



Combi  
Tagliaverdure + cutter  
**CK**





Guarda il video  
su Vimeo





# Rendimento professionale

Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Un taglio perfetto

Nello sviluppo della nuova gamma sono stati studiati nel dettaglio tutti i tagli offerti dalle diverse combinazioni di dischi e griglie. Il nuovo design della macchina, con tolleranze più contenute, unitamente ai miglioramenti apportati su dischi e griglie, permette di ottenere un **risultato perfetto** qualunque sia il prodotto e il taglio desiderato.

Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Nuovi dischi e griglie

Grazie al nuovo design dei dischi e delle griglie, questi richiedono **meno sforzo per il taglio**, ottenendo tagli puliti, uniformi e praticamente senza perdite.



Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Tagli puliti e uniformi



La **combinazione dei dischi FC con** le corrispondenti **griglie FMC** consente di eseguire tagli precisi e puliti senza generare liquidi.

Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Nuovo taglio “Déli-cut”: Un taglio con un’identità unica

Il nuovo **Déli-cut** è un taglio tipo brunoise di 4 x 4 x 8 mm, rendendolo unico per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, cucinare ripieni e molto altro.



Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Molteplici funzioni in pochi secondi



La funzione cutter consente di **tagliare, macinare, miscelare, impastare, emulsionare...** qualsiasi prodotto in pochi secondi.

## Un modello per ogni esigenza

Tutti i modelli combinati hanno velocità variabile, variando la testa nella funzione tagliaverdure e le dimensioni della ciotola nella funzione cutter da un modello all'altro. L'offerta è completata da una vasta gamma di accessori disponibili per ogni modello.



Gamma	ULTRA			
Modello	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Velocità	Variabile	Variabile	Variabile	Variabile
Testa di taglio	Universale	Universale	Grande capacità	Grande capacità
Produzione/ora	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Ciotola cutter	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Capacità ciotola	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Posate	100-450	100-450	100-600	100-600

Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*

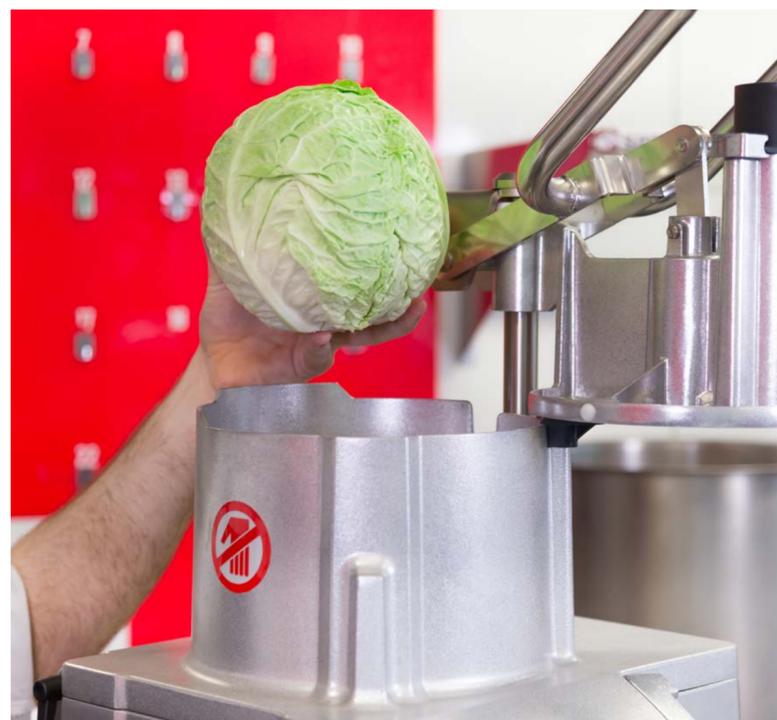


## Teste per ogni esigenza

Le **teste** disponibili sono **intercambiabili** a seconda dei modelli e permettono di adattare la macchina al tipo di prodotto da trattare e alla produzione desiderata.



Testa Universale



Tramoggia ad alta capacità



Tramoggia semiautomatica



Bocca con tubi

Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*

La gamma di produzione/  
ora **varia da 450 a 650 kg**,  
a seconda del modello e del  
prodotto utilizzato.

Nei modelli CK-45V / CK-  
48V, la dimensione della  
bocca di ingresso permette  
l'introduzione di prodotti  
interi come il cavolo.



**Produzione elevata**



Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Espulsore alto

I modelli CK-45V / CK-48V sono dotati di espulsore alto. L'espulsore alto permette di spostare più quantità di prodotto ottenendo **produzioni elevate.**

Rendimento  
professionale

*Funzione tagliaverdure*



## Ampia gamma di dischi e griglie

La gamma di dischi e griglie  
consente di ottenere oltre **70**  
**tipi di tagli diversi.**



Rendimento  
professionale



## Supporto-carrello

Il supporto-carrello permette di lavorare alla giusta altezza, **si adatta alle misure Gastronorm** per la raccolta dei prodotti e permette di spostare la macchina senza difficoltà.



