

Compact Line

COMBINÉS, COUPE-LÉGUMES, CUTTER



La polyvalence maximale...



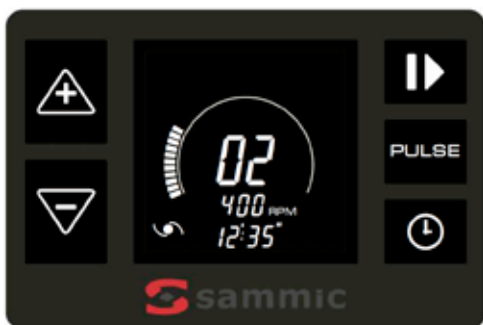
GAMME ACTIVE

- >> 1 vitesse
- >> Panneau de commande intuitif



GAMME ULTRA

- >> Vitesse variable
- >> Technologie « brushless » : une efficacité maximale



... en taille compacte

COUPE-LÉGUMES

Plus de 35 types de coupes différentes

CA-21



CA-2V



COMBI: 2-en-1

Polyvalence et taille compacte

CK-241



CK-24V



CUTTER

Multiples fonctions en quelques secondes

K-41



K-4V





Taille compacte, excellentes fonctionnalités



Coupe-légumes, cutter-émulsionneur ou combiné

La ligne compact se compose de 3 produits (coupe-légumes, cutter-émulsionneur ou combiné), qui couvrent toutes les fonctions. Chaque produit est disponible en version ACTIVE ou ULTRA.



Gamme **ACTIVE** ou **ULTRA**

La gamme ACTIVE, à 1 vitesse, est équipée d'un moteur asynchrone de grande puissance et d'un panneau de contrôle extrêmement intuitif.

La gamme ULTRA, à vitesse variable et équipée d'un moteur à technologie « brushless » de grande efficacité. Son panneau de commandes sophistiqué présente toutes les informations en un seul coup d'œil.



Technologie « brushless » : une efficacité maximale (**ULTRA**)

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



Construction robuste et légère

Les nouvelles machines sont dotées d'une construction robuste en polymères renforcés de fibre de verre. Les coupe-légumes et cutters Compact sont, à la fois, robustes, maniables et légers.

Conçu pour maximiser votre espace de travail

La conception de la machine, et l'intégration du câble électrique permet à ce produit compact de travailler contre un mur et ainsi de profiter au maximum de l'espace de travail.



Lavable au lave-vaisselle

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.



Coupe-légumes

Une production élevée

La plage de production/heure s'étend de 50 à 350 kg, variable selon produit, coupe et vitesse.

Disques et grilles interchangeables

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

Coupe Déli-cut : universelle et polyvalente

La coupe type brunoise exclusive de 4 x 4 x 8 mm est unique pour cuisiner, fair revenir, assaisonner, préparer des farces et bien plus encore.

Rampe et disque d'expulsion

La rampe 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.

Sortie latérale et orientable du produit

La sortie du produit intervenant sur un côté, les coupe légumes utilisent moins de profondeur afin d'optimiser l'espace sur le plan de travail.

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

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.

Design ergonomique

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.

Exclusive « Force Control System » (ULTRA)

Grâce à l'alarme sonore quand la machine dépasse la force préétablie, l'utilisateur obtient une coupe optimale, uniforme et sans défauts.

Transformez votre coupe-légumes en machine combinée à tout moment

En ajoutant la cuve cutter et la lame, le coupe-légumes peut se transformer en une machine combi. Il est aussi possible d'acquérir une modèle combi.



Cutter-émulsionneurs



Grande capacité

Equippé d'une cuve cutter de 4.4 litres, le cutter compact permet de travailler jusqu'à 2.5 kg de produit par cycle.

Couteaux interchangeables

La cuve cutter standard est équipée de rotor à couteaux micro-dentés. En option, elle peut être fournie avec des lames lisses et perforées.

Racleurs latéraux incorporés

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.

Technologie « invert-blade »

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.

Couvercle avec joint et ouverture

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

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

Minuteur avancé et programmes intégrés (ULTRA)

Le panneau est équipé d'un minuteur avancé, et la machine dispose de programmes intégrés pour des fonctions spécifiques: broyage dense, broyage fin, pulses.

Personnalisation de programmes (ULTRA)

La machine dispose de trois programmes spécifiques : texture dense, texture légère et PrecisePulse (pulsations). L'utilisateur peut créer jusqu'à 9 programmes personnalisés pour obtenir toujours le même résultat sans se soucier de la machine.

Transformez votre cutter-émulsionneur en machine combinée à tout moment

En ajoutant la tête coupe-légumes, le cutter-émulsionneur peut se transformer en une machine combi. Il est aussi possible d'acquérir une modèle combi.



Accessoires coupe-légumes

Rondelles



FCS



Rondelles ondulées



FCOS



Frites



FCS / FCOS



FFS



Cubes



FCS



FMS



Pommes-paille, chips et frites



FCES



Déli-cut



FCES-4+4G



FMS



Râpeurs



SHS



Poudre



SHSF / SHSG



Accessoires 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.

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'aïoli, etc.** ainsi que pour certains types de **pâtes en pâtisserie**.

Caractéristiques techniques

GAMME	COMBINÉS		COUPE-LÉGUMES		CUTTER-ÉMULSIONNEUR	
	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	-	-
CARACTÉRISTIQUES						
Dimensions bouche (coupe-légumes)	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	-	-
Capacité de la cuve (cutter)	4,4 l	4,4 l	-	-	4,4 l	4,4 l
Vitesses cutter (pos.)	1	10	-	-	1	10
TR/MIN 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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024 · 0009375-02

Disques et grilles (fonction coupe-légumes)

GAMME	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	12mm	14mm	16mm	Poudre
FCS – Rondelles	x	x	x	x	x	x		x	x	x			
FCOS – Rondelles ondulées		x											
FFS – Frites								x	x				
FMS – Cubes								x	x	x			
FCES – Pommes-paille, chips et frites		x		x		x		x					
FCES + FMS - Déli-cut *				x									
SHS – Râpeurs		x	x	x			x						
SHSF – Poudre fine													x
SHSG – Poudre épaisse													x

* Taille recommandée : 4 x 4 x 8 mm.



www.sammic.com



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

