

# Combi Ultra

COUPE-LÉGUMES - CUTTER-ÉMULSIONNEUR CK

#ThePerfectCut



CK-35V



CK-38V



CK-45V



CK-48V

# 2 en 1 :

## #LaCoupeParfaite...

### Ligne Ultra

- Vitesse variable sur tous les modèles.
- Panneau de contrôle avancé: toutes les informations en un coup d'œil.
- Technologie Brushless et fonctionnalités avancées.

### Bloc moteur en acier inoxydable

- Finition extérieure polie, durabilité optimale et facile à nettoyer.

### Large gamme de modèles

- 4 modèles.
- Débit horaire jusqu'à 650 kg comme coupe-légumes, capacité de 5,5 ou 8 l comme cutter-émulsionneur.

### Entretien, sécurité, hygiène

- Couvercle et tête facilement détachables à des fins de nettoyage.
- Combinaison de systèmes de sécurité.
- Certifié NSF International.
- Testés à 100%.

### Fonction coupe-légumes: #LaCoupeParfaite

#### Disques et grilles parfaitement ajustés avec des tolérances serrées

- Un effort minimal est requis pour la coupe.
- Des coupes propres et uniformes sont obtenues avec pratiquement aucun retrait. Pratiquement aucun liquide n'est généré.
- Uniformité maximale.

#### Sortie du produit par le côté

- Nécessite peu d'espace de comptoir.
- Guide le produit pour éviter les éclaboussures.

#### Design ergonomique

- Permet d'obtenir une grosse production d'un seul mouvement.

#### Large gamme de disques et de grilles

- Permet d'obtenir plus de 70 coupes différentes.



# ...et bien plus encore, avec un maximum de personnalisation

## Technologie Brushless : efficacité maximale

- La vitesse réglable permet d'adapter la machine au produit en cours de traitement.
- Panneau de contrôle avancé : toutes les informations en un coup d'œil.
- Efficacité maximale : le moteur maintient le couple sur toute la plage de vitesses.
  - Exclusif « Force Control System ».
  - Design léger et compact.
- Amélioration de l'étanchéité car aucune ventilation n'est requise.
- Moins de bruit est généré.

## Fonction cutter : polyvalence sans limites

### Minuterie avancée et programmes intégrés

- Programmes paramétrables spécifiques pour le broyage dense, le broyage fin et le programme d'impulsions.
  - Fonctionnement par minuterie.

### Possibilité de créer des programmes : personnalisation maximale

- Possibilité de créer 9 programmes personnalisés avec différentes phases.
  - Personnalisation et standardisation maximales.
  - Résultats homogènes.

### Lames interchangeables

- Lames micro-dentées, lisses et perforées.
- Racleur « Cut&Mix » : garantie d'un résultat parfait.
  - Permet d'obtenir un produit final plus homogène.
  - Empêche la surchauffe du produit.





## CK-35V • CK-38V



- Débit horaire : jusqu'à 450 Kg.
- Se compose de :
  - Bloc moteur à vitesse variable.
  - Goulotte universelle.
  - Cuve cutter de 5.5 ou 8 litres.
  - Rotor à lames micro-dentées.
  - Racléur « Cut & Mix ».
- Design ergonomique : permet de couper le produit en un seul mouvement.
- Trémie de 136cm<sup>2</sup>.
- Système de sécurité très précis sur le poussoir et sur le couvercle.
- Très facile à nettoyer : démontable sans outils.



# CK-45V • CK-48V



- Débit horaire : jusqu'à 650 Kg.
- Se compose de :
  - Bloc moteur à vitesse variable.
  - Goulotte grosse capacité.
  - Cuve cutter de 5.5 ou 8 litres.
  - Rotor à lames micro-dentées.
  - Racleur « Cut & Mix ».
- Goulotte de 286cm<sup>2</sup> avec lame sur le côté qui répartit les produits à l'intérieur de la bouche et coupe des produits entiers tels que le chou.
- Éjecteur haut pour déplacer une plus grande quantité de produit et obtenir des productions plus importantes.
- Système de sécurité très précis sur le poussoir et sur le couvercle.
- Très facile à nettoyer : démontable sans outils.



