



COMBI CK-24V

2-en-1 : coupe-légumes (350 kg) + cutter avec cuve de 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».



DESCRIPTION COMMERCIALE

Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + goulotte coupe-légumes + cuve cutter de 4.4 l. Technologie « brushless ».

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

Mode coupe-légumes : Une coupe parfaite

- ✓ Coupe parfaite obtenue grâce à une conception et un ajustement de haute précision de la machine et des disques.
- ✓ Gravity Slide System : la rampe d'expulsion de produit par gravité permet de reconstruire le produit tranché à des fins de stockage ou de présentation.
- ✓ Disque d'éjection inclus pour les produits qui nécessitent son utilisation.
- ✓ Il peut être doté d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe.

En combinant ces accessoires, on peut obtenir plus de 35 types de coupes différentes.

- ✓ Exclusif "Force Control System" pour optimiser et standardiser la coupe de chaque produit : avertissement sonore lorsque le moteur dépasse la coupe prédéfinie.

Mode cutter : Efficacité et Rendement

- ✓ Programmation en fonction du temps et touche "Rafale".
- ✓ Cuve de 4,4L équipée de racleurs latéraux et axe haut pour obtenir une plus grande production.
- ✓ Couvercle transparent avec orifice pour ajouter des liquides pendant

- le fonctionnement.
- ✓ Couvercle avec joint pour éviter le débordement du produit.
- ✓ Résultat homogène et fin grâce aux racleurs latéraux et à la technologie à lame inversée "invert-blade".
- ✓ Les racleurs latéraux évitent la surchauffe du produit.
- ✓ Finition très uniforme grâce au mouvement généré par la position spéciale des fils.
- ✓ Lames lisses ou perforées en fonction du résultat souhaité (en option).
- ✓ Programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- ✓ Option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.

Built to last

- ✓ Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux alimentaires d'excellente qualité et alimentaire.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Direction d'éjection du produit réglable pour s'adapter au flux de travail dans la zone de préparation.
- ✓ Panneau de contrôle avancé: toutes les informations d'un seul coup d'œil.
- ✓ Panneau de commande équipé d'une minuterie pour standardiser les processus.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Disques en acier inoxydable lavables en lave-vaisselle. Les lames démontables permettent un nettoyage plus efficace.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, cuve, coupure de courant.
- ✓ Système complet d'avertissement d'erreurs.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100% testé.

INCLUS

- ✓ Bloc-moteur à vitesse variable.
- ✓ Goulotte coupe-légumes.
- ✓ Cuve cutter avec des lames dentées.
- ✓ Rampe d'expulsion.
- ✓ Récipient collecteur intérieur.
- ✓ Disque d'éjection.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

OPTIONS

- Lames lisses.
- Lames perforées.

ACCESSOIRES

- Disques FCS
- Disques FCOS
- Grille à macédoine FMS
- Grille frites FFS
- Disques FCES
- Disques râpeurs SHS
- Kit de disques et grilles - Ligne Compact



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER/COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale
mise à jour 27/02/2025



COMBI CK-24V

2-en-1 : coupe-légumes (350 kg) + cutter avec cuve de 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».



SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 1100 W

Comme coupe-légumes

Production/heure: 50 kg - 350 kg

Dimensions bouche: 89 cm²

Diamètre de disque: 180 mm

Vitesse coupe légumes: 5 (300 rpm - 1000 rpm)

Dimensions extérieures: 378 mm x 309 mm x 533 mm

Poids net (Coupe-Légumes): 12.9 kg

Comme cutter

Capacité de la cuve: 4.4 l

Vitesses cutter (pos.): 10 (300 rpm - 3000 rpm)

Dimensions extérieures: 252 mm x 309 mm x 434 mm

Poids net (Cutter): 11.9 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

382 x 563 x 480 mm

Volume emballé: 0.1 m³

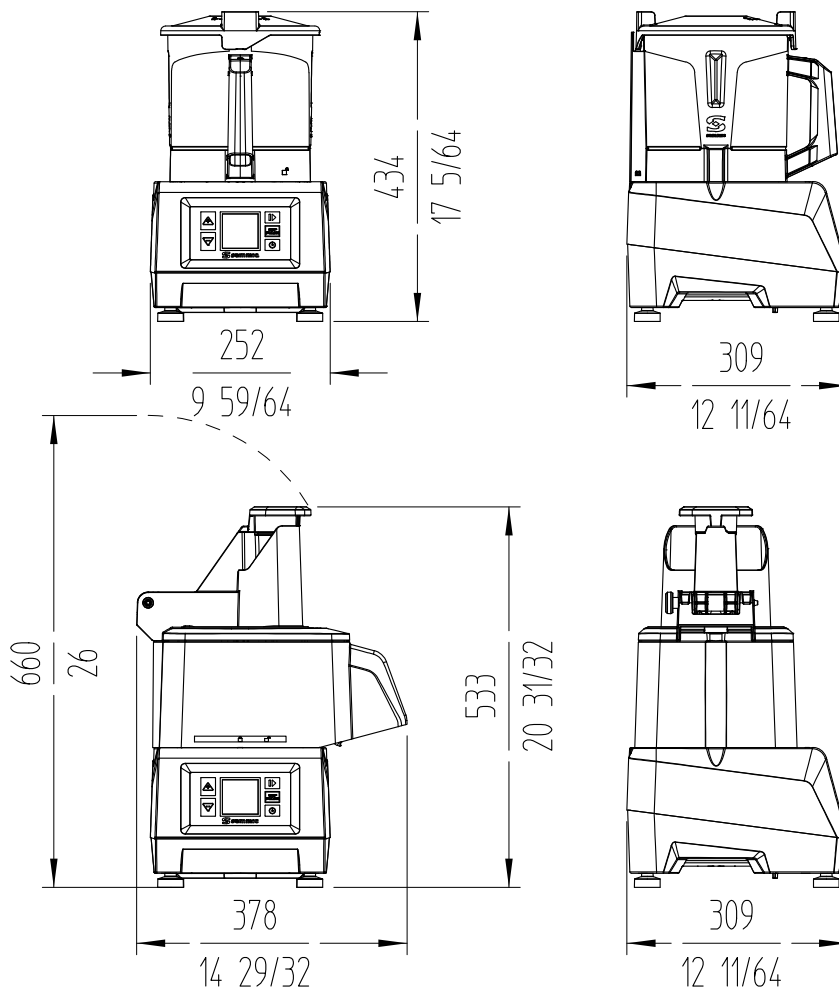
Poid brut: 18.5 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1050922 Cutter/Coupe-légumes CK-24V 230/50-60/1

1050924 Cutter/Coupe-légumes CK-24V 230/50-60/1 UK

* Nous consulter pour des versions spéciales



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER/COUPE-LÉGUMES



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 27/02/2025