





Video auf Youtube schauen

ZUR STARTSEITE









## Eine Vielzahl an Funktionen innerhalb von Sekunden



Mit den Cuttern von Sammic können Sie sämtliche Produkte sekundenschnell schneiden, mahlen, mixen, kneten und emulgieren.



#### Ein Modell für jeden Bedarf

Die beiden Produktreihen ACTIVE mit 2 festen Geschwindigkeitsstufen, die eine sehr einfache Bedienung ermöglichen und ULTRA mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe und fortschrittlichen Leistungen bilden ein Angebot, das ein Fassungsvermögen pro Zyklus von bis zu 4 kg Produkt erreichen kann.









Produktreihe	ACTIVE		ULTRA	
Modell	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Geschwindigkeit	2 Geschw.	2 Geschw.	Einstellbar	Einstellbar
Fassungsvermögen des Kessels	5,5 l.	8 I.	5,5 l.	8 I.
Max. Produktkapazität	3 kg.	4 kg.	3 kg.	4 kg.
Geeignet für Sitzplätze	20-75	20-100	20-75	20-100



# Cutter-Kessel mit einem Fassungsvermögen von 5,5 oder 8 Litern

Die Cutter und Cutter-Emulgiergeräte von Sammic sind mit einem Kessel mit einem Fassungsvermögen von 5,5 oder 8 Litern ausgestattet und können mahlen, mischen, kneten, usw. 3 oder 4 kg Produkt in Sekunden.







### Messer für jeden Bedarf

Der Cutter-Behälter wird serienmäßig mit einem Rotor mit mikroverzahnten Schneidemessern geliefert. Optional kann das Gerät mit glatten und perforierten Schneidemessern ausgestattet werden.









## Rotor mit mikroverzahntem Schneidemesser

Die mikroverzahnten Schneidemesser sind ideal, um Petersilie und Produkte mit einem hohen Wasseranteil zu zerkleinern, die bei der Verwendung von glatten Schneidemessern beschädigt werden können. Sie eignen sich auch für gefrorene Produkte, getrocknetes Obst, gepökelten Schinken, gekochtes Fleisch oder Pürees (die Masse wird mit diesen Messern feiner).









#### Rotor mit glattem Schneidemesser

Die glatten Schneidemesser eignen sich zum Schneiden von rohem Fleisch, da dieses aufgrund seiner Schneide und Form die Nervenfäden und schwierigen Bereiche des Fleisches einfach zerkleinern kann. Außerdem empfiehlt sich diese Art von Schneidemesser für Gemüse allgemein, da es Gemüse sehr gut schneiden kann und beim Schneiden nur wenig Saft entsteht. Die glatten Schneidemesser eignen sich auch für Zwiebeln, dabei ist es jedoch wichtig, auch die Rührvorrichtung "Cut&Mix" zu verwenden, da das Produkt sonst an den Seitenwänden des Behälters kleben bleibt.









#### Rotor mit perforiertem Schneidemesser

Die perforierten Schneidemesser werden verwendet, um Saucen herzustellen oder Produkte wie Mayonnaise, Cocktailsauce, Aioli, etc. zu mischen sowie für bestimmte Patisserie-Mischungen.







#### Cutter K: zwei Geschwindigkeitsstufen

Der Cutter K verfügt über zwei feste Geschwindigkeitsstufen, um eine optimale Leistung bei jedem Produkt zu erhalten.

## Cutter-Emulgiergerät KE: einstellbare Geschwindigkeitsstufen

Der Bereich der verfügbaren
Geschwindigkeitsstufen ermöglicht es,
die Maschine dem zu verarbeitenden
Produkt genau anzupassen. Dank der
Technologie der "Brushless"-Motoren,
behält der Motor das Drehmoment bei
sämtlichen Geschwindigkeiten bei, was sich
in maximaler Effizienz zu jedem Zeitpunkt
äußert.

