

Cutters et Cutter-Émulsionneurs

CK-5, CK-8, CKE-5 et CKE-8



Multiples choix...

Multiples fonctions en quelques secondes

Les cutters et cutters-émulsionneurs Sammic permettent de couper, mixer, mélanger, pétrir, émulsionner... n'importe quel produit en quelques secondes

Choix des vitesses

La possibilité de sélectionner entre 2 ou 10 vitesses (suivant le modèle) permet d'adapter le travail aux besoins spécifiques du moment.

5 ou 8 litres de capacité

La gamme des cutters et émulsionneurs CK/CKE de Sammic est disponible avec cuve de 5 ou 8 litres de capacité. Le tube central de la cuve confère une grande capacité utile à chaque modèle..

Lames pour chaque besoin

La sélection des lames micro dentées, lisses et perforées permet d'obtenir le résultat désiré avec chaque produit.

Racleur "Cut&Mix": garantie d'un résultat parfait

Le racleur "Cut&Mix" permet d'obtenir une meilleure homogénéité dans le produit final et évite la surchauffe de celui-ci durant le processus.

Tableau de commandes très intuitif

Tableau de commandes étanche d'utilisation très intuitive avec choix des vitesses et fonction pulse.

De même, le modèle CKE permet la programmation du temps.



... et rendement

Construction de grande qualité

Bloc moteur en aluminium et cuve en acier inoxydable facilement extractible pour son nettoyage.

Couvercle transparent

Le couvercle, transparent et hautement résistant permet de visualiser, à tout moment, l'évolution du travail. Le couvercle possède un orifice qui permet d'ajouter des liquides pendant son fonctionnement.

Moteur ventilé de grande puissance

Tous les modèles sont pourvus d'un puissant moteur triphasé asynchrone de haut rendement et de grande longévité.

Dans les cutters émulsionneurs (CKE), grâce au variateur de vitesse électronique, les appareils se connectent au réseau électrique par une prise monophasée.

Sécurité pour l'utilisateur

Double mécanisme de sécurité qui empêche la mise en marche du cutter si le récipient ou couvercle ne sont pas correctement positionnés.

Nettoyage facile

Lames et cuve facilement démontables pour leur nettoyage.

Équipements homologués par NSF International

Garantie de sécurité et hygiène.

Martin Berasategui : gage de qualité

Équipements conçus en étroite collaboration avec Martin Berasategui (3 étoiles au guide Michelin) : gage de qualité.





La Gamme

La gamme de cutters et cutter-émulsionneurs verticaux de Sammic se compose de 4 modèles selon les prestations et capacités.

- CK-5 : cutter à 2 vitesses avec cuve de 5 litres. Racleur "Cut&Mix" en option.
- CK-8: cutter à 2 vitesses avec cuve de 8 litres. Racleur "Cut&Mix" en option.
- CKE-5 : cutter-émulsionneur à vitesse variable avec cuve de 5 litres et racleur "Cut&Mix" inclus.
- CKE-8 : cutter-émulsionneur à vitesse variable avec cuve de 8 litres et racleur "Cut&Mix" inclus.

MODÈLE	Cutter	Émulsionneur	5 litres	8 litres
CK-5	x		x	
CKE-5	x	x	x	
CK-8	x			x
CKE-8	x	x		x



Différentes lames pour différents besoins

Rotor avec 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 cuisinée, purées (le rendu est plus fin avec ce genre de rotor).

Rotor avec 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 jaillir 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. Le CKE est équipé d'un râcleur de cuve.

Rotor avec lames perforées



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

Cutter CK-5 / CK-8

Il se compose du bloc moteur à deux vitesses et d'une cuve de 5 ou 8 litres de capacité avec rotor à lames micro-dentées.



Clavier de commandes étanche d'utilisation intuitive



2 vitesses



Cuve avec tube central haut : grande capacité



Couvercle transparent avec orifice pour ajouter des liquides

Accessoires



Racleur "Cut&Mix"



Couteaux micro-dentés



Couteaux lisses



Couteaux perforés

Cutter-Émulsionneur CKE-5 / CKE-8

Il se compose du bloc moteur à vitesse variable, cuve de 5 ou 8 litres de capacité avec rotor à lames micro-dentées et racleur "Cut&Mix"



Clavier de commandes
étanche d'utilisation intuitive



Vitesse variable



Cuve avec tube central haut :
grande capacité



Couvercle transparent avec orifice
pour ajouter des liquides

Accessoires



Couteaux micro-dentés



Couteaux lisses



Couteaux perforés

Tableau des caractéristiques

CARACTÉRISTIQUES	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
Capacité cuve	5 l	5 l	8 l	8 l
Dimensions cuve	Ø240 x 150h	Ø240 x 150h	Ø240 x 240h	Ø240 x 240h
Vitesse	2 vitesses	Variable (10 pos.)	2 vitesses	Variable (10 pos.)
Moteur tr/mn	1500/3000	385-3000	1500/3000	385-3000
Puissance	900-1500 W	1250 W	1500 W	1250 W
Dimensions				
Largeur	284 mm	284 mm	284 mm	284 mm
Profondeur	374 mm	374 mm	374 mm	374 mm
Hauteur	439 mm	439 mm	488 mm	488 mm
Poids net	21.6 kg	23 kg	23 kg	24 kg
Dotation	Couteau micro-denté	Couteau micro-denté + racleur	Couteau micro-denté	Couteau micro-denté + racleur



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN