



Kombigerät
Gemüseschneider + Cutter

CK





[Video auf
Vimeo schauen](#)



Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Ein perfekter Schnitt

Bei der Entwicklung der neuen Produktreihe wurden sämtliche Schnitte, die die verschiedenen Kombinationen von Scheiben und Gittern bieten, detailliert studiert. Das neue Design der Maschine, mit noch besser abgestimmten Toleranzen, sowie die an Scheiben und Gittern durchgeführten Verbesserungen ermöglichen es, **ein perfektes Ergebnis** zu erhalten, unabhängig vom Produkt und der gewünschten Schneideart.

Neue Scheiben und Gitter

Dank dem erneuerten Design der Scheiben und Gitter ist **weniger Kraftaufwand für das Schneiden** nötig und das Ergebnis sind saubere und einheitliche Schnitte, die kaum an Qualität einbüßen.



Gewerbliche
Leistungsfähigkeit
Schneidefunktion



Saubere und einheitliche Würfel



Die **Kombination** der **Scheiben FC** mit den entsprechenden **Gittern FMC** ermöglicht das Schneiden von präzisen und saubereren Würfeln, ohne Saft zu erzeugen.

Neuer „Déli-cut“ Schnitt: Ein Schnitt mit einer einzigartigen Identität

Der neue **Déli-cut** ist ein Brunoise-Schnitt von 4 x 4 x 8 mm, was ihn einzigartig macht zum Kochen, Anbraten, Würzen von Salaten und Zubereitungen, kochen von Füllungen und vielem mehr.



Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Funktion Cutter



Eine Vielzahl an Funktionen innerhalb von Sekunden



Mit den Cuttern von Sammic können Sie sämtliche Produkte sekundenschnell schneiden, mahlen, mixen, kneten und emulgieren.

Ein Modell für jeden Bedarf

Alle Kombi-Modelle bieten **verstellbare Geschwindigkeitsstufen**. Dabei verändert sich je nach Modell das Kopfteil im Verhältnis zum Gemüseschneider und die Größe des Behälters im Verhältnis zum Cutter. Das Angebot wird mit einer breiten Palette an verfügbaren Accessoires für jedes Modell ergänzt.



Produktreihe	ULTRA			
Modell	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Geschwindigkeit	Einstellbar	Einstellbar	Einstellbar	Einstellbar
Kopfteil des Gemüseschneiders	Universell	Universell	Hohes Fassungsvermögen	Hohes Fassungsvermögen
Stundenleistung	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Fassungsvermögen des Kessels	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Fassungsvermögen Behälter	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Portionen	100-450	100-450	100-600	100-600

Trichter für jeden Bedarf

Die verfügbaren **Trichter** sind je nach Modell **austauschbar** und ermöglichen es, die Maschine dem zu verarbeitenden Produkttyp und der gewünschten Produktion anzupassen.



Universaltrichter



Großkapazität-Trichter



Automatik-Trichter



Trichter für langes Gemüse

Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Schneidefunktion



Erhöhte Produktion

Das Angebot an Produktion/
Stunde geht je nach Modell
und zu verarbeitendes Produkt
von 450 bis zu 650 kg.

Bei den Modellen CK-45V und
CK-48V ermöglicht die Größe
der Öffnung das Einführen
von ganzen Produkten wie
beispielsweise einem Kohl.



Hoher Auswerfer

Die Modelle CK-45V / CK-48V sind mit einem hohen Auswerfer ausgestattet. Der hohe Auswerfer ermöglicht die Beförderung einer größeren Produktmenge, wodurch eine **erhöhte Produktion** möglich ist.

Gewerbliche
Leistungsfähigkeit
Schneidefunktion



Umfassendes Angebot an Scheiben und Gittern

Das Sortiment für Scheiben und Gitter ermöglicht über 70 verschiedene Schnittarten.



