



KOMBIGERÄT CK-48V

2 in 1: Gemüseschneider mit hoher Produktionsleistung (650 kg/h) + Cutter mit Behälter (8 l).



BESCHREIBUNG

Umfasst Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe, Hochleistungs-Kopfteil und Behälter-Cutter mit 8 l Fassungsvermögen und Rotor mit mikroverzahnten Schneidmessern. „Brushless“-Technologie.

Mit „Brushless“-Technologie: leistungsstarke und effiziente Motoren.

- ✓ Maximale Effizienz: das Drehmoment wird bei allen Geschwindigkeitsstufen beibehalten.
- ✓ Exklusives „Force Control System“: garantiert ein gleichmäßiges Ergebnis hoher Qualität.
- ✓ Leichtes und kompaktes Design: weniger Gewicht, weniger Platzbedarf.
- ✓ Verbesserte Dichtheit, da keine Lüftung benötigt wird.
- ✓ Verminderter Geräuschpegel: verbesserte Bedingungen am Arbeitsplatz.

Schneidefunktion: Ein perfekter Schnitt

- ✓ Hochpräzise Einstellungen und umfassendes Design des Schneidegeräts und der Scheiben für einen Schnitt herausragender Qualität.
- ✓ Kann mit einer breiten Palette an Scheiben und Gittern höchster Schnittqualität ausgestattet werden. Werden diese Zubehörteile miteinander kombiniert, entstehen mehr als 70 verschiedene Schnitt- und Reibarten.
- ✓ Exklusives „Force Control System“ für die Schnitt-Optimierung und -Standardisierung jedes Produkts: akustisches Warnsignal, wenn der Motor die festgelegte Krafterwartung überschreitet.

Cutterfunktion: Effizienz und Leistung

- ✓ Option für Zeitprogrammierung und Impulsschalter.
- ✓ Reverse-Funktion, ideal um Produkte zu mischen anstatt zu schneiden.
- ✓ Behälter aus rostfreiem Stahl mit Fassungsvermögen von 8 Litern.
- ✓ Deckel mit integriertem Rührwerk „Cut&Mix“.

- ✓ Je nach Anwendungszweck können die glatten oder perforierten Schneidmesser verwendet werden.
- ✓ Eingebaute parametrierbare Programme, um die gewünschte Textur in Sekunden und standardisiert zu erhalten: dichte Textur, feine Textur, Pulse (PrecisePulse-Funktion).
- ✓ Benutzerdefinierte Programme zur Standardisierung von Rezepten.

Built to last

- ✓ Aus rostfreiem Stahl und hochqualitativen, für Lebensmittel geeigneten Materialien: Motorblock aus rostfreiem Stahl und Kopfteil aus für Lebensmittel geeignetem Aluminium. Behälter aus rostfreiem Stahl mit sehr widerstandsfähigem Deckel.

Höchster Bedienkomfort

- ✓ Ergonomisches Design. Höchster Bedienkomfort.
- ✓ Seitlicher Produktausgang: Verwendung schmalere Arbeitsoberflächen möglich und Ausgabe des Produkts ohne Spritzer.
- ✓ Sehr intuitiv zu verwendendes erweitertes Bedienfeld, das alle Informationen auf einen Blick darstellt.

Wartung, Sicherheit und Hygiene

- ✓ Andrückvorrichtung, Deckel und Behälter sind für den einfachen Austausch oder für die Reinigung herausnehmbar.
- ✓ Kombination von Sicherheitssystemen: Kopfteil, Deckel, Behälter, Spannungsunterbruch.
- ✓ Das Gerät wurde von NSF International abgenommen (Normen hinsichtlich der Hygiene, Reinigung und geeigneten Materialien zur Verwendung mit Lebensmitteln).
- ✓ 100 % getestet.

ENTHÄLT

- ✓ Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe.
- ✓ Hochleistungs-Kopfteil.
- ✓ Kutterbehälter mit Rotor mit mikroverzahnten Schneidmessern.
- ✓ Universeller Rostreiniger QC-U.

OPTIONAL

- | | |
|--|---|
| ☐ Rohr-Kopfteil. | messern. |
| ☐ Halbautomatischer Trichter mit großem Fassungsvermögen. | ☐ Rotor mit perforierten Schneidmessern. |
| ☐ Scheiben, Gitter und Scheibenhalter. | ☐ Wagenträger. |
| ☐ Rotor mit glatten Schneid- | ☐ Reinigungskit für Gitter. |

