



KOMBIGERÄT CK-24V

2 in 1. Gemüseschneider und Kutter. Einstellbare Geschwindigkeit mit "Brushless"-Technologie.



BESCHREIBUNG

Produktlinie Ultra Compact. Motorblock mit einstellbarer Geschwindigkeit + Kopfteil des Gemüseschneiders + 4,4-Liter-Kutter-Behälter.

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

- ✓ Maximale Effizienz: das Drehmoment wird bei allen Geschwindigkeitsstufen beibehalten.
- ✓ Exklusives „Force Control System“: garantiert einen gleichmäßigen Schnitt 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 für einen gleichmäßigen Schnitt herausragender Qualität.
- ✓ Gravity Slide System: Ausgestattet mit einer Vorrichtung für den Ausstoß des Produktes durch Schwerkraft. Ermöglicht den Wiederaufbau des Produkts zur Lagerung oder Präsentation.
- ✓ Inklusive Auswurfscheibe für Produkte und Schnitte, die dies erfordern.
- ✓ Kann mit einer breiten Palette an Scheiben und Gittern höchster Schnittqualität ausgestattet werden. Werden diese Zubehörteile miteinander kombiniert, entstehen mehr als 35 verschiedene Schnitt- und Reibarten.

Werden diese Zubehörteile miteinander kombiniert, entstehen mehr als 35 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.

Kutterfunktion: Effizienz und Leistung

- ✓ Option für Zeitprogrammierung und Impulsschalter.
- ✓ 4,4-Liter-Behälter mit seitlichen Rührwerken und hohem Rohr zur Erzielung höherer Produktionen.
- ✓ Transparenter Deckel mit Öffnung zum Nachfüllen von Zutaten während des Betriebs.
- ✓ Deckel mit Dichtung, um ein Überlaufen zu verhindern.
- ✓ Glatte und homogene Zerkleinerungsqualität dank der seitlichen Rührwerke und der „invert-blade“-Technologie (umgekehrtes Schneidmesser).
- ✓ Schnelles, homogenes Arbeiten ohne Überhitzung des Produkts dank der seitlichen Rührwerke des Behälters.
- ✓ Sehr gleichmäßiges Endergebnis aufgrund der Bewegung, die durch die spezielle Anordnung der Schneiden erzeugt wird.
- ✓ 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

- ✓ Robuste Bauweise aus lebensmittelechten Materialien von höchster Qualität.

Höchster Bedienkomfort

- ✓ Ergonomisches Design: ermöglicht das Schneiden mit nur einer Bewegung.
- ✓ Kutter-Behälter mit ergonomischem Griff.
- ✓ Seitlicher Produktausgang: Verwendung schmalere Arbeitstische möglich und Ausgabe des Produkts ohne Spritzer.
- ✓ Verstellbarer Produktausgang je nach Bedarf des Anwenders in jedem Moment.
- ✓ Sehr intuitiv zu verwendendes erweitertes Bedienfeld, das alle Informationen auf einen Blick darstellt.
- ✓ In das Bedienfeld integrierte Zeitschaltuhr: ermöglicht die Standardisierung von Prozessen.

Wartung, Sicherheit und Hygiene

- ✓ Andrückvorrichtung, Deckel und Behälter sind für den einfachen Austausch oder für die Reinigung herausnehmbar.
- ✓ Spülmaschinengeeignete Scheiben aus Edelstahl. Die herausnehmbaren Schneidmesser ermöglichen eine gründliche und effiziente Reinigung.
- ✓ Kombination von Sicherheitssystemen: Kopfteil, Deckel, Behälter, Spannungsunterbruch.
- ✓ Vollständiges Fehlermeldesystem.
- ✓ 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 Geschwindigkeit.
- ✓ Kopfteil des Gemüseschneiders.
- ✓ Kutter-Behälter mit mikroverzahnten Schneidmessern.
- ✓ Vorrichtung für den Ausstoß des Produktes durch Schwerkraft.
- ✓ Innerer Auffangbehälter.
- ✓ Auswurfscheibe.
- ✓ Universeller Rostreiniger QC-U.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
KOMBIGERÄT: SCHNEIDEMASCHINE UND KUTTER

einzelkatalog
aktualisiert 27/02/2025



KOMBIGERÄT CK-24V

2 in 1. Gemüseschneider und Kutter. Einstellbare Geschwindigkeit mit "Brushless"-Technologie.



