

Combi coupe-légumes - cutter

CK-301, CK-401



Une coupe parfaite...

Une coupe parfaite grâce à leurs nouveaux disques et grilles:

- Moins d'efforts pour couper.
- Il se produit moins de liquide.
- La coupe est plus uniforme.

Sortie du produit par le côté:

- Table de travail moins profonde.
- Guide le produit pour éviter les éclaboussures.

Design ergonomique:

- Permet d'obtenir une grosse production d'un seul mouvement.

Clavier de commandes:

- Très simple à utiliser.

Vitesse variable avec 5 positions:

- Permet d'adapter la vitesse de coupe aux caractéristiques du produit.

Tête et couvercle faciles à enlever pour le changement ou le nettoyage.

Combinaison de systèmes de sécurité garantissant la protection de l'utilisateur lorsque la machine est en marche.

Equipements homologués par NSF.

Equipements testés et approuvés par Martin Berasategui (3 étoiles Michelin): garantie la Qualité.



... et davantage



Couper, hacher, mélanger, pétrir, émulsionner tous genres de produits en quelques secondes: salades, herbes et légumes, diverses pâtes, viandes crues ou cuisinées, poissons, surimi, fruits, noix, glace, etc.

Fonction cutter avec 10 vitesses, bouton pulse, avec possibilité de programmer le temps.

Cuve de 5 litres incluse avec un rotor à lames micro-dentées.

- Les lames micro-dentées sont idéales pour couper des produits riches en eau.
- Rotor à lames lisses en option: pour la viande crue et les produits riches en fibres.
- Rotor à lames perforées en option: pour battre et mélanger.

Racleur incorporé qui permet d'obtenir une plus grande homogénéité du produit fini et évite le réchauffement de ce dernier durant le travail.





Combi CK-301

- Production jusqu'à 450 Kg/h.
- Se compose d'un bloc-moteur à vitesse variable, d'une goulotte universelle et d'une goulotte-cutter avec cuve de 5 litres et rotor à lames micro-dentées.



- Son design ergonomique permet de couper le produit en un seul mouvement.
- Vitesse variable avec 5 positions dans la fonction coupe-légumes et 10 positions dans la fonction cutter: permet d'adapter la vitesse aux caractéristiques du produit et la production souhaitée.
- Trémie de 136cm² permettant une production allant jusqu'à 450 Kg/h.
- Système de sécurité très précis sur le poussoir et sur le couvercle.
- Goulotte-cutter avec racleur inclus.
- Très facile à nettoyer: au niveau de la zone des aliments, la conception de l'appareil et son nettoyage facile, simplifient le procédé d'hygiénisation de la machine. Le couvercle et le poussoir sont démontables, ce qui rend le nettoyage de ces parties bien plus facile.



Clavier de commandes étanche d'utilisation intuitive



Design ergonomique



Sortie latérale du produit



Poussoir et couvercle faciles à enlever

Accessoires



Goulotte à tubes



Couteau à lames lisses



Couteau à lames perforées



Support disques

Combi CK-401

- Production jusqu'à 650 Kg/h.
- Se compose d'un bloc-moteur à vitesse variable, d'une goulotte grosse capacité et d'une goulotte-cutter avec cuve de 5 litre et rotor à lames micro-dentées.



- Goulotte de 286 cm² avec lame sur le côté qui répartit les produits à l'intérieur de la bouche et coupe des produits entiers tels que le chou.
- Foret central inclus, utilisable pour la même finalité.
- Goulotte équipée d'un expulseur haut: permet de déplacer une plus grosse quantité de produits.
- Goulotte-cutter avec racler inclus.
- Vitesse variable avec 5 positions dans la fonction coupe-légumes et 10 positions dans la fonction cutter: permet d'adapter la vitesse aux caractéristiques du produit et la production souhaitée.



Clavier de commandes étanche d'utilisation intuitive



Goulotte grosse capacité



Expulseur haut



Sortie latérale du produit

Accessoires



Goulotte à tubes



Trémie semi-automatique



Couteau à lames lisses



Couteau à lames perforées



Support disques



Support-chariot

Accessoires coupe-légumes



FC-1+



FC-3+



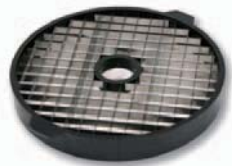
FC-8+



FCO+



FFC-8+



FMC-14+



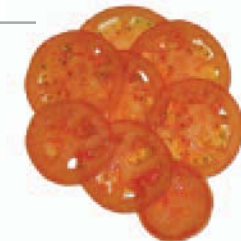
FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



FC Disques pour couper des rondelles allant **jusqu'à 25mm d'épaisseur.**

- Disques FC-1+ et FC-2+ pour pommes de terre "chips".
- Disques FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ et FC-25+ pour obtenir des rondelles de 2 à 25 mm d'épaisseur pour pommes de terre (gratin), carottes, betterave, chou, etc.