Rendimento  
professionale  
*Funzione Cutter*



## Ciotola cutter da 5,5 o 8 litri



I cutter e i cutteremulsinatori Sammic sono disponibili con una **ciotola a 5,5 o 8 litri** di capacità in grado di macinare, mescolare, impastare... 3 o 4 kg di prodotto, in pochi secondi.

Rendimento  
professionale

*Funzione Cutter*



## Lame per ogni esigenza

La ciotola cutter è dotata di serie di rotore con **lame microdentate**.

A titolo opzionale può essere corredata di lame lisce e forate.



Rendimento  
professionale

*Funzione Cutter*



## Rotore con lame microdentate

Le lame microdentate sono adatte al **taglio di prezzemolo e prodotti ad alto contenuto d'acqua** che possono essere danneggiati dall'uso di lame lisce, così come per **prodotti surgelati, frutta secca, prosciutto crudo, carne cotta, purè** (la macinazione è più fine con questo tipo di lama).



Rendimento  
professionale

*Funzione Cutter*



## Rotore con lame lisce

Le lame lisce sono indicate per tagliare la carne cruda, poiché per il filo e per la loro forma sono in grado di tagliare con facilità i filamenti dei nervi e i punti difficili della carne. Sono consigliate anche per le **verdure in generale**, poiché le triturano molto bene, sottraendo loro poca acqua. Le lame lisce sono ideali per le **cipolle**, ma è consigliabile utilizzare il miscelatore **Cut&Mix**, in quanto il prodotto aderisce ai lati della ciotola.



Rendimento  
professionale

*Funzione Cutter*



## Rotore con lame perforate

Le lame forate sono utilizzate **per realizzare salse e mescolare prodotti come maionese, salsa rosa, ali-oli, ecc.** e per alcuni tipi di **impasti da pasticceria.**



## Selezione delle velocità

La gamma di velocità disponibili **permette di adattare la macchina al prodotto** da trattare, sia nella funzione di tagliaverdure che in quella di cutter.

Inoltre, grazie alla tecnologia dei motori brushless, il motore mantiene la potenza in tutta la gamma di velocità, ottenendo sempre la massima efficienza.



## Tecnologia *Brushless*: massima efficienza



La tecnologia *Brushless* è sinonimo di **prestazioni ottimali a qualsiasi velocità**.

I tagliaverdure a velocità variabile sono dotati di motori ad alta efficienza grazie alla tecnologia brushless.

I motori brushless o “senza spazzole” sono **altamente efficienti** e consentono di esercitare la stessa forza in tutta la loro gamma di velocità.

Inoltre, **pesano meno**, occupano **meno spazio** e, non avendo bisogno di ventilazione, migliorano l'**impermeabilità** delle macchine.

## Tecnologia *Brushless*: Force Control System

Tutti i modelli sono dotati dell'esclusivo "Force Control System". FCS mostra sullo schermo la forza esercitata dal motore in ogni momento. Inoltre, consente di programmare un avviso acustico quando la macchina supera la forza indicata. In questo modo, l'utilizzatore ottiene la qualità di taglio desiderata in ogni prodotto e in ogni momento, ottenendo un **taglio ottimale, uniforme e senza perdite**.



Rendimento  
professionale

*Funzione Cutter*



## Miscelatore “Cut&Mix”: un risultato perfetto

Il miscelatore “Cut&Mix”, di serie su tutti i modelli, **evita che il prodotto si attacchi ai bordi della ciotola**, evitando il surriscaldamento del prodotto e ottenendo un prodotto finale più omogeneo.



# Rendimento professionale

## *Funzione Cutter*



## Programmi integrati e personalizzazione dei programmi

La macchina offre tre programmi speciali: grana densa, grana leggera e **PrecisePulse** (impulsi). Oltre ai tre programmi preimpostati sulla macchina, il cutter KE-4V consente all'utente di creare fino a 9 programmi personalizzati.

In questo modo, combinando velocità e tempi diversi, l'utente può standardizzare le proprie ricette per ottenere sempre lo stesso risultato in modo automatico e senza essere dipendente dalla macchina.



## Funzione Reverse



Grazie alla funzione reverse, **le lame ruotano all'indietro**, tra 100 e 500 rpm, **mescolando** il prodotto **invece di tagliare**. In questo modo si possono aggiungere ingredienti durante il ciclo e mescolarli con il prodotto già tagliato.

## Blocco motore in acciaio inox



Il blocco motore, realizzato in acciaio inox, offre un'accurata finitura esterna e un'ottima conservazione nel tempo. Inoltre, è facile da pulire. Il robusto coperchio in alluminio rende l'intera unità molto resistente.



Massima  
comodità  
per l'utente

Massima comodità  
per l'utente

*Funzione Cutter*



## Uscita laterale del prodotto

Poiché il prodotto fuoriesce lateralmente, i tagliaverdure **richiedono meno spazio sul piano di lavoro** e si ottiene un flusso di lavoro ottimale nell'area di preparazione.

Il punto di uscita del prodotto è stato progettato per orientare il prodotto, **evitando spruzzi nell'area di lavoro.**



Massima comodità  
per l'utente

**Funzione Cutter**  
**CK-35V / CK-38V**

I modelli CK-35V / CK-38V  
permettono di eseguire le  
operazioni di taglio in un unico  
movimento, ottenendo la  
**massima produzione senza  
fatica per l'utente.**



## Design ergonomico



Massima comodità  
per l'utente

## Funzione Cutter



## Fori per aggiungere ingredienti

Il coperchio della ciotola cutter è dotato di un foro che permette di aggiungere ingredienti durante il ciclo. Il foro è dotato di un coperchio che permette di coprirlo quando non viene utilizzato, evitando schizzi.



## Pannello di controllo avanzato

Il combi CK è dotato di tecnologia *brushless* e di un pannello di controllo avanzato. Molto intuitivo da usare, il pannello di queste macchine offre **tutte le informazioni in un colpo d'occhio**. In questo modo, l'utente ha il massimo controllo del processo in corso.





Massima  
sicurezza  
e igiene

Massima sicurezza  
e igiene



## Testa, coperchio e ciotola facilmente smontabili

La testa, il coperchio e la ciotola del combinato Sammic sono facilmente smontabili, senza utensili, per la sostituzione o la pulizia. Ciò consente, oltre alla versatilità, una **facile manutenzione** per l'utente.



Massima sicurezza  
e igiene

*Funzione Cutter*



## Nuovi dischi grattugia smontabili



I nuovi dischi grattugia SH possono essere smontati senza utensili per il successivo lavaggio in lavastoviglie. In questo modo si evita l'accumulo di residui di prodotto tra il supporto e il disco, offrendo la garanzia di massima igiene.

Guarda il  
video su YouTube

Massima sicurezza  
e igiene

*Funzione tagliaverdure*



## Kit pulizia griglie



Il Kit pulizia griglie è progettato per rimuovere istantaneamente tutto il prodotto in eccesso che resta incrostato nella griglia alla fine del processo di taglio. Il kit è costituito da una base che si completa con i detergenti per le più comuni dimensioni della griglia.

Guarda il  
video su YouTube

## Combinazione di sistemi di sicurezza

Tutti le macchine tagliaverdure sono dotate di una combinazione di sistemi di sicurezza che garantiscono la protezione dell'utente quando la macchina è in movimento. La posizione della testa e del coperchio sono dotate di microinterruttori che ne impediscono l'avviamento e la sicurezza dovuta ad un'interruzione di corrente impedisce l'avviamento fortuito delle lame in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.



Massima sicurezza  
e igiene



## Omologati da NSF



I tagliaverdure-cutter CK di Sammic sono **omologati da NSF secondo la norma 8**, che è garanzia di sicurezza e igiene.



**Sammic:**  
La garanzia  
di un leader

# Sammic: La garanzia di un leader



**100% tested**

Tutte le macchine prodotte da Sammic sono **collaudate una ad una** alla fine della catena di montaggio, riducendo così al minimo il rischio di incidenti nella post-vendita.



Sammic:  
La garanzia di un leader



## L'esperienza di uno specialista del taglio



Sammic progetta e produce tagliaverdure da oltre 50 anni.

L'esportazione in più di 100 paesi ha permesso la standardizzazione dei suoi requisiti in serie. Risultato: **#IlTaglioPerfetto** per qualsiasi prodotto.

Sammic:  
La garanzia di un leader



## Progettato e prodotto in collaborazione con gli Chef

Lo **chef aziendale** di Sammic e il suo team sono stati attivamente coinvolti nell'intero progetto di sviluppo dei tagliaverdure Sammic.

Inoltre, prima del lancio, tutti i modelli sono stati testati dallo chef aziendale e dagli **Chef Ambassador** di Sammic di tutto il mondo.

Infine, un canale di feedback continuo per tutta la vita utile del prodotto ci permette di intraprendere azioni di **miglioramento continuo** che ci permettono di rimanere **#LaSceltaGiusta** per gli utenti di tutto il mondo.

# Caratteristiche tecniche



Scheda prodotto

Vedi sul sito web

Gamma	ULTRA			
Modello	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Indicato per:	100-450 posate	100-450 posate	100-600 posate	100-600 posate
Potenza motore	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
<b>COME TAGLIAVERDURE</b>				
Produzione/ora	100-450 kg	100-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Area bocca ingresso	136 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
Velocità motore	300 - 1000 rpm			
Dimensioni esterne mm	391 x 409 x 552	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652	391 x 400 x 652
Peso netto	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
<b>COME CUTTER</b>				
Capacità ciotola	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocità motore	300 - 3000 rpm			
Dimensioni esterne mm	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Peso netto	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

VAI ALLA  
COPERTINA