

Cutters y
emulsionadores
K/KE



Combi
Cortadora de hortalizas + cutter
CK

Cortadoras
de hortalizas
CA





• 2 •

Puntos clave



» Hecho de materiales de alta calidad aptos para alimentos. **Libres de BPA**, materiales y componentes resistentes.



» **Función cortadora:** Amplia gama de discos y rejillas disponible. **Cerca de 35 cortes diferentes**, incluido el exclusivo **“Déli-cut”**.



» **Función Cutter:** **Múltiples funciones**, en segundos.



» **Línea Ultra:** Máxima eficiencia gracias a **tecnología “brushless”**. Funcionamiento silencioso, ligero, diseño hermético.



» **Línea Ultra:** Programas integrados y personalización de programas para **estandarización de recetas**.



» **Función Cutter:** **Tecnología “invert-blade”** para conseguir un resultado homogéneo.



» **Función cortadora:** **“Force Control System”** exclusivo para una máxima estandarización.



» Fácil de desmontar, componentes aptos para lavavajillas para una **fácil limpieza y desinfección**.

Un modelo para cada usuario

Dos gamas de producto, **ACTIVE con velocidad fija** que ofrece un manejo extremadamente sencillo y **ULTRA con velocidad variable** y prestaciones avanzadas conforman una oferta que alcanza una producción horaria de 350 kg como cortadora y cutter con caldero de 4.4 lt.





Rendimiento profesional

- [Materiales alimentarios de la más alta calidad](#)
- [Posibilidad de añadir la otra función a tu máquina](#)
- [Un corte perfecto](#)
- [Un corte limpio, uniforme y sin mermas](#)
- [Múltiples funciones en segundos](#)
- [Elevada producción](#)
- [Rampa de expulsión](#)
- [Amplia oferta de discos y rejillas](#)
- [Nuevo corte "Déli-cut"](#)
- [Caldero cutter de 4,4 litros](#)
- [Calidad superior de triturado](#)
- [Tecnología "invert-blade": Rotor con una cuchilla con filo invertido](#)
- [Caldero con revolvedores laterales](#)
- [Cuchillas para cada necesidad](#)
- [Rotor con cuchillas microdentadas](#)
- [Rotor con cuchillas lisas](#)
- [Rotor con cuchillas perforadas](#)
- [Selección de velocidades](#)
- [Temporizador avanzado](#)
- [Programas incorporados, funciones específicas](#)
- [Personalización de programas: Estandarización de recetas](#)
- [Motor asíncrono de gran potencia](#)
- [Tecnología "brushless": Máxima eficiencia](#)
- [Tecnología "brushless": "Force Control System"](#)
- [Bloque motor](#)

Materiales alimentarios de la más alta calidad



Todas las máquinas cuentan con una construcción robusta, están fabricadas en polímeros reforzados con fibra de vidrio.

El caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) es altamente resistente y apto para el lavavajillas.

El cabezal de la cortadora de plástico reforzado con fibra de vidrio y el expulsor de Tritan son también aptos para el lavavajillas.

Posibilidad de añadir la otra función a tu máquina

Gracias a unos sensores del bloque motor, las máquinas compact ofrecen la posibilidad de añadir la función que le falta a la máquina. En concreto, las cortadoras CA tienen la posibilidad de añadir la función cutter a su máquina añadiendo el caldero con cuchillas y los cutters K/KE pueden añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.



Rendimiento
profesional

Función cortadora



Un corte perfecto

En el desarrollo de la línea compacta de cortadoras y combi se han estudiado al detalle todos los cortes que ofrecen las distintas combinaciones de discos y rejillas.

El diseño de la máquina, con tolerancias muy ajustadas, junto con el minucioso diseño de los discos y rejillas, permite obtener un resultado perfecto sea cual sea el producto y el corte deseado.



Rendimiento
profesional

Función cortadora

Los nuevos discos y rejillas requieren un menor esfuerzo para el corte, obteniéndose cortes limpios y uniformes prácticamente sin mermas.

La combinación de los discos **FCS** con sus correspondientes rejillas **FMS** permite conseguir cortes de cubos precisos y limpios, sin generar líquidos.