## Einstellung der Geschwindigkeit





#### Active





Die Cutter mit zwei Geschwindigkeitsstufen sind mit leistungsstarken Asynchronmotoren ausgestattet, die maximale Leistung bei fixen Geschwindigkeiten bieten.

Ultra

## sammic

#### Technologie "Brushless": maximale Effizienz

Die Technologie "Brushless" steht für optimale Leistung, unabhängig von der Geschwindigkeit.

Die Cutter-Emulgiergeräte KE sind dank der Technologie "Brushless" mit leistungsfähigen Motoren ausgerüstet. Die "Brushless"- Motoren oder auch bürstenlose Motoren sind sehr effizient, was eine Nutzung derselben Leistung unabhängig von der Geschwindigkeit ermöglicht. Außerdem wiegen diese Motoren weniger, brauchen weniger Platz und da keine Lüftung nötig ist, wird die Dichtheit der Maschinen verbessert.



#### Ultra

Optional für die Produktreihe Active.

Die Rührvorrichtung "Cut&Mix" vermeidet, dass das Produkt an den Rändern des Kessels kleben bleibt, wodurch eine Überhitzung des Produktes vermieden wird und ein homogeneres Endprodukt erhalten werden kann.

#### Abschaber "Cut&Mix": ein perfektes Ergebnis





Ultra

## Reverse-Funktion



Dank der Reverse-Funktion
drehen sich die Messer mit 100
bis 500 U/min zurück, wodurch
das Produkt gemischt anstatt
geschnitten wird.
Dies ermöglicht die Hinzugabe
von Produkten während des
Zyklus und ein Mischen mit dem

bereits geschnittenen Produkt.

#### GEWERBLICHE LEISTUNGSFÄHIGKEIT

### Gewerbliche Leistungsfähigkeit Ultra

Die Maschine verfügt über zwei Spezialprogramme: dichte Zerkleinerung und feine Zerkleinerung. Indem verschiedene Geschwindigkeiten und Zeiten in jedem einzelnen dieser Programme kombiniert werden, optimiert der Kutter die Parameter, um in jedem Fall ein homogenes und konsistentes Ergebnis zu erhalten.

\*Funktion verfügbar auf Maschinen, die ab Dezember 2021 hergestellt wurden.

## Integrierte Programme. Spezifische Funktionen







### Benutzerdefinierte Programme: Rezeptstandardisierung



Zusätzlich zu den zwei voreingestellten Programmen, ermöglicht der Kutter ULTRA dem Benutzer die Erstellung von bis zu 9 benutzerdefinierten Programmen. Auf diese Weise kann der Benutzer, durch die Kombination verschiedener Geschwindigkeiten und unterschiedlicher Zeiten, seine eigenen Rezepte standardisieren. Dadurch ist es möglich, automatisch und ohne Benutzereingriff während des Zyklus, immer das gleiche Ergebnis zu erzielen.

**STARTSEITE** 

<sup>\*</sup>Funktion verfügbar auf Maschinen, die ab Dezember 2021 hergestellt wurden.



#### Motorblock aus rostfreiem Stahl

Der Motorblock aus rostfreiem Stahl bietet ein sorgfältiges äußeres Finish und eine optimale Konservierung innerhalb der Zeit.

Außerdem ist die Reinigung unkompliziert. Der robuste Aluminiumdeckel verleiht der ganzen Maschine eine lange Lebensdauer.







## Höchster Bedienkomfort



### Öffnung um Zutaten hinzuzufügen



Der Deckel des Behälters ist mit einer Öffnung versehen, die das Hinzufügen von Zutaten während des Zyklus möglich macht. Die Öffnung verfügt über einen Stoppen, wodurch sie geschlossen werden kann, wenn keine Zutaten hinzugefügt werden. Dadurch werden Spritzer vermieden.

