

Combi Ultra

TAGLIAVERDURE - CUTTER - EMULSIONATORI CK

#ThePerfectCut



CK-35V



CK-38V



CK-45V



CK-48V

2 in 1:

#UnTaglioPerfetto...

Linea Ultra

- Velocità variabile in tutti i modelli.
- Pannello avanzato con tutte le informazioni in un colpo d'occhio.
- Tecnologia Brushless e prestazioni avanzate.

Blocco motore in acciaio inox

- Finitura esterna accurata, ottima conservazione nel tempo e migliore pulizia della macchina.

Ampia gamma di modelli

- 4 modelli.
- Fino a 650 Kg/ come tagliaverdure, 5,5 o 8 litri come cutter-emulsionatore.

Manutenzione, sicurezza, igiene

- Pressore e coperchio facilmente rimovibili per la pulizia.
- Combinazione di sistemi di sicurezza.
- Apparecchio certificato da NSF International.
100% testato..

Funzione tagliaverdure: #UnTaglioPerfetto

Dischi e griglie perfettamente aderenti

- Richiedono il minimo sforzo per il taglio.
- Tagliano senza generare liquidi.
- Massima uniformità nel taglio..

Uscita del prodotto laterale

- Richiede poco spazio sul piano di lavoro.
- Orienta il prodotto, evitando schizzi.

Design ergonomico

- Permette di ottenere una grande produzione con un solo movimento.

Ampia gamma di dischi e griglie

- Permettono di ottenere più di 70 tipi di tagli diversi.



...e molto altro ancora, con la massima personalizzazione



Tecnologia Brushless: massima efficienza

- Velocità variabile: possibilità di impostare la velocità in base alle necessità di ogni momento.
- Pannello di controllo avanzato: tutte le informazioni in un colpo d'occhio.
- Massima efficienza: il motore mantiene la coppia in tutto l'intervallo di velocità.
 - "Force Control System" esclusivo.
 - Design leggero e compatto.
- Migliora la tenuta, poiché non ha bisogno di ventilazione.
 - Generano poco rumore.

Funzione cutter: versatilità senza limiti

Timer avanzato e programmi integrati

- Programmi specifici parametrizzabili per triturato spesso, triturato fino e programma di impulsi.
 - Funzionamento per timer.

Possibilità di creare programmi: massima personalizzazione

- Possibilità di creare 9 programmi personalizzati con distinte fasi.
 - Massima personalizzazione e standardizzazione.
 - Risultati omogenei.

Lame intercambiabili

- Lame microdentate, lisce e perforate.
- Miscelatore "Cut&Mix": garanzia di un risultato perfetto.
 - Permette di ottenere una maggiore omogeneità nel prodotto finale.
 - Evita il surriscaldamento del prodotto.





CK-35V • CK-38V



- Produzione: fino a 450 Kg/h.
- È composto da:
 - Blocco motore a velocità variabile.
 - Testa universale.
 - Vasca cutter da 5,5 litri o 8 litri di capacità.
 - Rotore con lame microdentate.
 - Miscelatore "Cut & Mix".
- Design ergonomico: permette di tagliare il prodotto in un solo movimento.
- Tramoggia di 136 cm².
- Sistemi di sicurezza di grande precisione nel coperchio e nel pressore.
- Grande facilità di pulizia: smontaggio facile senza l'ausilio di attrezzi.



CK-45V · CK-48V



- Produzione: fino a 650 Kg/h.
- È composto da:
 - Blocco motore a velocità variabile.
 - Testa di grande capacità.
 - Vasca cutter da 5,5 litri o 8 litri di capacità.
 - Rotore con lame microdentate.
 - Miscelatore "Cut & Mix".
- Testa di 28 cm² con lama laterale che distribuisce il prodotto all'interno della bocca e taglia e distribuisce prodotti interi come la verza. Punta centrale di uso opzionale con la stessa finalità.
- Testa dotata con espulsore alto: permette di spostare più quantità di prodotto.
- Sistemi di sicurezza di grande precisione nel coperchio e nel pressore.
- Grande facilità di pulizia: smontaggio facile senza l'ausilio di attrezzi.



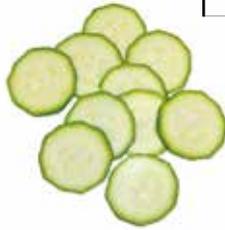
Accessori tagliaverdure



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



Dischi **FC** per tagliare fette **fino a 25 mm di spessore**.

- Dischi FC-1+ e FC-2+ per tagliare patate "chips".
- Dischi FC-2+, FC-3D, FC-6D, FC-8D, FC-10D, FC-14D, FC-20+ e FC-25+ per ottenere fette da 2 a 25 mm di spessore di patata (soufflé), carote, rapa, cavolo ecc.