Un corte limpio, uniforme y sin mermas



Múltiples funciones en segundos

La función cutter permite cortar, moler, mezclar, amasar, emulsionar... cualquier producto, en segundos.



Rendimiento
profesional

Función cortadora



Elevada producción

El abanico de producción/
hora va desde 50 a 350 kg.



Rendimiento
profesional

Función cortadora



Rampa de expulsión



La rampa de expulsión permite expulsar el producto cortado por la gravedad y sin sufrir golpes. Esta prestación es especialmente interesante para cortar rodajas y reconstruir el producto para su posterior conservación o presentación.

Además, la cortadora viene equipada con disco expulsor para usarse con los productos que lo requieran.

Rendimiento
profesional

Función cortadora



Amplia oferta de discos y rejillas

La gama de discos y rejillas disponible permite obtener
más de 35 tipos diferentes de cortes.



Rendimiento
profesional

Función cortadora



Nuevo corte “Déli-cut”: Un corte con una identidad única

El nuevo corte **Déli-cut** es un corte de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, haciéndolo único para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.



Rendimiento
profesional

Función cutter



Caldero cutter de 4,4 litros

La combi CK y cutter K/KE están disponibles con caldero de 4,4 litros de capacidad equipado con tubo alto, pudiendo moler, mezclar, amasar... 2,5 kg de producto, en segundos.



Rendimiento
profesional

Función cutter

Tanto las cuchillas como los revolvedores han sido estudiados minuciosamente para conseguir una calidad superior de triturado. Gracias a la cuchilla invertida y los revolvedores laterales, se consigue un triturado sin trazas, homogéneo y uniforme.

Calidad superior de triturado



Rendimiento
profesional

Función cutter



Tecnología “invert-blade”: Rotor con una cuchilla con filo invertido



La cuchilla superior del rotor tiene el filo invertido, haciendo que el producto se mueva hacia abajo. En cambio, la cuchilla inferior con el filo normal hace que el producto se mueva hacia arriba. Así, gracias al movimiento que crean los diferentes filos, se obtienen acabados mucho más uniformes.

Caldero con revolvedores laterales

Los revolvedores laterales evitan que el producto se acumule en las paredes del caldero, empujándolo hacia la cuchilla sin necesidad de la intervención de un operario. Ello permite un trabajo más rápido y homogéneo y se evita el sobrecalentamiento del producto.



Cuchillas para cada necesidad

El caldero cutter es enviado de serie con rotor con **cuchillas microdentadas**.

Opcionalmente, se puede dotar de cuchillas lisas y perforadas.



Rotor con cuchillas microdentadas

Las cuchillas microdentadas con **idóneas para cortar perejil y productos con alto contenido en agua** que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para **productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés** (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).



Rotor con cuchillas lisas

Las cuchillas lisas están **indicadas para cortar carne cruda**, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne. También están recomendadas para **verduras en general**, incluida la cebolla, ya que las trocea muy bien, sacando poca cantidad de agua de las mismas.



Rotor con cuchillas perforadas

Las cuchillas perforadas se utilizan **para hacer salsas y mezclar productos** como la mayonesa, salsa rosa, ali-oli, etc. así como para determinados tipos de **masa para repostería**.



Rendimiento
profesional

Todas las máquinas

● **ULTRA**



Selección de velocidades

El rango de velocidades disponible permite adaptar la máquina al producto a tratar, tanto en función cortadora como cutter.

Además, gracias a la tecnología de los motores “brushless”, el motor mantiene el par en todo el rango de velocidades, obteniéndose la máxima eficiencia en todo momento.



Rendimiento
profesional

Todas las máquinas

ULTRA



Temporizador avanzado

Los modelos ULTRA están equipados por un temporizador que permite trabajar durante un tiempo predefinido, permitiéndose la visualización del tiempo restante en todo momento.

Esta función es especialmente útil para estandarizar procesos.



Rendimiento profesional

Función cutter

● **ULTRA**



Programas incorporados, funciones específicas

Las máquinas de la gama Ultra cuentan con tres programas especiales parametrizables: triturado denso, triturado fino y **PrecisePulse** (pulsos).

Combinando distintas velocidades y tiempos en cada uno de estos programas, el cutter optimiza los parámetros para obtener un resultado uniforme y consistente en cada caso.

Rendimiento
profesional

Función cutter

ULTRA

Además de los tres programas predefinidos de la máquina, el cutter KE-4V permite al usuario crear hasta 9 programas personalizados.

De esta forma, combinando distintas velocidades y distintos tiempos, el usuario puede estandarizar sus propias recetas para obtener siempre el mismo resultado de forma automática y sin estar pendiente de la máquina.

Personalización de programas: Estandarización de recetas



Rendimiento
profesional

Todas las máquinas

ACTIVE

Las cortadoras de hortalizas y cutter de una velocidad están equipadas con motores asíncronos ventilados de gran potencia que ofrecen el máximo rendimiento en velocidades fijas.



Motor asíncrono de gran potencia



Rendimiento
profesional

Todas las máquinas

● **ULTRA**



Tecnología “brushless”: Máxima eficiencia

La tecnología “brushless” es sinónimo de un rendimiento óptimo a cualquier velocidad.

Las cortadoras y cutter de velocidad variable están equipadas con motores de gran eficiencia gracias a la tecnología “brushless”.

Los motores “brushless” o “sin escobillas” son altamente eficientes, permitiendo ejercer la misma fuerza en todo su rango de velocidades.

Además, generan menos ruido, pesan menos y, al no necesitar ventilación, mejoran la estanqueidad de las máquinas.