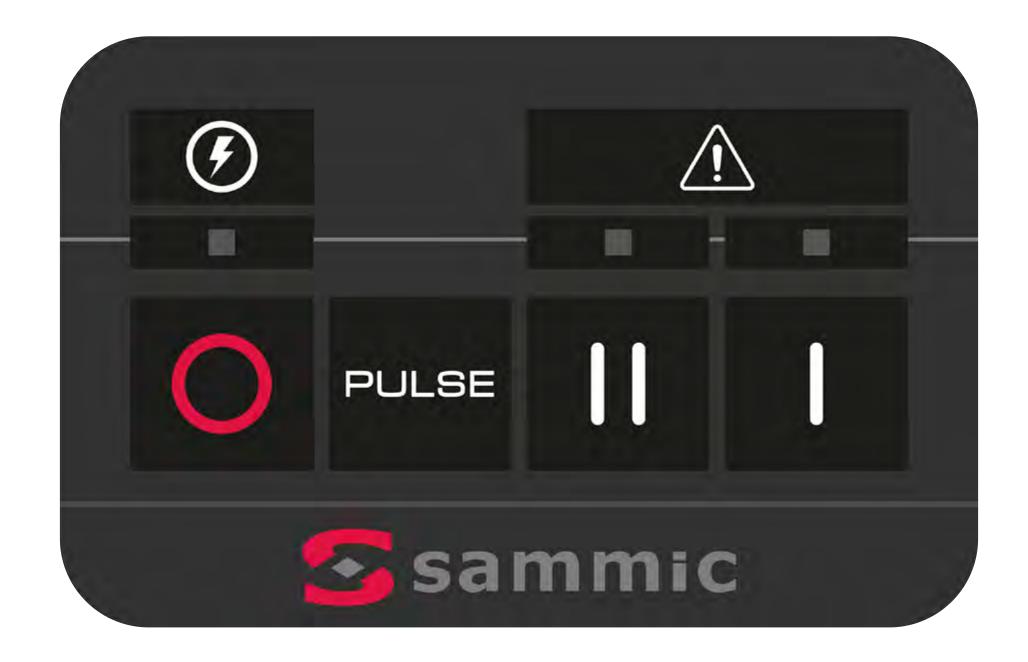
Active





#### **Intuitives Bedienfeld**

Die Cutter K sind mit unkompliziert designten Bedienfeldern für eine sehr intuitive Benutzung ausgestattet.