FCO Disques pour obtenir des rondelles ondulées:

- 2, 3 ou 6 mm d'épaisseur.

Nouvelles grilles: grilles complètes avec 360° de coupe et des lames plus fines, permettant d'obtenir une coupe précise et uniforme avec moins de pression sur les aliments et générant une moindre quantité de liquide avec les produits fragiles.

- **FFC** Grilles pour obtenir des frites:

- Se combinent avec les disques FC.
- 8 et 10 mm d'épaisseur.

- **FMC** Grilles pour obtenir des cubes (macédoine):

- Se combinent avec des disques FC.
- 8, 10, 14, 20 ou 25 mm. d'épaisseur.

FCC Disques courbes:

- Spéciaux pour produits mous, pour couper en rondelles tomates, oranges, citrons, bananes, pommes, etc.
- 2, 3 ou 5 mm d'épaisseur.

FCE Disques pour obtenir des pommes-frites, pommes-paille, pommes-allumette, bâtonnets de carotte, de céleri, de betterave, etc.

- 2, 4 ou 8 mm d'épaisseur.

FR Disques râpeurs: aire de coupe des disques râpeurs optimisée impliquant une moindre puissance absorbée.

- Pour couper en fines lanières les légumes et râper du fromage, du pain, des noix, des amandes, etc.
- Grosseur 2, 3, 4 ou 7 mm.
- FR-1/8+: Disques râpeurs pour réduire en poudre le pain, le fromage, le chocolat, etc.

Accessoires cutter



Différentes lames pour différents besoins

Rotor à lames micro-dentées



Conseillé pour couper du persil et des produits à haute teneur en eau et qui peuvent se détériorer avec l'utilisation de lames lisses. Également conseillé pour des produits congelés, fruits secs, jambon séché, viande cuisée, purées (le rendu est plus fin avec ce genre de rotor).

Rotor à lames lisses



Pour couper facilement de la viande crue, même pour des morceaux avec nerfs.

Pour les légumes en général (carottes, poireaux, etc.) car la lame lisse coupe très bien les morceaux de légumes en ne faisant rejaillir que très peu d'eau.

Oignon: pour couper l'oignon, il vaut mieux opter pour les lames lisses, même si ce produit reste collé en bord de cuve, car le CA-301 est équipé d'un râcleur de cuve.

Rotor à lames perforées



Est utilisé pour faire des sauces et mélanger des produits du genre mayonnaise, aïoli, etc., tout comme pour certaines catégories de pâtes utilisées dans le domaine de la pâtisserie.

Tableau des caractéristiques

CARACTÉRISTIQUES	CK-301	CK-401
Production	150-450 Kg/h	200-650 kg/h
Aire goulotte (coupe-légumes)	136 cm ²	286 cm ²
Capacité de la cuve (cutter)	5 l	5 l
Vitesse (coupe-légumes)	Variable (5 pos.)	Variable (5 pos.)
Tr/mn moteur (coupe-légumes)	365-1000	365-1000
Vitesse (cutter)	Variable (10 pos.)	Variable (10 pos.)
Tr/mn moteur (cutter)	365-3000	365-3000
Puissance	1500 W	1500 W
Dimensions (coupe-légumes)		
Largeur	389 mm	389 mm
Profondeur	412 mm	400 mm
Hauteur	565 mm	767 mm
Dimensions (cutter)		
Largeur	283 mm	283 mm
Profondeur	390 mm	390 mm
Hauteur	468 mm	468 mm
Poids net (coupe-légumes)	28 kg.	30 kg.
Poids net (cutter)	23 kg.	23 kg.

Accessoires compatibles

GAMME	Goulotte univers.	Goulotte gros. prod.	Trémie semi-automat.	Goulotte à tubes	Tête cutter	Supp.-chariot
CK-301	x			O	x	
CK-401		x	O	O	x	O

x: de série o: en option

Disques et grilles (fonction coupe-légumes)

GAMME	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Poudre
FC – Rondelles	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO – Rondelles ondulées		x	x			x							
FFC – Grilles à frites								x	x				
FMC – Grilles à macédoine								x	x	x	x	x	
FCC – Disques courbes		x	x		x								
FCE – Bâtonnets		x		x				x					
FR – Disque Râpeur		x	x	x			x						
FR-8 – Pour râper en poudre (grosse)													x
FR-1 – Pour râper en poudre (fine)													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA