



Combi
Coupe-légumes + cutter

CK





[Voir vidéo
dans Vimeo](#)



Un rendement
professionnel

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Une coupe parfaite

Lors du développement de la nouvelle gamme, nous avons étudié toutes les combinaisons de coupe qu'offrent nos nouveaux disques et grilles.

Le nouveau design de la machine, qui bénéficie de tolérances plus ajustées ainsi que d'améliorations sur les disques et les grilles, permet d'obtenir un **résultat parfait** quel que soit le produit et la coupe souhaitée.

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes

Le design renouvelé des disques et des grilles offre **un effort de coupe moins important**, permettant d'obtenir des coupes nettes et uniformes pratiquement sans perte.

Nouveaux disques et nouvelles grilles



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Des dés nets et uniformes

La **combinaison des disques FC et de leurs grilles correspondantes FMC** permet d'obtenir des coupes en dés nettes et précises, sans produire de liquides.

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Nouvelle coupe « Déli-cut » : Une coupe à l'identité unique

Le nouveau **Déli-cut** est une coupe de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm, ce qui la rend unique pour cuisiner, faire sauter, assaisonner les salades et les préparations, cuisiner des farces et bien plus encore.



Un rendement
professionnel
Fonction Cutter



Multiples fonctions en quelques secondes



Le cutter permet de **couper, moudre, mélanger, pétrir, émulsionner**... n'importe quel produit, en quelques secondes.

Un modèle pour chaque besoin

Deux gammes de produit, **ACTIVE à 2 vitesses fixes** qui offre une manipulation extrêmement simple et **ULTRA, à vitesse variable** qui offre des prestations avancées, composent une gamme qui atteint une capacité par cycle allant jusqu'à 4 kg de produit.



Gamme	ULTRA			
Modèle	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Vitesse	Variable	Variable	Variable	Variable
Tête coupe-légumes	Universelle	Universelle	Grande contenance	Grande contenance
Production/heure	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Capacité de la cuve	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Capacité maximale	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Couverts (de / à)	100-450	100-450	100-600	100-600

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Des têtes pour chaque besoin

Les têtes disponibles sont interchangeables en fonction des modèles et permettent d'adapter la machine au type de produit à travailler et à la production souhaitée.



Goulotte Universelle



Goulotte grosse capacité



Trémie semi-automatique



Goulotte à tubes

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes

L'éventail de productions horaires va **de 450 à 650 kg** en fonction du modèle et du produit employé.
Sur les modèles CK-45V / CK-48V, le diamètre de l'ouverture d'entrée permet d'introduire des produits entiers, comme un chou par exemple.



Une production élevée



Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes



Éjecteur haut



Les modèles CK-45V / CK-48V sont équipés d'un éjecteur haut. L'éjecteur haut permet de déplacer une plus grande quantité de produit, pour des **productions plus importantes**.

Un rendement
professionnel

Fonction Coupe-légumes

La gamme de disques et grilles disponibles permet d'obtenir plus de **70 types de coupes différentes.**



Vaste gamme de disques et grilles



Un rendement
professionnel



Chariot-support

Le chariot-support permet de travailler à la bonne hauteur, il **s'adapte aux mesures Gastronorm** pour le ramassage du produit et permet de déplacer la machine sans efforts.



Un rendement
professionnel
Fonction Cutter



Cuves cutter de 5,5 ou 8 litres



La **combi CK** est disponible avec une **cuve de 5,5 ou 8** litres de contenance, équipée d'un rotor à tige haute en mesure de moudre, pétrir... **3 ou 4 kg de produit** en quelques secondes.

Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Des lames pour chaque besoin

La cuve cutter standard est équipée de **rotor à couteaux micro-dentés**.

En option, elle peut être fournie avec des lames lisses et perforées.



Un rendement
professionnel

Fonction 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).



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



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.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



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



Choix des vitesses

La gamme de vitesses disponible **permet d'adapter la machine au produit à travailler** avec précision, en fonction coupe-légumes ou cutter.

De plus, grâce à leur technologie, les moteurs *brushless* maintiennent le couple pendant toute leur gamme de vitesse, pour une efficacité maximale à tout moment.



Un rendement
professionnel



Technologie *Brushless*: efficacité maximale



La technologie brushless est synonyme de **rendement optimal quelle que soit la vitesse.**

Les coupe-légumes à vitesse variable sont équipés de moteurs hautement performants grâce à la technologie *brushless*.

Les moteurs *brushless*, soit « sans balais » sont **hautement performants**, car ils permettent d'exercer la même force sur toute la gamme de vitesses.

En outre, ils sont **plus légers**, prennent **moins de place**, et comme ils n'ont pas besoin de ventilation, ils permettent d'améliorer **l'étanchéité** des machines.

Un rendement
professionnel



Technologie *Brushless*: Force Control System

Tous les modèles sont équipés du système exclusif « Force Control System ». Le système FCS affiche sur l'écran la force exécutée par le moteur à tout moment. De plus, il permet de programmer une alarme sonore quand la machine dépasse la force préétablie. Ainsi, l'utilisateur obtient la qualité de coupe souhaitée pour chaque produit et à tout moment, avec une **coupe optimale, uniforme et sans défauts**.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Racleur « Cut & Mix » : un résultat parfait

Le racleur « Cut & Mix » **évite que le produit reste collé sur les bords de la cuve**, pour que le produit ne surchauffe pas et pour obtenir un produit final plus homogène.



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter

La machine dispose de trois programmes spécifiques : texture dense, texture légère et **PrecisePulse** (pulsations). En plus des trois programmes prédéfinis sur la machine, le cutter KE-4V permet à l'utilisateur de créer jusqu'à 9 programmes personnalisés.

