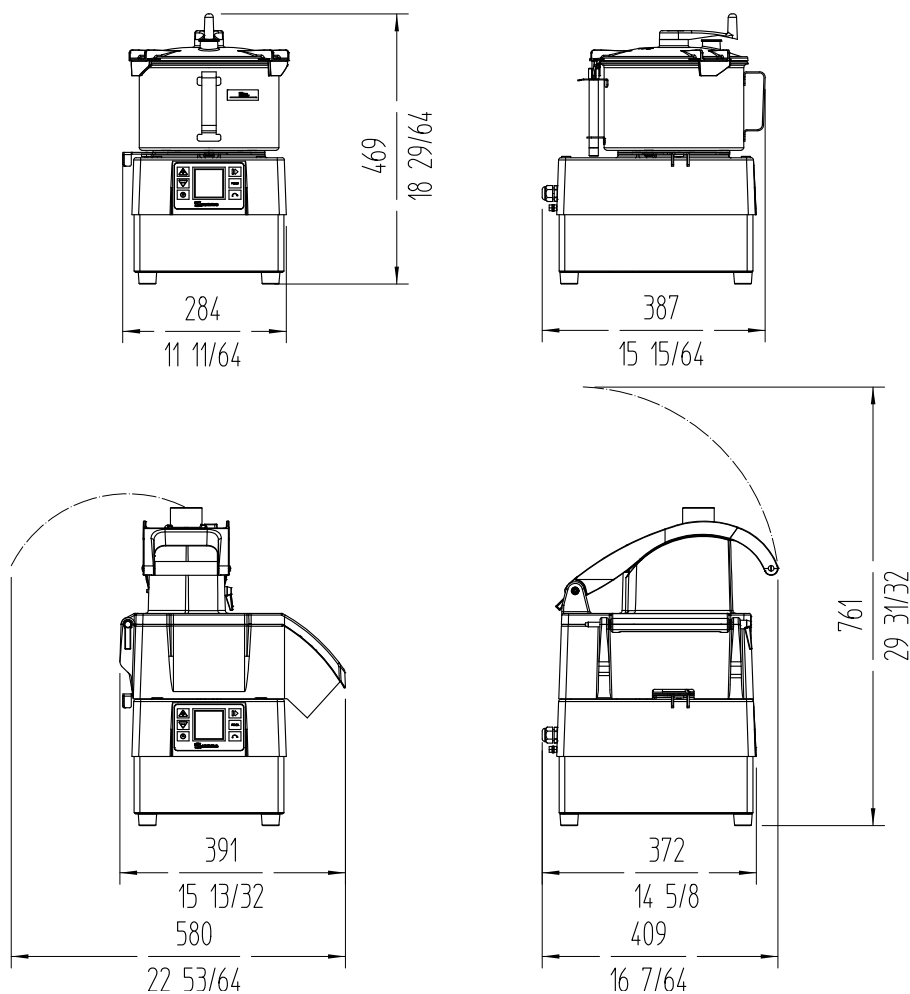
Poid brut: 31.8 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

1050752 Cutter/Coupe-légumes CK-35V 230/50-60/1 (MONOPHASE)

1050756 Cutter/Coupe-légumes CK-35V 120/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COMBINÉS CUTTER/COUPE-LÉGUMES



**FRANCE**  
www.sammic.fr  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
fr.sammic.com  
Basarte 1  
27720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 03/02/2025