Dischi **FCO** per tagliare fette ondulate:
- 2, 3 o 6 mm di spessore.

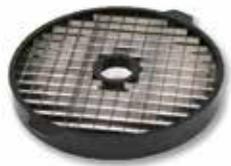


FFC-8+



Griglie intere di 360° di taglio con lame più fine, permettendo di ottenere un taglio preciso e uniforme con minore pressione sugli alimenti e generando una minore quantità di liquido nei prodotti delicati.

Griglie **FFC** per patate fritte:
- Si combinano con i dischi FC.
- 8 e 10 mm di spessore.



FMC-14D



FMC-25+



Griglie **FMC** per cubi:
- Si combinano con i dischi FC.
- 8, 10, 14, 20 o 25 mm di spessore"



FCC-2+



FCC-5+



Dischi **FCC** curvi:

- Speciali per prodotti molli, per tagliare a fette, pomodoro, arancia, limone, banana, mela ecc.
- 2, 3 o 5 mm di spessore."



FCE-4+



FCE-8+



Dischi **FCE** per tagliare patate "fritte", "paglie", strisce di carota, sedano, rapa ecc.

- 2, 4 o 8 mm di spessore.



SH-3



SH-7



Dischi grattugia **SH**: area di taglio di dischi grattugia ottimizzati, che comporta una minore potenza assorbita.

- Per sminuzzare verdure e grattugiare formaggio, pane, noci, mandorle ecc

- 2, 3, 4, 6 o 7 mm di spessore.

- SHF/SHG: Dischi per ridurre in polvere pane, formaggio, cioccolato ecc.

- Smontabili senza l'ausilio di attrezzi: garanzia di igiene.



SHF



SHG



Accessorio cutter

Rotore con lama microdentata



Consigliabile per tagliare prezzemolo e prodotti con un alto contenuto di acqua che possono deteriorarsi per l'uso di lame lisce, così come per prodotti congelati, frutti secchi, prosciutto stagionato, carne cotta, purè (il trito è più fino con questo tipo di lama).

Rotore con lama liscia



Per tagliare carne cruda, poiché per il filo e per la sua forma è capace di tagliare facilmente le fibre dei nervi e i punti difficili della carne. Verdure in generale (carota, porro...), poiché la lama liscia taglia benissimo le verdure estraendo poca quantità di acqua da esse durante il processo di taglio. Cipolla: per la cipolla, la migliore opzione è la lama liscia, ma il prodotto aderisce molto al lato laterale della ciotola, che viene risolto con l'uso dell'agitatore incluso.

Rotore con lama perforata



Viene utilizzato per fare salse e mescolare prodotti come maionese, salsa rosa, ali-oli ecc. così come per determinati tipi di impasto per prodotti di pasticceria.

Accessori opzionali



Testa di tubi



Tramoggia semi-automatica



Supporto-carrello



Supporto di dischi



Kit di pulizia di griglie

Tabella delle caratteristiche



GAMMA	ULTRA			
Modello	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIDA ALLA SCELTA				
Coperti (da / a)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Produzione ora	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARATTERISTICHE				
Area bocca entrata (tagliaverdure)	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacità della vasca (cutter)	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocità cutter (posizioni)	10	10	10	10
RPM motore (cutter)	300-3000	300-3000	300-3000	300-3000
Velocità (tagliaverdure)	5	5	5	5
RPM motore (tagliaverdure)	300-1000	300-1000	300-1000	300-1000
POTENZA				
Monofase	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Dimensioni (tagliaverdure)	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensioni (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
Peso netto (tagliaverdure)	24 Kg	24 Kg	27 Kg	27 Kg
Peso netto (cutter)	18 Kg	19 Kg	18 Kg	19 Kg

Accessori compatibili

GAMMA	Testa universale	Testa di grande capacità	Tramoggia semi-automatica	Testa di tubi	Testa cutter	Supporto-carrello
CK-35V/CK-38V	x			O	x	O
CK-45V/CK-48V		x	O	O	x	O

x: diserie o: opzionale

Dischi e griglie (funzione tagliaverdure)

GAMMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Polvere
FC - Fette	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO - Fette ondulate		x	x			x							
FFC - Griglie per patate fritte								x	x				
FMC - Griglie per cubi								x	x	x	x	x	
FCC - Lama curva		x	x		x								
FCE - Strisce		x		x				x					
SH - Julienne		x	x	x		x	x						
SHG - Polvere grossolana													x
SHF - Polvere fine													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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

05/22-0009234/0