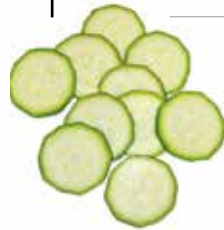
# Coupe-légumes - Accessoires



FC-1+



FC-3D



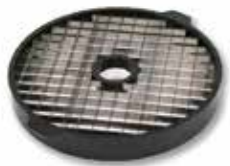
FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG



**FC** Disques pour couper des rondelles allant jusqu'à 25mm d'épaisseur.

- Disques FC-1+ et FC-2+ pour pommes de terre "chips".
- Disques FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ et FC-25+ pour obtenir des rondelles de 2 à 25 mm d'épaisseur pour pommes de terre (gratin), carottes, betterave, chou, etc.

**FCO** Disques pour obtenir des rondelles ondulées :

- 2, 3 ou 6 mm d'épaisseur.

**Grilles** complètes avec 360° de coupe et des lames plus fines, permettant d'obtenir une coupe précise et uniforme avec moins de pression sur les aliments et générant une moindre quantité de liquide avec les produits fragiles.

- **FFC** Grilles pour obtenir des frites :

- Se combinent avec les disques FC.
- 8 et 10 mm d'épaisseur.

- **FMC** Grilles pour obtenir des cubes (macédoine) :

- Se combinent avec des disques FC.
- 8, 10, 14, 20 ou 25 mm d'épaisseur.

**FCC** Disques courbes :

- Spéciaux pour produits mous, pour couper en rondelles tomates, oranges, citrons, bananes, pommes, etc.

- 2, 3 ou 5 mm d'épaisseur.

**FCE** Disques pour obtenir des pommes-frites, pommes-paille, pommes-allumette, bâtonnets de carotte, de céleri, de betterave, etc.

- 2, 4 ou 8 mm d'épaisseur.

**SH** Disques râpeurs: aire de coupe des disques râpeurs optimisée impliquant une moindre puissance absorbée.

- Pour couper en fines lanières les légumes et râper du fromage, du pain, des noix, des amandes, etc.

- Grosseur 2, 3, 4, 6 ou 7 mm

- SHF / SHG : Disques râpeurs pour réduire en poudre le pain, le fromage, le chocolat, etc.

- Disques démontables sans outils pour le nettoyage au lave-vaisselle.

# Cutter - Accessoires

## 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 cuisée, les purées (le hachage est plus fin avec ce type de couteau).

## Rotor à couteaux lisses



Les lames lisses sont recommandés 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, puisqu'ils les coupent très bien en morceaux, et leur enlèvent une faible quantité d'eau.

Les couteaux lisses sont parfaits pour l'oignon, mais il faut utiliser le racleur Cut&Mix, puisque le produit colle sur les côtés de la cuve.

## 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.

## Accessoires en option



Goulotte à tubes



Trémie automatique



Socle - chariot



Porte disques-grilles



Kit nettoyeur de grilles

## Tableau de caractéristiques



LIGNE	ULTRA			
Modèle	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
<b>GUIDE DE SÉLECTION</b>				
Couverts (de / à)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Débit horaire	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>				
Aire goulotte (coupe-légumes)	136 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
Capacité de la cuve (cutter)	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Vitesse (cutter)	10	10	10	10
Tr/min moteur (cutter)	300-3000	300-3000	300-3000	300-3000
Vitesse (coupe-légumes)	5	5	5	5
Tr/min moteur (coupe-légumes)	300-1000	300-1000	300-1000	300-1000
<b>PUISSANCE</b>				
Monophasé	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
<b>DIMENSIONS EXTÉRIEURES</b>				
Dimensions (coupe-légumes)	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensions (cutter)	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Poids net (coupe-légumes)	24 Kg	24 Kg	27 Kg	27 Kg
Poids net (cutter)	18 Kg	19 Kg	18 Kg	19 Kg

## Accessoires compatibles

GAMME	Goulotte universelle	Goulotte grosse capacité	Trémie semi-automatique	Goulotte à tubes	Cuve cutter	Socle - chariot
CK-35V/CK-38V	x			O	x	O
CK-45V/CK-48V		x	O	O	x	O

x: de série o: en option

## Disques et grilles (fonction coupe-légumes)

GAMME	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Poudre
FC - Rondelles	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO - Rondelles ondulées		x	x			x							
FFC - Grilles à frites								x	x				
FMC - Grilles à macédoine								x	x	x	x	x	
FCC - Disques courbes		x	x		x								
FCE - Bâtonnets		x		x				x					
SH - Disque râpeur		x	x	x		x	x						
SHG - Pour râper en poudre (grosse)													x
SHF - Pour râper en poudre (fine)													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

05/22-0009233/0