



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 en 1: cortadora de hortalizas (350 kg) + cutter con caldero de 4.4 l. Velocidad variable con tecnología "brushless".



PREPARACIÓN DINÁMICA
COMBI CORTADORA-CUTTER



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Línea Ultra Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4.4 l. Tecnología "brushless".

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Exclusivo "force control system": garantía de resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Función cortadora: un corte perfecto

- ✓ Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- ✓ Gravity Slide System: provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- ✓ Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.
- ✓ Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.
- ✓ Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 35 tipos de cortes y rallados diferentes.
- ✓ Exclusivo "Force Control System" para optimizar y estandarizar el corte de cada producto: aviso sonoro cuando el motor excede la fuerza preestablecida.

Función cutter: eficacia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Caldero de 4.4 litros equipado con revolventes laterales y tubo alto para obtener mayores producciones.
- ✓ Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en marcha.

- ✓ Tapa provista de junta para evitar el desbordamiento.
- ✓ Calidad del triturado sin trazas y homogéneo gracias a los revolventes laterales y la tecnología "invert-blade" (cuchilla invertida).
- ✓ Trabajo rápido, homogéneo y sin sobrecalentamiento del producto gracias a los revolventes laterales del caldero.
- ✓ Acabados muy uniformes por el movimiento que genera la disposición especial de los filos.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- ✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- ✓ Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Built to last

- ✓ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- ✓ Caldero del cutter con mango ergonómico.
- ✓ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- ✓ Salida del producto orientable según necesidad del usuario en cada momento.
- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.
- ✓ Temporizador incorporado en el panel de mandos: permite estandarizar procesos.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Pisador, tapa y caldero fácilmente desmontables para su intercambio o limpieza.
- ✓ Discos de acero inoxidable aptos para lavavajillas. Las cuchillas desmontables permiten una limpieza minuciosa y eficiente.
- ✓ Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, caldero, corte de corriente.
- ✓ Completo sistema de avisos de errores.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Cabezal cortadora.
- ✓ Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- ✓ Rampa de expulsión.
- ✓ Recipiente recolector interior.
- ✓ Disco expulsor.
- ✓ Limpiador de rejillas universal QC-U.

OPCIONAL

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

- Discos FCS
- Discos FCOS
- Rejilla para cubos FMS
- Rejillas para fritas FFS
- Discos FCES
- Discos ralladores SHS
- Packs discos y rejillas - Compact Line



ficha de producto
actualizado 27/02/2025



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 en 1: cortadora de hortalizas (350 kg) + cutter con caldero de 4.4 l. Velocidad variable con tecnología "brushless".



ESPECIFICACIONES

Potencia total: 1100 W

Como cortadora

Producción hora: 50 kg - 350 kg

Área boca entrada (cortadora): 89 cm²

Diámetro de disco: 180 mm

Velocidad cortadora: 5 (300 rpm - 1000 rpm)

Dimensiones exteriores: 378 mm x 309 mm x 533 mm

Peso neto (Cortadora): 12.9 kg

Como cutter

Capacidad del caldero: 4.4 l

Velocidades cutter (posiciones): 10 (300 rpm - 3000 rpm)

Dimensiones exteriores: 252 mm x 309 mm x 434 mm

Peso neto (Cutter): 11.9 kg

Dimensiones del embalaje

382 x 563 x 480 mm

Volumen del embalaje: 0.1 m³

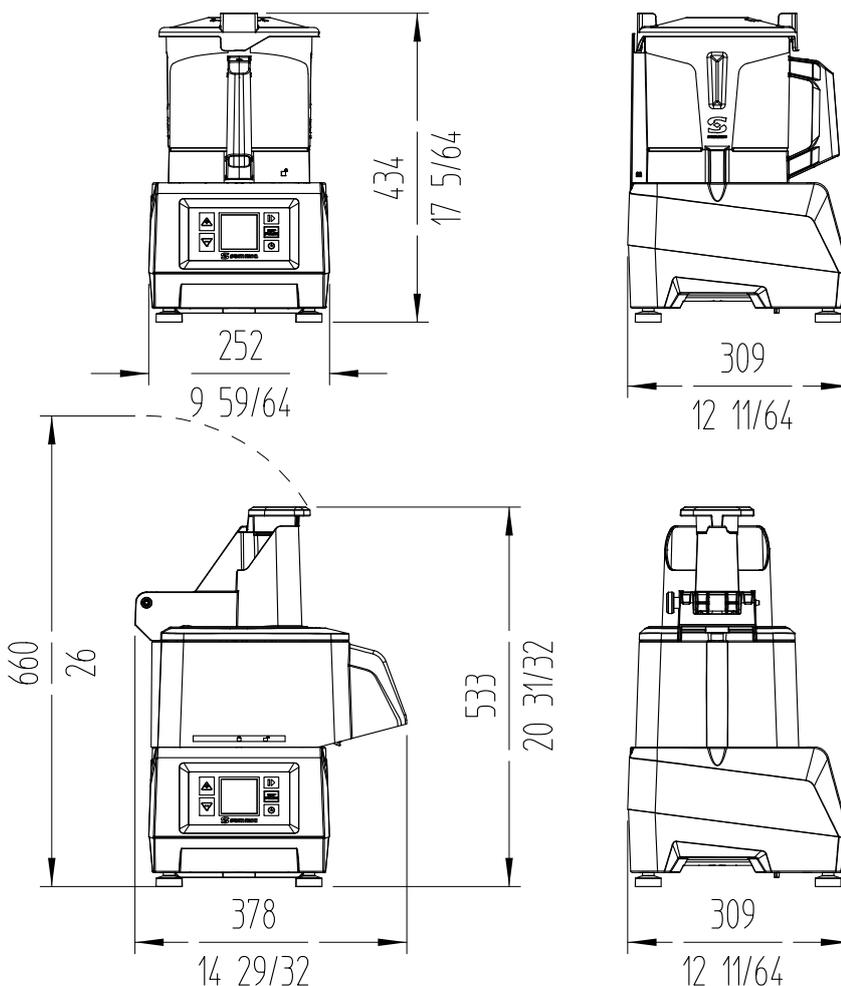
Peso bruto: 18.5 kg

MODELOS DISPONIBLES

1050922 Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1

1050924 Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1 UK

* Consulte para versiones especiales



PREPARACIÓN DINÁMICA
COMBI CORTADORA-CUTTER



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

EXPORT

www.sammic.es

es.sammic.com

Basarte 1

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

27720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 27/02/2025