Wagenträger

Der Wagenträger ermöglicht das Arbeiten auf geeigneter Höhe, kann **an den Gastronorm-Maßen** für die Aufnahme des Produkts **angepasst werden** und ermöglicht ein einfaches Transportieren der Maschine.



Gewerbliche
Leistungsfähigkeit
Funktion Cutter



Cutter-Kessel mit einem Fassungsvermögen von 5,5 oder 8 Litern



Das Kombi-Modell CK ist mit einem Behälter mit einem Fassungsvermögen von 5,5 oder 8 Litern sowie einem Rotor mit hoher Hülse ausgestattet, was das Mahlen, Mischen, Kneten, etc. der Produkte ermöglicht. 3 oder 4 kg Produkt in Sekunden.

Messer für jeden Bedarf

Der Cutter-Behälter wird serienmäßig mit einem Rotor mit **mikroverzahnten Schneidmessern** geliefert. Optional kann das Gerät mit glatten und perforierten Schneidmessern ausgestattet werden.



Rotor mit mikroverzahntem Schneidemesser

Die mikroverzahnten Schneidmesser sind **ideal, um Petersilie und Produkte mit einem hohen Wasseranteil zu zerkleinern**, die bei der Verwendung von glatten Schneidmessern beschädigt werden können. Sie eignen sich auch für **gefrorene Produkte, getrocknetes Obst, gepökelten Schinken, gekochtes Fleisch oder Pürees** (die Masse wird mit diesen Messern feiner).



Rotor mit glattem Schneidemesser

Die glatten Schneidemesser eignen sich **zum Schneiden von rohem Fleisch**, da dieses aufgrund seiner Schneide und Form die Nervenfäden und schwierigen Bereiche des Fleisches einfach zerkleinern kann. Außerdem empfiehlt sich diese Art von Schneidemesser **für Gemüse allgemein**, da es Gemüse sehr gut schneiden kann und beim Schneiden nur wenig Saft entsteht. Die glatten Schneidemesser eignen sich auch für **Zwiebeln**, dabei ist es jedoch wichtig, auch die Rührvorrichtung „**Cut&Mix**“ zu verwenden, da das Produkt sonst an den Seitenwänden des Behälters kleben bleibt.



Rotor mit perforiertem Schneidemesser

Die perforierten Schneidemesser werden verwendet, **um Saucen herzustellen oder Produkte wie Mayonnaise, Cocktailsauce, Alioli, etc. zu mischen** sowie für bestimmte **Patisserie-Mischungen**.



Einstellung der Geschwindigkeit

Der Bereich der verfügbaren Geschwindigkeitsstufen **ermöglicht es**, die Maschine sowohl beim Schneiden als auch als Cutter dem **zu verarbeitenden Produkt anzupassen**.

Dank der Technologie der „Brushless“-Motoren, behält der Motor das Drehmoment bei sämtlichen Geschwindigkeitsstufen bei, was sich in maximaler Effizienz zu jedem Zeitpunkt äußert.



Technologie „Brushless“: maximale Effizienz



Die Technologie „Brushless“ steht für **optimale Leistung, unabhängig von der Geschwindigkeit.**

Die Cutter-Emulgiergeräte KE sind dank der Technologie „Brushless“ mit leistungsfähigen Motoren ausgerüstet. Die „Brushless“-Motoren oder auch bürstenlose Motoren sind **sehr effizient**, was eine Nutzung derselben Leistung unabhängig von der Geschwindigkeit ermöglicht. Außerdem **wiegen** diese Motoren weniger, brauchen **weniger** Platz und da keine Lüftung nötig ist, wird die **Dichtheit** der Maschinen verbessert.

