



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 em 1: cortadora de legumes (350 kg) + cutter com caldeiro de 4.4 l. Velocidade variável e tecnologia "brushless".



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Linha Ultra Compact. Bloco motor de velocidade variável + cabeçal cortadora Compact + caldeiro cutter de 4.4 l.
Tecnologia "brushless"

Equipados com tecnologia "brushless": motores potentes e eficientes.

- ✓ Máxima eficiência: mantêm o torque em todas as velocidades.
- ✓ Exclusivo "force control system": garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ✓ Desenho ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ✓ Estandaridade melhorada ao não requerer ventilação.
- ✓ Gera menos ruído: melhora o ambiente no local de trabalho.

Função cortadora: um corte perfeito

- ✓ Ajustes de alta precisão para um corte consistente e de alta qualidade.
- ✓ Gravity Slide System: provida de saída para expulsão do produto por meio da gravidade. Permite reconstruir o produto para armazenagem ou apresentação.
- ✓ Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requeiram.
- ✓ Podem equipar-se com uma ampla gama de discos e grelhas.

Combinando os discos e grelhas entre si, podem obter-se mais de 35 tipos de cortes e ralados diferentes.

- ✓ Exclusivo "Force Control System": para otimizar e padronizar o corte de cada produto: aviso sonoro quando o motor excede a força pré estabelecida.

Função cutter: eficiência e rendimento

- ✓ Possibilidade de programação por tempo e botão de impulsos.
- ✓ Caldeiro de 4.4 litros equipado com revolvedores laterais e tubo alto para obter maiores produções.
- ✓ Tampa de policarbonato transparente com orifício para adicionar ingredientes em funcionamento.
- ✓ Tampa provida de junta para evitar o transbordamento.
- ✓ Triturado de qualidade perfeita e homogéneo graças aos revolvedores laterais e tecnologia "invert-blade" (lâmina invertida).

- ✓ Trabalho rápido, homogéneo e sem sobreaquecimento do produto graças aos revolvedores laterais do caldeiro.
- ✓ Acabamentos muito uniformes devido ao movimento gerado pela disposição das bordas.
- ✓ Em função do pretendido, possibilidade de usar lâminas lisas ou perfuradas opcionais.
- ✓ Programas incorporados parametrizáveis para obter a textura desejada em segundos e de forma padronizada: textura densa, textura fina, pulsos (função PrecisePulse).
- ✓ Opção de personalização de programas para padronização de receitas.

Built to last

- ✓ Construção robusta em materiais alimentares da mais alta qualidade.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Desenho ergonómico: permite cortar o produto num único movimento.
- ✓ Caldeiro da cutter com manga ergonómica.
- ✓ Saída do produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.
- ✓ Saída do produto orientável a cada momento segundo necessidade do utilizador.
- ✓ Pannel de comandos avançado de utilização muito intuitiva: toda a informação numa vista de olhos.
- ✓ Temporizador incorporado no pannel de comandos: permite padronizar processos.

Manutenção, segurança, higiene

- ✓ Pisador, tampa e caldeiro facilmente desmontáveis para limpeza.
- ✓ Discos de aço inoxidável aptos para lavar em máquinas de lavar loiça. As lâminas desmontáveis permitem uma limpeza minuciosa e eficiente.
- ✓ Combinação de sistemas de segurança: cabeçal, tampa, caldeiro, corte de corrente.
- ✓ Sistema completo de aviso de erros.
- ✓ Aparelho certificado por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ✓ 100% tested.

PREPARAÇÃO DINÂMICA
COMBINADO CORTADORA-CUTTER



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

ficha do produto
atualizada 10/11/2025



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 em 1: cortadora de legumes (350 kg) + cutter com caldeiro de 4.4 l. Velocidade variável e tecnologia "brushless".



INCLUI

- ✓ Bloco motor de velocidade variável.
- ✓ Cabeçal cortadora.
- ✓ Caldeiro cutter com lâminas microdentadas.
- ✓ Rampa de saída.
- ✓ Recipiente coletor interno.
- ✓ Disco expulsor.
- ✓ Limpa-grelhas universal QC-U.

