

Combi Ultra

CORTADORAS - CUTTER - EMULSIONADORAS CK

#ThePerfectCut



CK-35V



CK-38V



CK-45V



CK-48V

2 en 1:

#UmCortePerfeito...

Linha Ultra

- Velocidade variável em todos os modelos.
- Painel de comandos avançado que oferece toda a informação num só relance.
- Tecnologia Brushless e funcionalidades avançadas.

Bloco de motor em aço inoxidável

- Acabamento externo cuidadoso, ótima conservação ao longo do tempo e melhor limpeza da máquina..

Ampla gama de modelos

- 4 modelos.
- Até 650 Kg/h como cortadora, 5,5 ou 8 litros como cutter-emulsionadora.

Manutenção, segurança, higiene

- Pisador e tampa facilmente desmontáveis para a sua limpeza.
- Combinação de sistemas de segurança.
- Aparelho certificado pela NSF International.
- 100% testado.

Função cortadora: #UmCortePerfeito

Discos e grelhas perfeitamente ajustados

- Exigem o mínimo de esforço para cortar.
- Cortam sem gerar líquidos.
- Uniformidade máxima no corte.

Saída do produto lateral

- Requer pouco fundo na mesa de trabalho.
- Direcione o produto, evitando salpicos.

Design ergonómico

- Permite obter uma grande produção com um único movimento.

Ampla gama de discos e grelhas

- Permitem obter mais de 70 tipos diferentes de corte.



... e muito mais, com a máxima personalização

Tecnologia Brushless: eficiência máxima

- Velocidade variável: possibilidade de ajustar a velocidade às necessidades específicas de cada momento.
 - Painel avançado: toda a informação num ápice.
- Máxima eficiência: mantêm o torque em toda a gama de velocidades.
 - Exclusivo "Force Control System".
 - Desenho leve e compacto.
- Estanqueidade melhorada por não necessitar de ventilação.
 - Geram menor ruído..

Função cutter: versatilidade sem limites

Temporizador avançado e programas incorporados

- Programas parametrizáveis específicos para esmagamento denso, esmagamento fino e programa de pulso.
 - Operação por temporizador.

Possibilidade de criar programas: personalização máxima

- Possibilidade de criar 9 programas personalizados com diferentes fases.
 - Máxima personalização e normalização.
 - Resultados homogêneos.

Lâminas permutáveis

- Lâminas microdentadas, lisas e perfuradas.
- Revolvedor "Cut & Mix": garantia de um resultado perfeito.
- Permite obter uma maior homogeneidade no produto final.
 - Evita o sobreaquecimento do produto.





CK-35V • CK-38V



- Produção até 450 Kg/h.
- Composto por:
 - Bloco de motor de velocidade variável.
 - Cabeçal universal.
 - Caldeiro cutter de 5,5 ou 8 litros.
 - Rotor com lâminas microdentadas.
 - Revolvedor "Cut&Mix".
- Desenho ergonômico: permite cortar o produto num único movimento.
- Boca de 136 cm².
- Sistemas de segurança de alta precisão na tampa e na cabeça.
- Pisador e tampa facilmente desmontáveis sem ferramentas para sua limpeza."



CK-45V · CK-48V



- Produção até 650 Kg/h.
- Composto por:
 - Bloco de motor de velocidade variável.
 - Cabeçal de grande capacidade.
 - Caldeiro cutter de 5,5 ou 8 litros.
 - Rotor com lâminas microdentadas.
 - Revolvedor "Cut&Mix".
- Cabeçal de 286 cm² com lâmina lateral que distribui os produtos dentro da boca, corta e distribui produtos inteiros como a couve.
- Cabeçal equipado com expulsor alto: permite distribuir mais quantidade de produto.
- Sistemas de segurança de alta precisão na tampa e na cabeça.
- Pisador e tampa facilmente desmontáveis sem ferramentas para sua limpeza.



Acessórios cortadora



FC-1+



FC-3D



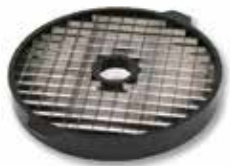
FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG



FC Discos para cortar rodelas até 25mm. de espessura.

- Discos FC-1+ e FC-2+ para cortar batatas "chips".
- Discos FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ e FC-25+ para obter rodelas de 2 a 25mm de grossura de batata (soufflé), cenoura, beterraba, repolho, etc.

FCO Discos para cortar rodelas onduladas: - 2, 3 ou 6 mm. de espessura..

Grelhas inteiras de 360° de corte com lâminas mais finas, permitindo obter um corte preciso e uniforme com menor pressão sobre os alimentos e gerando menor quantidade de líquido em produtos delicados.

- **FFC** grelhas para palitos:
 - Combinam com discos FC.
 - 8 e 10 mm, de espessura.
- **FMC** grelhas para cubos:
 - Combinam com discos FC.
 - 8, 10, 14, 20 ou 25 mm. de espessura.

FCC Discos com lâmina curva:

- Especial para produtos macios, para cortar em rodelas, tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc.
- 2, 3 ou 5 mm. de espessura.

FCE Discos para cortar batatas "palha", tiras de cenoura, aipo, beterraba, etc.

- 2, 4 ou 8 mm. de espessura.

SH Discos raladores: área de corte de discos raladores otimizado, o que se traduz num menor consumo de energia.

- Para desfiar legumes e ralar queijo, pão, nozes, Amêndoas, etc.
- 2, 3, 4, 6 ou 7 mm. de espessura.
- SHF / SHG: Discos para reduzir a pó pão, queijo, chocolate, etc.
- Discos desmontáveis sem necessidade de ferramentas para limpeza na máquina de lavar.



Acessórios cutter

Rotor com lâminas microdentadas



As lâminas microdentadas são ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).

Rotor com lâminas lisas



As lâminas lisas são indicadas para cortar carne crua, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne.

Também são recomendadas para legumes em geral, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água dos mesmos.

As lâminas lisas são ideais para cortar cebola, devendo utilizar-se o revolvedor Cut&Mix, já que o produto adere às laterais do caldeiro.

Rotor com lâminas perfuradas



As lâminas perfuradas são utilizadas para confeccionar molhos e misturar produtos como maionese, molho rosé, ali-oli, etc., bem como para determinados tipos de massa de pastelaria.

Acessórios opcionais



Cabeçal de tubos



Tabuleiro semiautomático



Suporte - carro



Suporte de discos



Kit de limpeza de grelhas

Tabela de características



GAMA	ULTRA			
Modelo	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIA DE SELEÇÃO				
Talheres (de / para)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Produção horária	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS				
Área boca entrada (cortadora)	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacidade do caldeiro (cutter)	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocidades cutter (posições)	10	10	10	10
RPM motor (cutter)	300-3000	300-3000	300-3000	300-3000
Velocidade (cortadora)	5	5	5	5
RPM motor (cortadora)	300-1000	300-1000	300-1000	300-1000
POTÊNCIA				
Monofásica	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSÕES EXTERIORES				
Dimensões (cortadora)	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensões (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 líquido (cortadora)	24 Kg	24 Kg	27 Kg	27 Kg
Peso líquido (cutter)	18 Kg	19 Kg	18 Kg	19 Kg

Acessórios compatíveis

GAMA	Cabeçal universal	Cabeçal grande capacidade	Tremoço semi-automático	Cabeçal de tubos	Cabeçal cutter	Suporte-carro
CK-35V/CK-38V	x			O	x	O
CK-45V/CK-48V		x	O	O	x	O

x: de série o: opcional

Discos e grelhas (função cortadora)

GAMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Pó
FC - Rodelas	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO - Rodelas onduladas		x	x			x							
FFC - Grelha de palitos								x	x				
FMC - Grelha cubos								x	x	x	x	x	
FCC - Lâmina curva		x	x		x								
FCE - Palha		x		x				x					
SH - Juliana		x	x	x		x	x						
SHG - Pó grosso													x
SHF - Pó fino													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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

05/22-0009235/0