



COMBI CK-241

2-en-1 : coupe-légumes (350 kg) + cutter avec cuve de 4.4 l. 1 vitesse.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER/COUPE-LÉGUMES



- ✓ Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux alimentaires d'excellente qualité
- ✓ Moteur asynchrone de grande puissance.

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.
- ✓ Tableau électronique de commandes très intuitif.

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.

DESCRIPTION COMMERCIALE

Ligne ACTIVE Compact. Bloc-moteur à 1 vitesse + goulotte coupe-légumes + cuve cutter de 4.4 l.

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 : Efficience et Rendement

- ✓ Programmation en fonction du temps et touche "Rafale".
- ✓ Cuve de 4,4 L 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 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).

Built to last

INCLUS

- ✓ Bloc-moteur à 1 vitesse.
- ✓ 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

SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 800 W

Comme coupe-légumes

Production/heure: 50 kg - 350 kg

Dimensions bouche: 89 cm²

Diamètre de disque: 180 mm

Vitesse coupe légumes: [v:vel_cort_desde] - 1500 rpm

Dimensions extérieures: 378 mm x 309 mm x 533 mm

Poids net (Coupe-Légumes): 15.2 kg

Comme cutter

Capacité de la cuve: 4.4 l

Vitesses cutter (pos.): [v:vel_cut_desde] - 1500 rpm

Dimensions extérieures: 252 mm x 309 mm x 434 mm

Poids net (Cutter): 14.2 kg

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)



fiche commerciale
mise à jour 27/02/2025



COMBI CK-241

2-en-1 : coupe-légumes (350 kg) + cutter avec cuve de 4.4 l. 1 vitesse.



Dimensions extérieures de la machine emballée

382 x 563 x 480 mm

Volume emballé: 0.1 m³

Poid brut: 20.7 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1050900 Cutter/Coupe-légumes CK-241 230/50/1

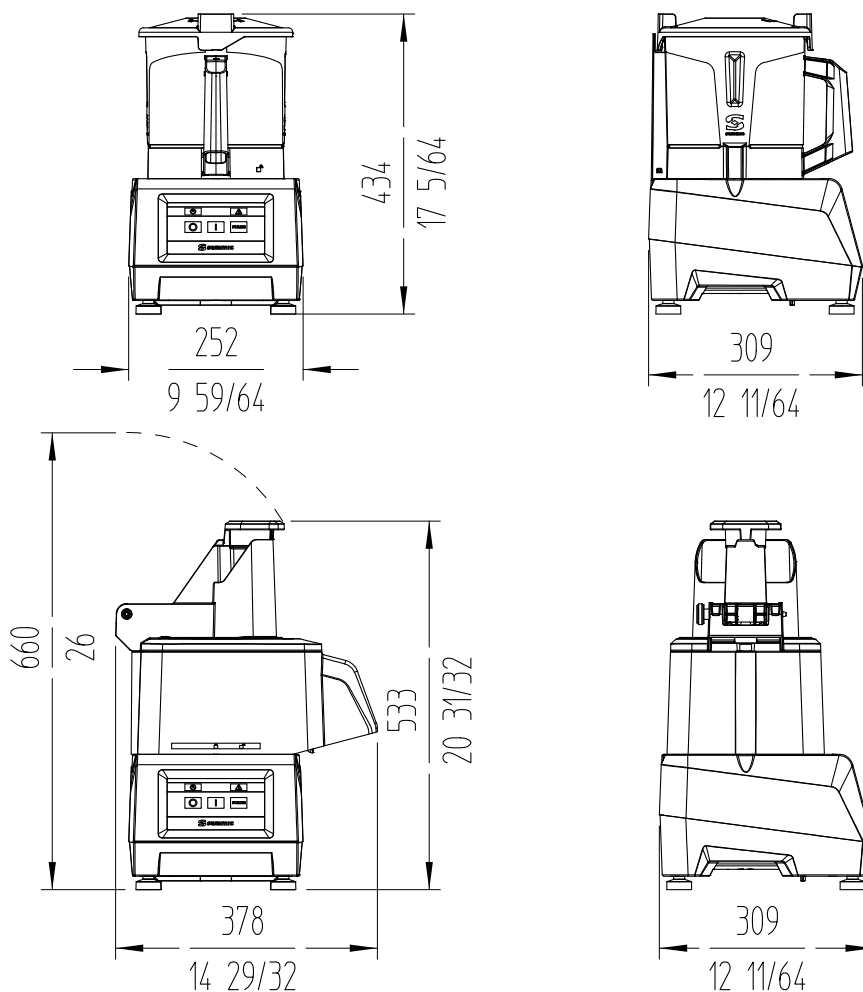
1050902 COMBI CK-241 230/50/1 UK

1050906 Cutter/Coupe-légumes CK-241 220/60/1

1050912 Cutter/Coupe-légumes CK-241 120/60/1

1050914 Cutter/Coupe-légumes CK-241 2D 120/60/1

* 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