Rendimiento profesional

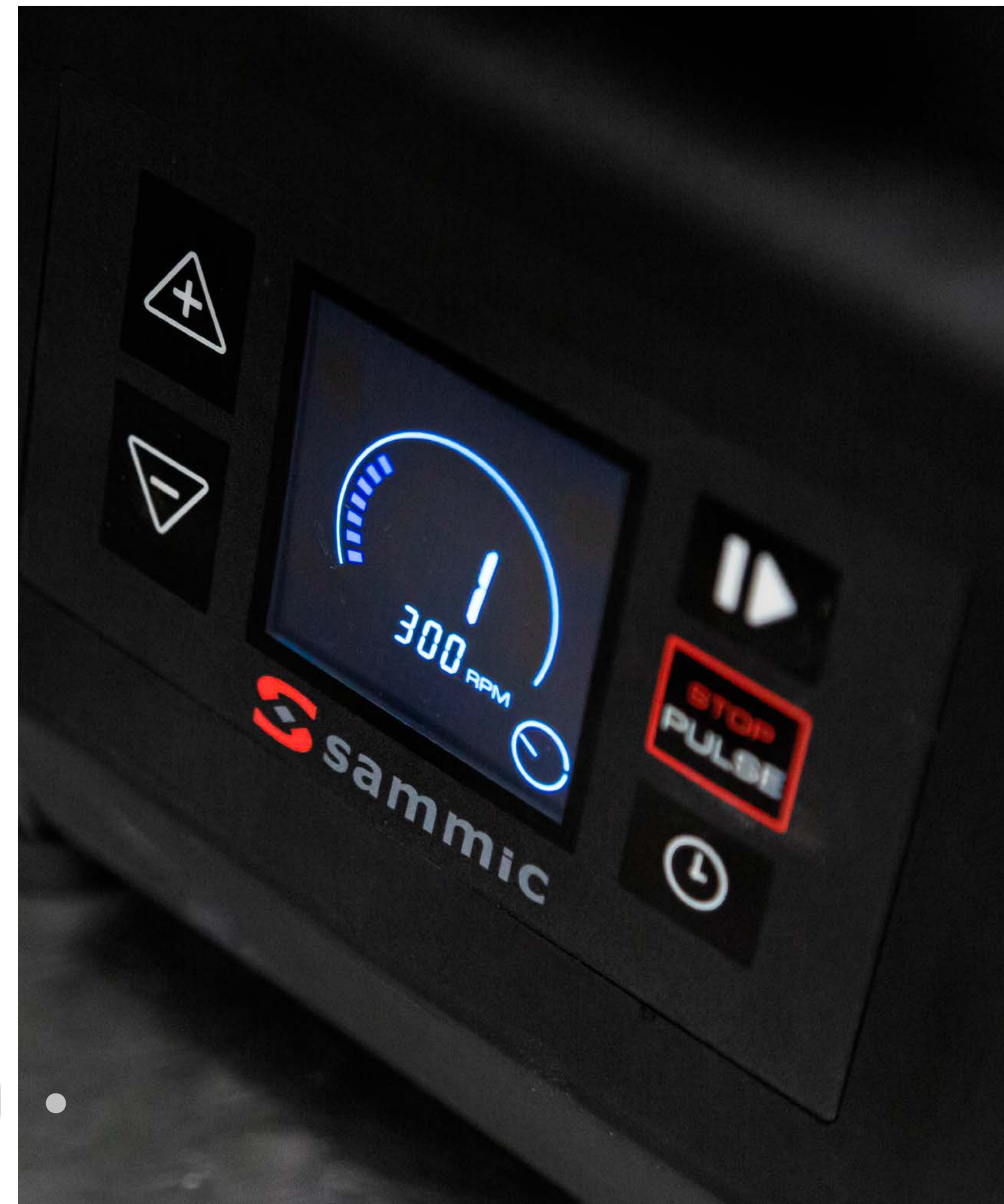
Función cortadora

● **ULTRA**

Los modelos de velocidad variable están equipados con el exclusivo “Force Control System”. FCS muestra en la pantalla la fuerza realizada por el motor en todo momento. Además, permite programar un aviso visual y sonoro cuando la máquina exceda el esfuerzo indicado.

Así, el usuario obtiene la calidad del corte deseada en cada producto y en todo momento, consiguiendo un corte óptimo, uniforme y sin mermas.

Tecnología “brushless”: “Force Control System”



Bloque motor



Las nuevas máquinas cuentan con una construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.



Máxima comodidad para el usuario

- [Salida del producto lateral](#)
- [Diseño direccionable](#)
- [Diseño ergonómico](#)
- [Orificio para agregar ingredientes](#)
- [Tapa equipada con junta](#)
- [Caldero con mango ergonómico](#)
- [Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo](#)
- [Panel de mandos intuitivo](#)
- [Panel de mandos avanzado](#)

Máxima
comodidad

Función cortadora

Como la salida del producto se produce por un lateral (derecha o izquierda), las cortadoras de hortalizas requieren menos fondo en la mesa de trabajo y se consigue un flujo de trabajo óptimo en la zona de preparación.

La boca de salida del producto ha sido diseñada para direccionar el producto, evitando salpicaduras en la zona de trabajo.



Salida del producto lateral



Máxima
comodidad
Función cortadora



Diseño direccionable



El diseño de la cortadora permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda según la necesidad del usuario en cada momento.

Máxima
comodidad

Función Cortadora

La función cortadora permite realizar la operación de corte en un solo movimiento, consiguiéndose la máxima producción sin fatiga para el usuario.



Diseño ergonómico



Máxima
comodidad
Función cutter



Orificio para agregar ingredientes



La tapa del caldero cutter está provista de un orificio que posibilita agregar ingredientes durante el ciclo.

Máxima
comodidad
Función cutter



Tapa equipada con junta

La junta de la tapa del caldero cutter evita que los productos rebosen durante el ciclo.



Máxima
comodidad
Función cutter



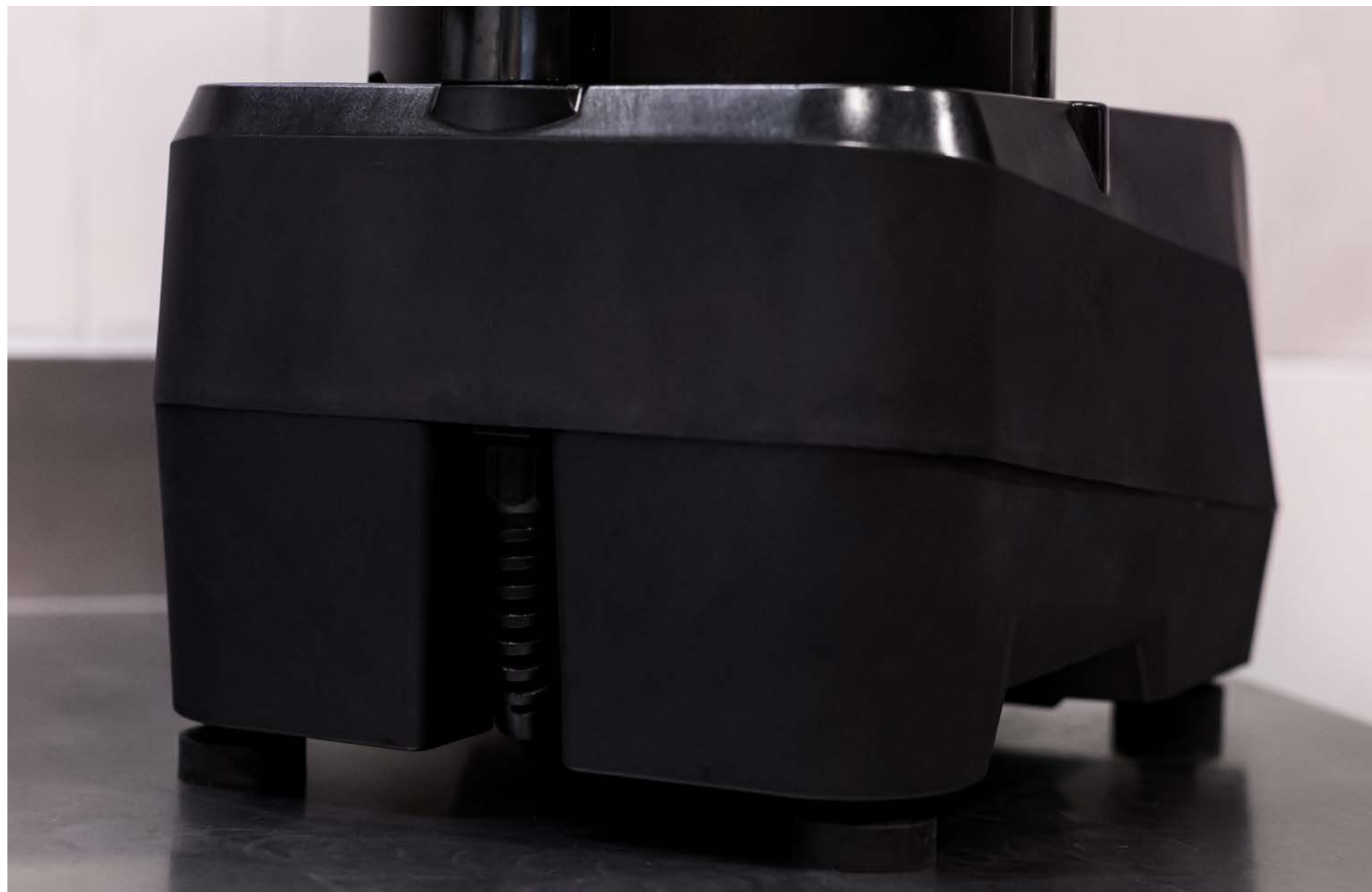
Caldero con mango ergonómico



La geometría redondeada y sin aristas del mango permite sujetar y colocar el caldero con una sola mano de una manera cómoda, evitando la fatiga del usuario.

Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo

Una abertura en el bloque motor permite, además de proteger el enchufe, aprovechar al máximo el espacio de trabajo del usuario. Así, gracias al diseño de la máquina, el enchufe no requiere de más espacio y la máquina puede trabajar incluso apoyada a una pared.



Máxima
comodidad

Todas las máquinas

ACTIVE

Los modelos de una velocidad están equipados con paneles de mandos de diseño sencillo para un uso muy intuitivo.



Panel de mandos intuitivo



Máxima
comodidad

Todas las máquinas

● — **ULTRA**



Panel de mandos avanzado

Las cortadoras, combi y cutter de velocidad variable están equipadas con tecnología “brushless” y cuentan con un panel de mandos digital con pantalla LCD de color. De uso muy intuitivo, este panel ofrece toda la información de un solo vistazo. Así, el usuario tiene el máximo control del proceso en curso.