Ainsi, en combinant différentes vitesses et différents temps, l'utilisateur peut standardiser ses propres recettes pour obtenir toujours le même résultat automatiquement et sans se soucier de la machine.

Programmes intégrés et personnalisation de programmes



Un rendement
professionnel

Fonction Cutter



Fonction Reverse



Grâce à la fonction Reverse,
les couteaux tournent en sens inverse, entre 100 et 500 rpm, et mélangent le produit **au lieu de le couper**.

Cela permet d'ajouter des ingrédients pendant le cycle et les mélanger avec le produit déjà coupé.

Un rendement
professionnel



Bloc moteur en acier inoxydable



Le bloc moteur en acier inoxydable présente une finition extérieure soignée et offre une conservation optimale dans le temps. En outre, son nettoyage est simple. Le couvercle en aluminium est robuste et apporte une grande durabilité à l'ensemble.



Un confort
maximal
d'utilisation

Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Coupe-légumes



Sortie latérale du produit

La sortie du produit intervenant sur un côté, les coupe-légumes **nécessitent moins de fond sur la table de travail**, pour un flux de travail optimal sur la zone de préparation.

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



Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Coupe-légumes
CK-35V / CK-38V

Les modèles CK-35V / CK-38V permettent d'effectuer l'opération de coupe en un seul mouvement, pour une **production maximale sans efforts** pour l'utilisateur.



Design ergonomique



Un confort maximal
d'utilisation

Fonction Cutter



Ouverture pour ajouter des ingrédients

Le bouchon de la cuve du cutter est muni d'une ouverture qui permet d'ajouter des ingrédients pendant le cycle. Cette ouverture comporte un couvercle pour la fermer quand elle n'est pas utilisée et éviter ainsi les éclaboussures.



Un panneau de commandes sophistiqué

Les combis CK sont équipés de la technologie *brushless* et comportent un panneau de commandes sophistiqué. D'un usage très intuitif, le panneau de ces machines présente **toutes les informations en un seul coup d'œil**. L'utilisateur exerce ainsi un contrôle total du processus en cours.





Garantie
maximale
de sécurité
et hygiène

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Facilité de démontage de la tête, du couvercle et de la cuve



La tête, le couvercle et la cuve des combis Sammic sont facilement démontables, sans outils, pour être nettoyés ou changés. Outre sa polyvalence, cela offre à l'utilisateur un entretien simplifié.

Garantie maximale de
sécurité et hygiène

Fonction Coupe-légumes



Nouveaux disques râpeurs démontables



Les nouveaux disques râpeurs SH sont démontables sans outils, pour être ensuite lavés dans le lave-vaisselle.

De cette manière,
l'accumulation de restes de produit entre le support et le disque est évitée, pour une garantie d'hygiène maximale.

Voir vidéo
dans youtube

Garantie maximale de
sécurité et hygiène

Fonction Coupe-légumes



Kit nettoyeur de grilles

Le kit nettoyeur de grilles est conçu pour éliminer instantanément tout le produit en surplus qui reste incrusté dans la grille en fin de processus de coupe. Le kit est composé d'une base complétée par des nettoyeurs pour les dimensions les plus courantes de grilles.



Voir vidéo
dans youtube

Garantie maximale de sécurité et hygiène



Combinaison des systèmes de sécurité

Tous les combis CK sont équipés d'une combinaison de systèmes de sécurité qui garantissent la protection de l'utilisateur lorsque la machine est en fonctionnement.

La position de la tête et du couvercle, tout comme celle de la cuve et son couvercle, comportent des **micro-capteurs** qui empêchent la mise en route de la machine et une sécurité sur les coupures de courant évite la mise en route fortuite des coupe-légumes en cas de coupure du réseau électrique.



Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Homologation NSF



Les **coupe-légumes cutter CK** Sammic sont homologués NSF selon le **standard 8**, synonyme de garantie de sécurité et d'hygiène.



Sammic:
La garantie
d'un leader

Sammic : La garantie d'un leader



100 % testés

Toutes les machines
fabriquées par Sammic **sont
testées une par une** en bout
de ligne de montage, afin
de minimiser les risques
d'anomalie après la vente.



Sammic :
La garantie d'un leader



L'expérience d'un spécialiste dans les découpes



Sammic conçoit et fabrique des coupe-légumes depuis plus de 50 ans.

Ses exportations dans plus de 100 pays lui ont permis de standardiser ses exigences en série. Résultat : **#LaCoupeParfaite** pour tous les produits.

Sammic : La garantie d'un leader



Conçu et fabriqué en collaboration avec des chefs



Le **chef corporatif** de Sammic et son équipe ont activement participé tout au long du projet de développement des cutters Sammic.

De plus, avant leur mise sur le marché, tous les modèles ont été testés par le chef corporatif ainsi que par les **chefs ambassadeurs** de Sammic dans le monde entier.

Enfin, un canal de remontées permanentes pendant toute la durée de vie utile du produit nous permet d'offrir une **amélioration continue**, afin de demeurer #LeJusteChoix des usagers du monde entier.

Caractéristiques techniques



Fiche de produit

[Voir dans la page web](#)

Fiche de produit

[Voir dans la page web](#)

Fiche de produit

[Voir dans la page web](#)

Fiche de produit

[Voir dans la page web](#)

Gamme	ULTRA			
Modèle	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Couverts (de / à)	100-450	100-450	100-600	100-600
Puissance du moteur	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
COMME COUPE-LÉGUMES				
Production/heure	100-450 kg	100-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Dimensions bouche	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Tr/min moteur	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
Dimensions extérieures mm	391 x 409 x 552	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652	391 x 400 x 652
Poids net	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
COMME CUTTER				
Capacité de la cuve	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Tr/min moteur	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Dimensions extérieures mm	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Poids net	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

ALLER À LA
COUVERTURE