



KOMBIGERÄT CK-38V

2 in 1: Gemüseschneider (450 kg/h) + Kutterbehälter (8 l).



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
KOMBIGERÄT: SCHNEIDEMASCHINE UND KUTTER



BESCHREIBUNG

Umfasst Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe, Universal-Kopfteil und Kutterbehälter mit 8 l Fassungsvermögen und Rotor mit mikroverzahnten 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 Arbeitsplatz.

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 Kraftereignis 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 8 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 mikroverzahnten Schneidmessern.
- ✓ Universeller Rostreiniger QC-U.

OPTIONAL

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



einzelkatalog
aktualisiert 03/02/2025



KOMBIGERÄT CK-38V

2 in 1: Gemüseschneider (450 kg/h) + Kutterbehälter (8 l).



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

Volumen verpackt: 0.15 m³
Bruttogewicht: 32.9 kg

Als Kutter

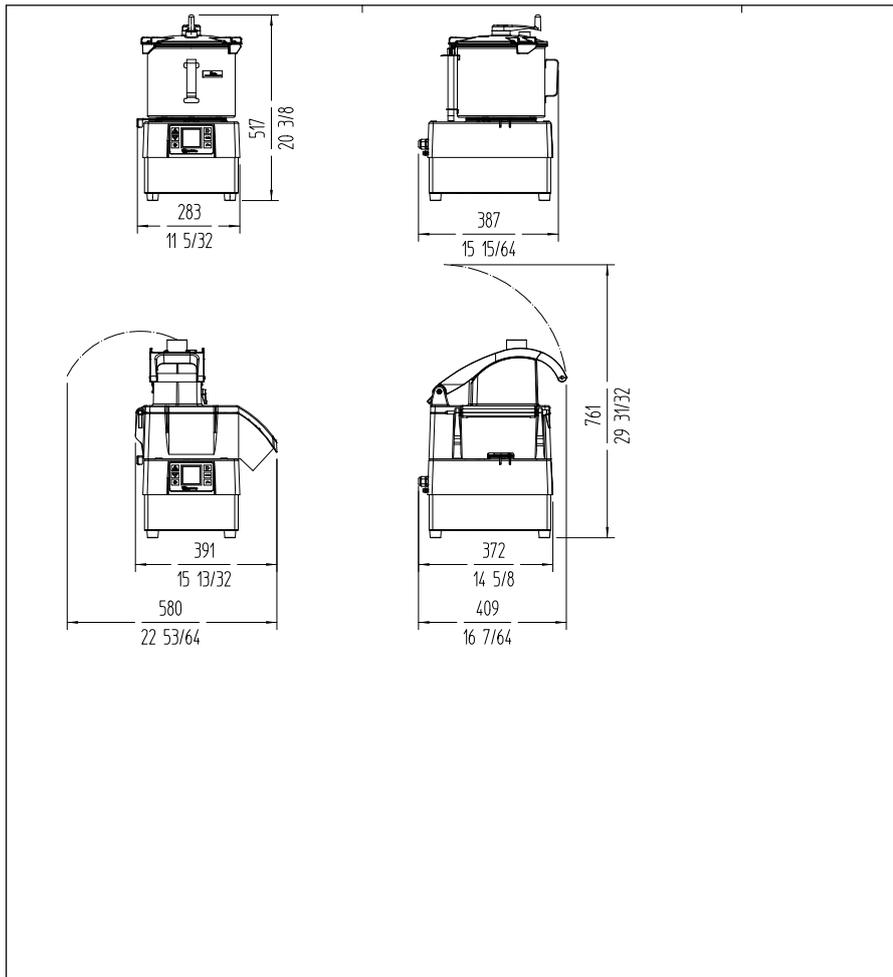
Fassungsvermögen des Kessels: 8 l
Geschwindigkeiten als Kutter (Pos.): 300 rpm - 3000 rpm
Aussenabmessungen: 286 mm x 387 mm x 517 mm
Nettogewicht (Cutter): 19 kg
Geräuschpetel (1 m. Abstand): <70 dB(A)
Grundgeräusch: 32 dB(A)

Crated dimensions
705 x 415 x 515 mm

VERFÜGBARE MODELLE

1050808	Kombi Gemüseschneider-Kutter CK-38V 230/50-60/1
1050809	Kombi Gemüseschneider-Kutter CK-38V 120/50-60/1
1050812	Kombi Gemüseschneider-Kutter CK-38V 230/50-60/1 K

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
KOMBIGERÄT: SCHNEIDEMASCHINE UND KUTTER

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