Máxima seguridad e higiene

- [Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables](#)
- [Fácil limpieza](#)
- [Combinación de sistemas de seguridad](#)
- [Sistema de avisos de errores](#)
- [Homologado por NSF](#)

Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables

El cabezal y la tapa de las cortadoras Sammic, así como el caldero cutter, son fácilmente desmontables, sin herramientas, para su intercambio o limpieza. Esto confiere, además de versatilidad, un fácil mantenimiento al usuario.



Fácil limpieza



Todos los elementos en contacto con los alimentos son desmontables para su limpieza.

El cabezal de la cortadora y el rotor y el caldero cutter se pueden lavar en lavavajillas, garantizando una óptima conservación en el tiempo.

Los discos de la cortadora, fabricados en acero inoxidable, son aptos para lavavajillas. Además, su cuchilla desmontable permite realizar una limpieza más minuciosa y eficiente y se facilita su intercambio en caso de estar dañada.

Combinación de sistemas de seguridad



Todas cortadoras, combi y cutter están equipadas con una combinación de sistemas de seguridad que aseguran la protección del usuario cuando la máquina está en movimiento.

La posición del cabezal y de la tapa, así como del caldero y su tapa, cuentan con microrruptores que evitan su puesta en marcha y la seguridad por corte de corriente evita la puesta en marcha fortuita de las cortadoras en caso de corte en el suministro de electricidad.

Sistema de avisos de errores

Un completo sistema de avisos facilita la identificación de eventuales errores de funcionamiento, facilitando el mantenimiento y la reparación del equipo.



Homologado por NSF



Todas las máquinas compact de Sammic están homologadas por NSF según el estándar 8, lo cual es garantía de seguridad e higiene.



Sammic:

La garantía de un líder

- [100% testado](#)
- [La experiencia de un especialista en corte](#)
- [Diseñado y fabricado en colaboración con Chefs](#)

Sammic:

La garantía de un líder



100% testado

Todas las máquinas fabricadas por Sammic son **testadas uno a uno** al final de la línea de montaje, minimizándose así el riesgo de incidencias en la postventa.



Sammic:

La garantía de un líder



La experiencia de un especialista en corte



Sammic diseña y fabrica cortadoras desde hace más de 50 años.

La exportación a más de 100 países ha permitido estandarizar sus exigencias en serie.

Resultado: **#ElCortePerfecto** para cualquier producto.

• 50 •

Sammic:

La garantía de un líder



Diseñado y fabricado en colaboración con Chefs



El **chef corporativo** de Sammic y su equipo han tenido una participación activa en todo el proyecto de desarrollo de las cortadoras Sammic.

Además, antes de su lanzamiento, todos los modelos son testados tanto por el chef corporativo como por los **chefs embajadores** de Sammic de todo el mundo.

Y por último, un canal de feedback continuo durante la vida útil del producto nos permite ejercer acciones de **mejora continua** que nos permite seguir siendo **#LaElecciónAcertada** para los usuarios de todo el mundo.

Características técnicas



Ficha técnica
Ver en la web



Ficha técnica
Ver en la web



Ficha técnica
Ver en la web



Ficha técnica
Ver en la web



Ficha técnica
Ver en la web



Ficha técnica
Ver en la web

	COMBI		CORTADORA		CUTTER	
Gama	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA
Modelo	CK-241	CK-24V	CA-21	CA-2V	K-41	KE-4V
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
PRODUCCIÓN HORA	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg	50 - 350 kg
CARACTERÍSTICAS						
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	-	-
CAPACIDAD DE CALDERO	4.4 l	4.4 l	-	-	4.4 l	4.4 l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	1	10	-	-	1	10
RPM MOTOR (CUTTER)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
VELOCIDAD CORTADORA	1	5	1	5	-	-
RPM MOTOR (CORTADORA)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
POTENCIA						
MONOFÁSICA	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
DIMENSIONES EXTERIORES						
DIMENSIONES (CORTADORA)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
DIMENSIONES (CUTTER)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
PESO NETO (CORTADORA)	15.3 kg	13 kg	15.3 kg	13 kg	-	-
PESO NETO (CUTTER)	14.2 kg	11.9 kg	-	-	14.2 kg	11.9 kg



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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-04