OPCIONAL

- ☐ Rotor com lâminas lisas.
- ☐ Rotor com lâminas perfuradas.

ACESSÓRIOS

- ☐ Discos FCS
- ☐ Discos FCOS
- ☐ Grelha para cubos FMS
- ☐ Grelhas para palitos FFS
- ☐ Discos FCES
- ☐ Discos raladores SHS
- ☐ Packs discos e grelhas - Compact Line
- ☐ Suporte para discos e grelhas

ESPECIFICAÇÕES

Potência Total: 1100 W

Como cortadora

Produção hora: 50 kg - 350 kg
Dimensões boca (cortadora): 89 cm²
Diâmetro de disco: 180 mm
Velocidade cortadora: 5 (300 rpm - 1000 rpm)
Dimensões exteriores: 378 mm x 309 mm x 533 mm
Peso líquido (Cortadora): 12.9 kg

Como cutter

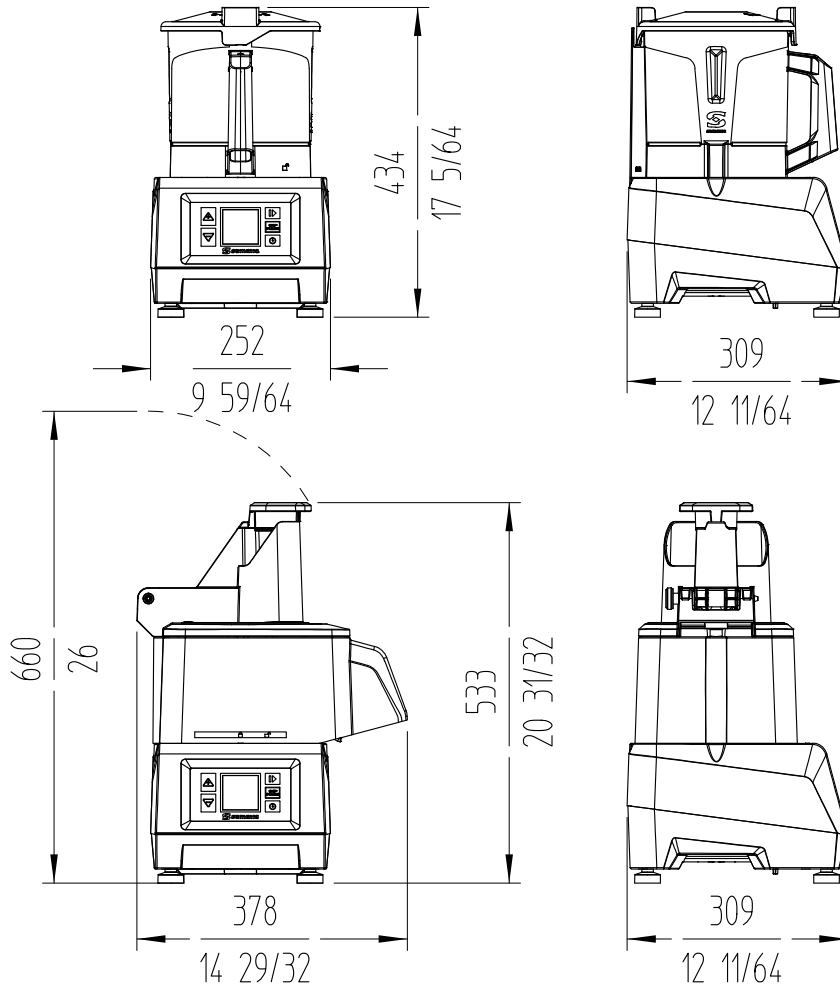
Capacidade do caldeiro: 4.4 l
Velocidades cutter (posições): 10 (300 rpm - 3000 rpm)
Dimensões exteriores: 252 mm x 309 mm x 434 mm
Peso líquido (Cutter): 11.9 kg
Dimensões da embalagem: 382 x 563 x 480 mm
Volume embalado: 0.1 m³
Peso bruto: 18.5 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

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

* Consulte para versões especiais



PREPARAÇÃO DINÂMICA
COMBINADO CORTADORA-CUTTER



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 10/11/2025