OPTIONAL

- ☐ Rotor mit glatten Schneidmessern.
- ☐ Rotor mit perforierten Schneidmessern.

ZUBEHÖR

- ☐ Schneidscheiben FCS
- ☐ Scheiben FCOS
- ☐ Würfelgatter FMS
- ☐ Pommes Frites Gatter FFS
- ☐ Scheiben FCES
- ☐ SHS Raspelscheiben
- ☐ Scheibenkit - Compact Line

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1100 W

Als Gemüseschneider

Stundenleistung: 50 kg - 350 kg

Öffnungsgröße (Gemüseschneider): 89 cm²

Scheibendurchmesser: 180 mm

Geschwindigkeit als Gemüseschneider: 5 (300 rpm - 1000 rpm)

Aussenabmessungen: 378 mm x 309 mm x 533 mm

Nettogewicht (Gemüseschneider): 12.9 kg

Als Kutter

Fassungsvermögen des Kessels: 4.4 l

Geschwindigkeiten als Kutter (Pos.): 10 (300 rpm - 3000 rpm)

Aussenabmessungen: 252 mm x 309 mm x 434 mm

Nettogewicht (Cutter): 11.9 kg

Crated dimensions

382 x 563 x 480 mm

Volumen verpackt: 0.1 m³

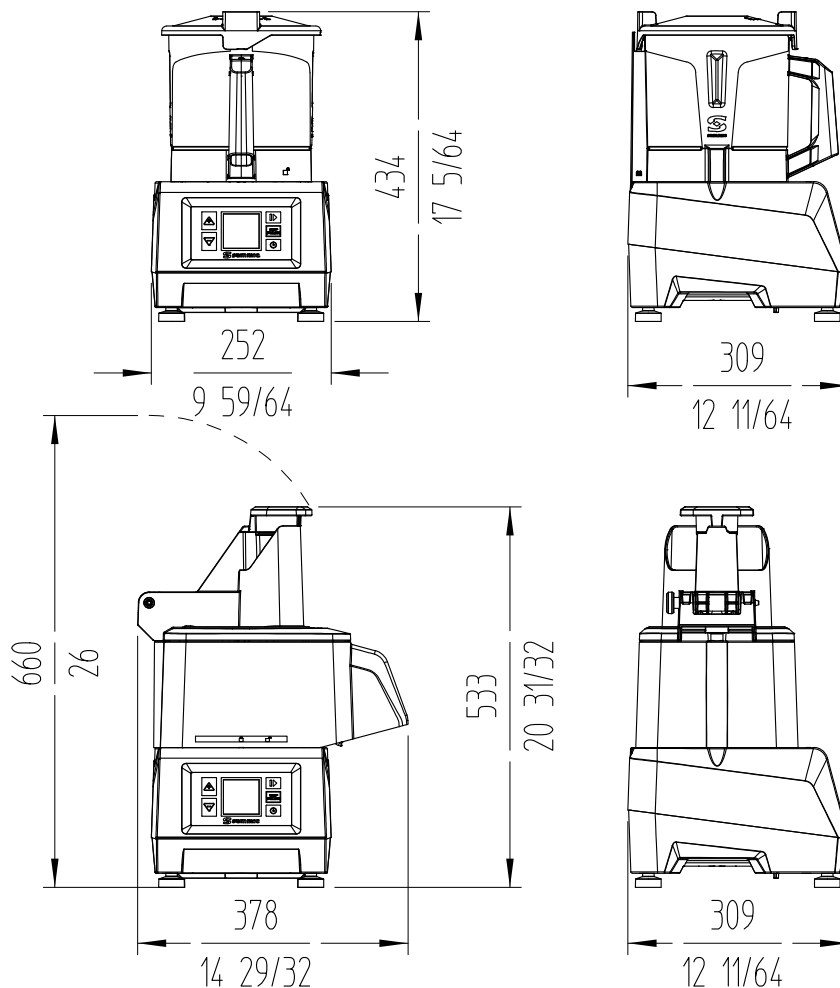
Bruttogewicht: 18.5 kg

VERFÜGBARE MODELLE

1050922 Kombi Gemüseschneider-Kutter CK-24V 230/50-60/1

1050924 Kombi Gemüseschneider-Kutter CCK-24V 230/50-60/1 UK

* 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 27/02/2025