

# Kombi Ultra

GEMÜSESCHNEIDER - KUTTER - EMULGATOREN CK

#ThePerfectCut



sammic



CK-35V



CK-38V



CK-45V



CK-48V

# 2 in 1:

## #EinPerfekterSchnitt...

### Linie Ultra

- Variable Geschwindigkeit bei allen Modellen.
- Fortschrittliches Bedienfeld mit allen Informationen auf einen Blick.
- Brushless-Technologie und fortschrittliche Features.

### Motorblock aus rostfreiem Stahl

- Sorgfältige äußere Verarbeitung, optimale Haltbarkeit über einen längeren Zeitraum und bessere Reinigung der Maschine.

### Breite Palette von Modellen

- 4 Modelle.
- Bis zu 650 kg/h als Schneidegerät, 5,5 bzw. 8 Liter als Kutter-Emulgator.

### Wartung, Sicherheit, Hygiene

- Andrückvorrichtung und Deckel sind zu Reinigungszwecken leicht abnehmbar.
- Kombination von Sicherheitssystemen.
- Von NSF International zertifiziertes Gerät.
- 100 % getestet.

### Gemüseschneider: #EinPerfekterSchnitt

#### Perfekt angepasste Scheiben und Gitter

- Minimaler Aufwand beim Schneiden erforderlich.
- Schneiden ohne Flüssigkeitsbildung.
- Maximale Schnittgleichmäßigkeit.

#### Seitlicher Produktauswurf

- Geringerer Platzbedarf auf der Arbeitsfläche.
- Produktführung zur Vermeidung von Spritzern.

#### Ergonomisches Design

- Ermöglicht eine hohe Produktion mit einer einzigen Bewegung.

#### Breite Palette an Scheiben und Gittern

- Ermöglichen über 70 verschiedene Schnittarten..



# ... und vieles mehr, mit einem Höchstmaß an Personalisierung



## **Brushless-Technologie: maximale Effizienz**

- Variable Geschwindigkeit: Möglichkeit, die Geschwindigkeit an die jeweiligen Erfordernisse anzupassen.
- Fortschrittliches Bedienfeld: alle Informationen auf einen Blick.
- Größtmögliche Effizienz: Der Motor behält sein Drehmoment über den gesamten Drehzahlbereich bei.
  - Exklusives „Force Control System“.
  - Leichtes und kompaktes Design.
- Verbesserung der Dichtigkeit, da keine Belüftung erforderlich ist.
- Erzeugen wenig Lärm.

## **Kutter-Funktion: Vielseitigkeit ohne Grenzen**

### **Fortschrittlicher Timer und integrierte Programme**

- Parametrierbare spezifische Programme für dichtes Zerkleinern, feines Zerkleinern und Impulsprogramm.
  - Timer-Betrieb.

### **Möglichkeit zur Erstellung von Programmen: maximale Personalisierung**

- Möglichkeit, 9 personalisierte Programme mit verschiedenen Phasen zu erstellen.
  - Maximale Personalisierung und Standardisierung.
  - Homogene Ergebnisse.

### **Auswechselbare Klingen**

- Mikroverzahnte, glatte und gelochte Klingen.
- Rührvorrichtung „Cut&Mix“: Garantie für ein perfektes Ergebnis.
  - Ermöglicht eine größere Homogenität des Endprodukts.
  - Verhindert eine Überhitzung des Produkts.





## CK-35V · CK-38V



- Produktion: bis zu 420 kg/h.
- Besteht aus:
  - Motorblock mit variabler Geschwindigkeit.
  - Universal-Kopf.
  - Kutter-Kessel mit einem Fassungsvermögen von 5,5 oder 8 Litern.
  - Rotor mit mikroverzahnten Klingen.
  - Rührvorrichtung "Cut & Mix".
- Ergonomisches Design: Produkt kann mit einer einzigen Bewegung geschnitten werden.
- 136 cm<sup>2</sup> großer Trichter.
- Hochpräzise Sicherheitssysteme am Deckel und an der Andrückvorrichtung.
- Reinigungsfreundlichkeit: leichte Zerlegung ohne Werkzeug.



# CK-45V · CK-48V



- Produktion: bis zu 650 kg/h.
- Besteht aus:
  - Motorblock mit variabler Geschwindigkeit.
  - Kopf mit hoher Kapazität.
  - Kutter-Kessel mit einem Fassungsvermögen von 5,5 oder 8 Litern.
  - Rotor mit mikroverzahnten Klingen.
  - Rührvorrichtung „Cut & Mix“.
- 286 cm<sup>2</sup> großer Kopf mit seitlicher Klinge, die das Produkt im Inneren verteilt und ganze Produkte wie Kohl schneidet und verteilt. Zentrale Spindel zur optionalen Verwendung für denselben Zweck.
- Mit hohem Auswerfer ausgestatteter Kopf: ermöglicht die Beförderung einer größeren Produktmenge.
- Hochpräzise Sicherheitssysteme am Deckel und an der Andrückvorrichtung.
- Reinigungsfreundlichkeit: leichte Zerlegung ohne Werkzeug.



# Zubehör Gemüseschneider



FC-1+



FC-3D



**FC** Scheiben zum Schneiden von bis zu **25 mm dicken Scheiben**.

- Scheiben FC-1+ und FC-2+ zum Schneiden von Kartoffelchips.
- Scheiben FC-2+, FC-3D, FC-6D, FC-8D, FC-10D, FC-14D, FC-20+ und FC-25+ zum Schneiden von zwischen 2 und 25 mm dicken Scheiben Kartoffeln (Soufflé), Karotten, Rote Beete, Kohl etc.



FC-8D



FCO+



**FCO** Scheiben zum Schneiden von gewellten Scheiben:

- 2, 3 oder 6 mm Dicke.

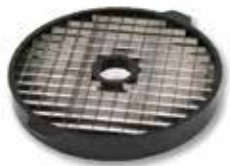


FFC-8+



**360°-Schneidegitter** mit dünneren Klingen, die einen präziseren und einheitlicheren Schnitt mit weniger Druck auf die Lebensmittel und weniger Flüssigkeitsbildung bei empfindlichen Produkten ermöglichen.

- **FFC** Gitter für Pommes:
  - Werden mit Scheiben FC kombiniert.
  - 8 und 10 mm Dicke.



FMC-14D



FMC-25+



- **FMC** Gitter für Würfel:
  - Werden mit Scheiben FC kombiniert.
  - 8, 10, 14, 20 oder 25 mm Dicke



FCC-2+



FCC-5+



**FCC** Gebogene Scheiben:

- Speziell für weiche Produkte, zum Schneiden in Scheiben von Tomaten, Orangen, Zitronen, Bananen, Äpfeln etc.
- 2, 3 oder 5 mm Dicke.



FCE-4+



FCE-8+



**FCE** Scheiben zum Schneiden von Pommes oder Strohkartoffeln, Karotten-, Sellerie-, Rote-Beete-Streifen etc.

- 2, 4 oder 8 mm Dicke."



SH-3



SH-7



**SH** Reibescheiben: optimierter Schneidbereich der Reibescheiben, was zu einer geringeren Leistungsaufnahme führt.

- Zum Zerfasern von Gemüse und Reiben von Käse, Brot, Nüssen, Mandeln etc.
- 2, 3, 4, 6 oder 7 mm Dicke.
- SHF/SHG: Scheiben zum Pulverisieren von Brot, Käse, Schokolade etc.
- Ohne Werkzeug herausnehmbar: Hygienegarantie.



SHF



SHG





# Zubehör Kutter

## Rotor mit mikroverzahnter Klinge



Empfehlenswert zum Schneiden von Petersilie und Produkten mit hohem Wassergehalt, die durch die Verwendung von glatten Klingen beschädigt werden können, sowie für gefrorene Produkte, Trockenfrüchte, gereiften Schinken, gekochtes Fleisch oder Pürees (das Zerkleinern ist mit dieser Klingentart feiner).

## Rotor mit glatter Klinge



Zum Schneiden von rohem Fleisch, da sie durch ihre Schneide und Form die Nervenstränge und schwierigen Stellen des Fleisches leicht durchtrennen können.

Gemüse im Allgemeinen (Karotten, Lauch...), da die glatte Klinge das Gemüse sehr gut zerstückelt und ihm während des Schneidevorgangs wenig Wasser entzogen wird.

Zwiebel: Für die Zwiebel ist die glatte Klinge die beste Option. Das Produkt bleibt zwar am Rand des Kessels kleben, aber das kann durch Verwendung der mitgelieferten Rührvorrichtung behoben werden.

## Rotor mit gelochter Klinge



Wird für die Zubereitung von Soßen und zum Mischen von Produkten wie Mayonnaise, Cocktailsoße, Aioli etc. sowie für bestimmte Arten von Gebäckteig verwendet.

# Optionales Zubehör



Trichter für lange Lebensmittel



Halbautomatischer Trichter



Fahrständer



Scheibhalterung



Reinigungsset für Gitter

## Eigenschaften



REIHE	ULTRA			
Modell	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
<b>LEITFADEN ZUR AUSWAHL</b>				
Sitzplätze (von / bis)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Stundenleistung	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
<b>EIGENSCHAFTEN</b>				
Bereich Eingangsöffnung (Gemüseschneider)	136 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
Fassungsvermögen des Kessels (Kutter)	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Geschwindigkeiten Cutter (Positionen)	10	10	10	10
RPM Motor (Kutter)	300-3000	300-3000	300-3000	300-3000
Geschwindigkeit (Gemüseschneider)	5	5	5	5
RPM Motor (Gemüseschneider)	300-1000	300-1000	300-1000	300-1000
<b>LEISTUNG</b>				
Einphasig	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
<b>ÄUSSERE ABMESSUNGEN</b>				
Abmessungen (Gemüseschneider)	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652mm	391 x 400 x 652 mm
Abmessungen (Kutter)	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Nettogewicht (Gemüseschneider)	24 Kg	24 Kg	27 Kg	27 Kg
Nettogewicht (Kutter)	18 Kg	19 Kg	18 Kg	19 Kg

## Kompatibles Zubehör

MODELL	Universal-Kopf	Kopf hohe Kapazität	Halbautomatischer Trichter	Trichter für lange Lebensmittel	Cutter-Kopf	Fahrständer
CK-35V/CK-38V	x			o	x	o
CK-45V/CK-48V		x	o	o	x	o

x: serienmäßig o: optional

## Scheiben und Gitter (Gemüseschneider)

MODELL	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Pulver
FC - Scheiben	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO - Gewellte Scheiben		x	x			x							
FFC - Gitter Pommes								x	x				
FMC - Gitter Würfel								x	x	x	x	x	
FCC - Gebogene Klinge		x	x		x								
FCE - Streifen		x		x				x					
SH - Julienne		x	x	x		x	x						
SHG - Grobes Pulver													x
SHF - Feines Pulver													x



www.samic.com



UNE-EN ISO 9001

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

05/22-0009236/0