ZUBEHÖR

- | | |
|---|---|
| ☐ Schneidscheibe FCC | ☐ Scheibenkit - Heavy Duty |
| ☐ Schneidscheibe gewellt FCO | ☐ Halter für Scheiben und Gatter |
| ☐ Pommes Frites Gatter FFC | ☐ Schneidmesser CK / K / KE |
| ☐ Würfelgatter FMC | ☐ Quick Cleaner: Gitter-Reiniger |
| ☐ Juliennes Scheibe FCE | ☐ Schneidscheiben FC-D |
| ☐ Reibscheiben FR | ☐ Reibscheiben SH |

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1500 W

Als Gemüseschneider

Stundenleistung: 200 kg - 650 kg

Öffnungsgröße (Gemüseschneider): 286 cm²

Scheibendurchmesser: 205 mm

Geschwindigkeit als Gemüseschneider: 300 rpm - 1000 rpm





KOMBIGERÄT CK-48V

2 in 1: Gemüseschneider mit hoher Produktionsleistung (650 kg/h) + Cutter mit Behälter (8 l).



Aussenabmessungen: 391 mm x 400 mm x 652 mm
Nettogewicht (Gemüseschneider): Nettogewicht (Gemüseschneider)

Als Kutter

Fassungsvermögen des Kessels: 8 l
Geschwindigkeiten als Kutter (Pos.): 300 rpm - 3000 rpm
Aussenabmessungen: 286 mm x 387 mm x 517 mm
Nettogewicht (Cutter): 19 kg
Geräuschpetel (1 m. Abstand): <70 dB(A)
Grundgeräusch: 32 dB(A)

Crated dimensions
705 x 415 x 515 mm

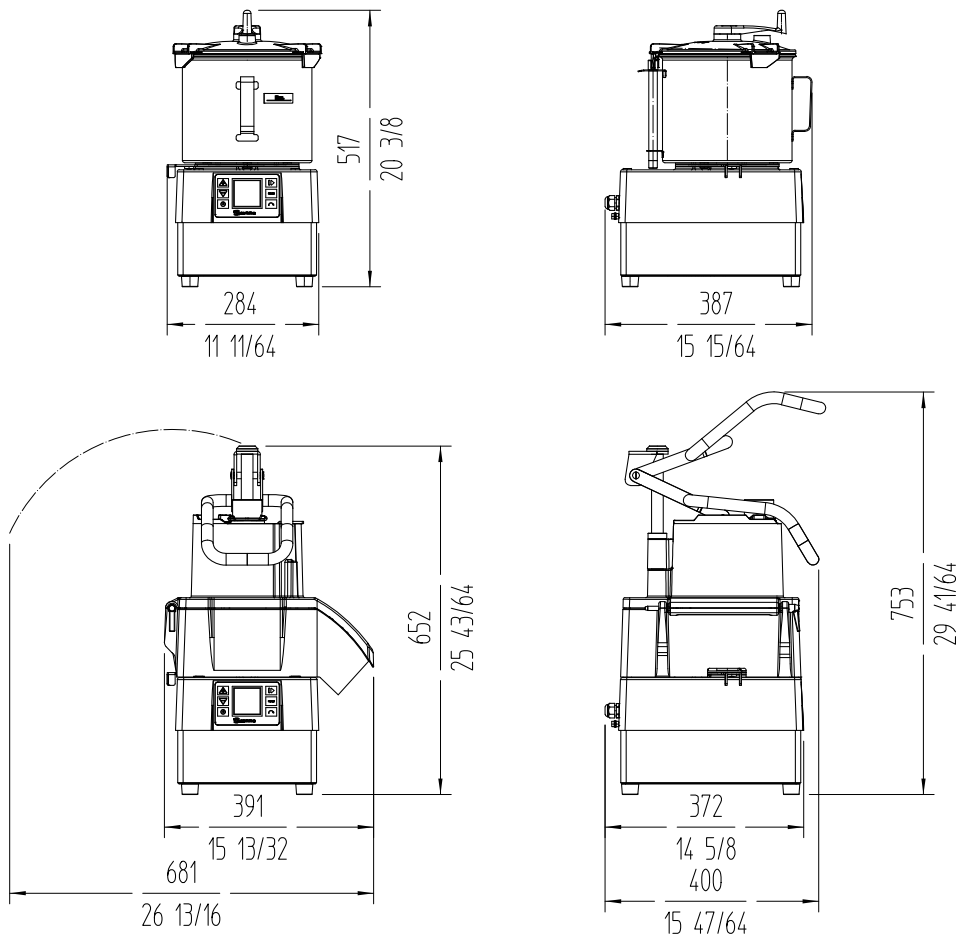
Volumen verpackt: 0.15 m³
Bruttogewicht: 36.1 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1050821 Kombi Gemüseschneider-Kutter CK-48V 230/50-60/1

1050822 Kombi Gemüseschneider CK-48V 120/50-60/1

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von sonderversionen



sammic | www.sammic.de
Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com



Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog
aktualisiert 03/02/2025