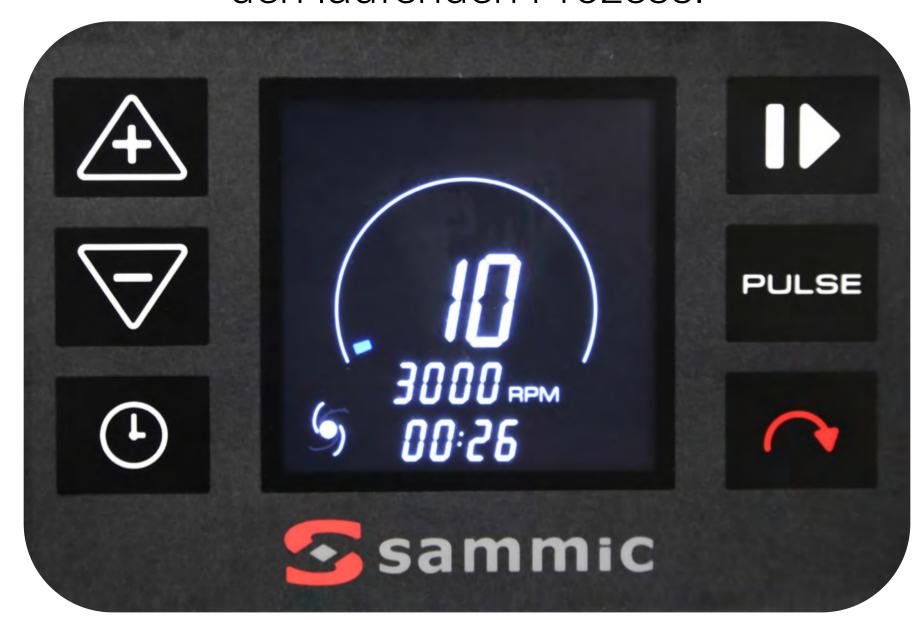




#### Ultra

#### Fortschrittliches Bedienfeld

Die Cutter-Emulgiergeräte sind mit der "Brushless"-Technologie ausgestattet und verfügen über ein fortschrittliches Bedienfeld. Das Bedienfeld dieser Maschinen ist sehr intuitiv zu verwenden und stellt alle Informationen auf einen Blick dar. So hat der Anwender maximale Kontrolle über den laufenden Prozess.









# Maximale Sicherheit und Hygiene





#### Einfach abzunehmender Kessel



Die Kessel der Cutter und Emulgiergeräte von Sammic sind einfach und ohne jegliche Werkzeuge abzunehmen, um das Gerät auszutauschen oder zu reinigen. Dies bedeutet neben der Vielseitigkeit eine einfache Handhabung für den Anwender.





### Einfache Reinigung

Der Rotor und der Kessel können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, was eine optimale Zeitersparnis bedeutet.







### Kombination von Sicherheitssystemen



Alle Cutter und Emulgiergeräte K/
KE sind mit einer Kombination von
Sicherheitssystemen ausgestattet, was den
Schutz des Anwenders beim Betrieb der
Maschine gewährleistet.

Die Positionierung des Behälters und des Deckels verfügt über Mikrounterbrecher, die eine Inbetriebnahme der Maschine verhindern und die Kurzschlusssicherung verhindert eine ungeplante Inbetriebnahme der Schneidemaschinen, falls ein Kurzschluss auftreten sollte.



#### **NSF-zertifiziert**



Die Cutter und Emulgiergeräte K/ KE von Sammic sind NSF-zertifiziert gemäß Standard 8, welcher für Sicherheit- und Hygiene steht.



# Sammic: die Garantie eines Marktführers

#### Sammic: die Garantie eines Marktführers

100 % getestet

Alle durch Sammic produzierte Maschinen werden eine nach der andern am Ende der Montagelinie geprüft, um jeder Küche die beste Leistungsfähigkeit zu gewährleisten.





#### Entwickelt und produziert durch Sammicin Zusammenarbeit mit Chefköchen

Der leitende Chefkoch von Sammic und sein Team waren aktiv am gesamten Entwicklungsprojekt der Schneidemaschinen von Sammic beteiligt. Außerdem wurden alle Modelle vor Markteinführung vom leitenden Chefkoch sowie von den als Botschafter für Sammic tätigen Chefköchen aus aller Welt getestet. Und als Letztes ermöglicht ein während der Nutzungsdauer des Produkts fortlaufender Feedback-Kanal das Ergreifen von Maßnahmen zu einer kontinuierlichen Verbesserung. Diese wiederum ermöglicht es uns, #DieGeeigneteWahl für Anwender auf der ganzen Welt zu bleiben.

#### Technische Daten





Einzelkatalog

Auf der Webseite anzeigen



Einzelkatalog

Auf der Webseite anzeigen



Einzelkatalog

Auf der Webseite anzeigen



Einzelkatalog

Auf der Webseite anzeigen

Produktreihe	ACTIVE		ULTRA	
Modell	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
Portionen	20-75	20-100	20-75	20-100
Fassungsvermögen Behälter in Liter	5,5	8	5,5	8
Fassungsvermögen in kg	3	4	3	4
Geschwindigkeit Motor	1500/3000 rpm	1500/3000 rpm	300/3000 rpm	300/3000 rpm
Leistung	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
Abmessungen außen mm	286 x 387 x 439	286 x 387 x 473	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Nettogewicht	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg





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