Technologie „Brushless“: Force Control System

Die Modelle mit einstellbarer Geschwindigkeit sind mit dem exklusiven „Force Control System“ ausgestattet. FCS zeigt zu jederzeit die vom Motor aufgewendete Kraft auf dem Bildschirm. Außerdem ist es möglich, einen akustischen Warnhinweis zu programmieren, der abgegeben wird, wenn die vom Benutzer vorbestimmte maximale Kraftaufwendung überschritten ist. Auf diese Weise erhält der Benutzer die gewünschte Schnittqualität bei jedem Produkt und zu jeder Zeit, mit anderen Worten, ein optimales, **einheitliches Schnittergebnis ohne Qualitätseinbuße.**



Abschaber „Cut&Mix“: ein perfektes Ergebnis

Die Rührvorrichtung „Cut&Mix“ **vermeidet, dass das Produkt an den Rändern des Kessels kleben bleibt**, wodurch eine Überhitzung des Produktes vermieden wird und ein homogeneres Endprodukt erhalten werden kann.



Integrierte Programme und Benutzerdefinierte Programme

Die Maschine verfügt über drei Spezialprogramme: dichtes, feines und **PrecisePulse** fürs "chunky" Zerkleinern. Zusätzlich zu den drei voreingestellten Programmen, ermöglicht der KE-4V-Kutter dem Benutzer die Erstellung von bis zu 9 benutzerdefinierten Programmen.

Auf diese Weise kann der Benutzer, durch die Kombination verschiedener Geschwindigkeiten und unterschiedlicher Zeiten, seine eigenen Rezepte standardisieren. Dadurch ist es möglich, automatisch und ohne Benutzereingriff während des Zyklus, immer das gleiche Ergebnis zu erzielen.



Reverse-Funktion



Dank der Reverse-Funktion
drehen sich die Messer mit 100
bis 500 U/min zurück, wodurch
**das Produkt gemischt anstatt
geschnitten wird.**

Dies ermöglicht die Hinzugabe
von Produkten während des
Zyklus und ein Mischen mit dem
bereits geschnittenen Produkt.

Motorblock aus rostfreiem Stahl



Der Motorblock aus rostfreiem Stahl bietet ein sorgfältiges äußeres Finish und eine optimale Konservierung innerhalb der Zeit.

Außerdem ist die Reinigung unkompliziert. Der robuste Aluminiumdeckel verleiht der ganzen Maschine eine lange Lebensdauer.



Höchster Bedienkomfort

Höchster
Bedienkomfort
Schneidefunktion



Seitlicher Produktauslass

Da sich der Produktauslass auf der Seite befindet, **benötigen die Schneidemaschinen weniger Platz auf der Arbeitsfläche.**

Dies wiederum bedeutet einen optimalen Arbeitsfluss im Vorbereitungsbereich.

Die Öffnung des Produktauslasses wurde entwickelt, um das Produkt zu leiten, wodurch **Spritzer im Arbeitsbereich vermieden werden.**



Höchster
Bedienkomfort

Schneidefunktion
CK-35V / CK-38V

Die Modelle CK-35V / CK-38V ermöglichen das Schneiden mit einer einzigen Bewegung, was eine **maximale Produktion ohne Materialermüdung** für den Anwender bedeutet.

Ergonomisches Design



Höchster Bedienkomfort

Funktion Cutter



Öffnung, um Zutaten hinzuzufügen



Der Deckel des Behälters ist mit einer Öffnung versehen, die das Hinzufügen von Zutaten während des Zyklus möglich macht. Die Öffnung verfügt über einen Stoppen, wodurch sie geschlossen werden kann, wenn keine Zutaten hinzugefügt werden. Dadurch werden Spritzer vermieden.

Fortschrittliches Bedienfeld

Die Kombi-Modelle CK sind mit der „Brushless“-Technologie ausgestattet und verfügen über ein fortschrittliches Bedienfeld. Das Bedienfeld dieser Maschinen ist sehr intuitiv zu verwenden und **stellt alle Informationen auf einen Blick dar**. So hat der Anwender maximale Kontrolle über den laufenden Prozess.





Maximale Sicherheit und Hygiene

Kopfteil und Deckel einfach abnehmbar



Das Kopfteil und der Deckel der Schneidemaschinen von Sammic sind einfach und ohne jegliche Werkzeuge abzunehmen, um das Gerät auszutauschen oder zu reinigen. Dies bedeutet neben der Vielseitigkeit eine **einfache** **Wartung** für den Anwender.

Maximale Sicherheit
und Hygiene

Schneidefunktion



Neue herausnehmbare Reibscheiben



Die neuen Reibscheiben SH können ohne zusätzliche Werkzeuge für die anschließende Reinigung in der Geschirrspülmaschine herausgenommen werden. Auf diese Weise wird **die Ansammlung von Produktresten** zwischen dem Halter und der Scheibe **vermieden**, wodurch maximale Hygiene garantiert werden.

Video auf
Youtube schauen

Maximale Sicherheit
und Hygiene

Schneidefunktion



Reinigungskit für Gitter

Das Reinigungskit für Gitter wurde entwickelt, um sämtliche Produktreste zu entfernen, welche sich am Ende des Schneideprozesses auf dem Gitter abgesetzt haben. Das Kit besteht aus einer Basis, die mit Reinigern ergänzt wird. Ideal für die gängigsten Gittergrößen.



Video auf
Youtube schauen

Kombination von Sicherheitssystemen

Alle Kombi-Modelle CK sind mit einer Kombination von Sicherheitssystemen ausgestattet, was den Schutz des Anwenders beim Betrieb der Maschine gewährleistet.

Die Positionierung des Kopfteils, des Deckels sowie des Behälters und des Deckels verfügt über **Mikrounterbrecher**, die eine Inbetriebnahme der Maschine verhindern und die Kurzschlussicherung verhindert eine ungeplante Inbetriebnahme der Schneidemaschinen, falls ein Kurzschluss auftreten sollte.



NSF-zertifiziert



Die **Kombigeräte CK** von Sammic sind NSF-zertifiziert gemäß **Standard 8**, welcher für Sicherheit- und Hygiene steht.



Sammic:
Die Garantie
eines Marktführers

100 % getestet

Alle durch Sammic produzierte Maschinen **werden eine nach der andern** am Ende der Montagelinie **geprüft**. Hierdurch reduziert sich das Unfallrisiko innerhalb der Garantiezeit.



Die Erfahrung eines Schneideprofis



Sammic entwickelt und produziert seit über 50 Jahren Schneidemaschinen.

Der Export in über 100 Ländern ermöglichte eine serienmäßige Standardisierung seiner Anforderungen.

Ergebnis: **#DerPerfekteSchnitt** für jedes Produkt.



Entwickelt und produziert in Zusammenarbeit mit Chefköchen

Der leitende **Chefkoch** von Sammic und sein Team waren aktiv am gesamten Entwicklungsprojekt der Schneidemaschinen von Sammic beteiligt.

Außerdem wurden alle Modelle vor Markteinführung vom leitenden Chefkoch sowie von den **als Botschafter** für Sammic tätigen Chefköchen aus aller Welt getestet.

Und als Letztes ermöglicht ein während der Nutzungsdauer des Produkts fortlaufender Feedback-Kanal das Ergreifen von Maßnahmen zu einer **kontinuierlichen Verbesserung**.

Diese wiederum ermöglicht es uns, **#DieGeeigneteWahl** für Anwender auf der ganzen Welt zu bleiben.

Technische Daten



Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)

Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)

Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)

Einzelkatalog

[Auf der Webseite anzeigen](#)

Produktreihe	ULTRA			
Modell	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Sitzplätze (von / bis)	100-450	100-450	100-600	100-600
Motorleistung:	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
ALS GEMÜSESCHNEIDER				
Stundenleistung	100-450 kg	100-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Öffnungsgröße	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Motor RPM	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
Abmessungen außen mm	391 x 409 x 552	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652	391 x 400 x 652
Nettogewicht	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
ALS CUTTER				
Fassungsvermögen Behälter in Liter	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Motor RPM	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Abmessungen außen mm	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Nettogewicht	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg



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

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

ZUR
STARTSEITE