

Combi Ultra

CORTADORAS - CUTTER - EMULSIONADORES CK

#ThePerfectCut



CK-35V



CK-38V



CK-45V



CK-48V

2 en 1:

#UnCortePerfecto...

Línea ULTRA

- Velocidad variable en todos los modelos.
- Panel avanzado con toda la información de un vistazo.
- Tecnología brushless y prestaciones avanzadas.

Bloque motor de acero inoxidable

- Acabado externo cuidado, óptima conservación en el tiempo y mejor limpieza de la máquina.

Amplia gama de modelos

- 4 modelos.
- Hasta 650 Kg/h como cortadora, 5.5 u 8 litros como cutter-emulsionador.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Combinación de sistemas de seguridad.
- Aparato certificado por NSF International.
- 100% tested.

Función Cortadora: #UnCortePerfecto

Discos y rejillas perfectamente ajustadas

- Requieren el mínimo esfuerzo para el corte.
- Cortan sin generar líquidos
- Máxima uniformidad en el corte.

Salida del producto lateral

- Requiere poco fondo en la mesa de trabajo.
- Direcciona el producto, evitando salpicaduras.

Diseño ergonómico

- Permite obtener gran producción con un solo movimiento.

Amplia gama de discos y rejillas

- Permiten obtener más de 70 tipos de corte distintos.



...y mucho más, con la máxima personalización

Tecnología Brushless: máxima eficiencia

- Velocidad variable: posibilidad de ajustar la velocidad a las necesidades puntuales de cada momento.
- Panel de mandos avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: el motor mantiene el par en todo el rango de velocidades.
 - “Force Control System” exclusivo.
 - Diseño ligero y compacto.
- Mejora de la estanqueidad, al no requerir ventilación.
 - Generan menos ruido.

Función Cutter: versatilidad sin límites

Temporizador avanzado y programas integrados

- Programas específicos parametrizables para triturado denso, triturado fino y programa de pulsos.
 - Funcionamiento por temporizador.

Posibilidad de crear programas: máxima personalización

- Posibilidad de crear 9 programas personalizados con distintas fases.
 - Máxima personalización y estandarización.
 - Resultados homogéneos.

Cuchillas intercambiables

- Cuchillas microdentadas, lisas y perforadas.
- Revolvedor “Cut&Mix”: garantía de un resultado perfecto.
 - Permite obtener una mayor homogeneidad en el producto final.
 - Evita el sobrecalentamiento del producto.





CK-35V · CK-38V



- Producción: hasta 450 Kg/h.
- Se compone de:
 - Bloque motor de velocidad variable.
 - Cabezal universal.
 - Caldero cutter de 5.5 u 8 litros de capacidad.
 - Rotor con cuchillas microdentadas.
 - Revolvedor "Cut & Mix".
- Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- Tolva de 136cm².
- Sistemas de seguridad de gran precisión en la tapa y en el pisador.
- Gran facilidad de limpieza: desmontaje fácil sin herramientas.



CK-45V · CK-48V



- Producción: hasta 650 Kg/h.
- Se compone de:
 - Bloque motor de velocidad variable.
 - Cabezal de gran capacidad.
 - Caldero cutter de 5.5 u 8 litros de capacidad.
 - Rotor con cuchillas microdentadas.
 - Revolvedor "Cut & Mix".
- Cabezal de 286cm² con cuchilla lateral que distribuye el producto dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Broca central de uso opcional con la misma finalidad.
- Cabezal equipado con expulsor alto: permite desplazar más cantidad de producto.
- Sistemas de seguridad de gran precisión en la tapa y en el pisador.
- Gran facilidad de limpieza: desmontaje fácil sin herramientas.



Accesorios cortadora



FC-1+



FC-3D



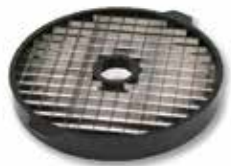
FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG



FC Discos para cortar rodajas de **hasta 25mm. de espesor.**

- Discos FC-1+ y FC-2+ para cortar patatas "chips".
- Discos FC-2+, FC-3D, FC-6D, FC-8D, FC-10D, FC-14D, FC-20+ y FC-25+ para obtener rodajas de 2 a 25 mm de grosor de patata (soufflé), zanahoria, remolacha, col, etc.

FCO Discos para cortar rodajas onduladas:

- 2, 3 ó 6 mm. de espesor.

Rejillas enteras de 360° de corte con cuchillas más finas, permitiendo obtener un corte preciso y uniforme con menor presión sobre los alimentos y generando menor cantidad de líquido en productos delicados.

- **FFC** Rejillas para fritas:
 - Se combinan con discos FC.
 - 8 y 10 mm. de espesor.
- **FMC** Rejillas para cubos:
 - Se combinan con discos FC.
 - 8, 10, 14, 20 ó 25 mm. de espesor.

FCC Discos curvados:

- Especiales para productos blandos, para cortar en rodajas, tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
- 2, 3 ó 5 mm. de espesor.

FCE Discos para cortar patatas "fritas", "paja", tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

- 2, 4 u 8 mm. de espesor.

SH Discos ralladores: área de corte de discos ralladores optimizado, lo cual se traduce en una menor potencia absorbida.

- Para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.
- 2, 3, 4, 6 ó 7 mm. de espesor.
- SHF/SHG: Discos para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.
- Desmontables sin herramientas: garantía de higiene.

Accesorios cutter

Rotor con cuchilla microdentada



Recomendable 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 cuchilla lisa



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.

Verduras en general (zanahoria, puerro...), ya que la cuchilla lisa trocea muy bien las verduras sacando poca cantidad de agua de las mismas durante el proceso de corte.

Cebolla: para la cebolla, la mejor opción es la cuchilla lisa, pero el producto se adhiere mucho al lateral del caldero, lo cual se soluciona con el uso del revolovedor incluido.

Rotor con cuchilla perforada



Se utiliza para hacer salsas y mezclar productos como mayonesa, salsa rosa, ali-oli... así como para algún tipo de masa para repostería.

Accesorios opcionales



Cabezal de tubos



Tolva semiautomática



Soporte-carro



Soporte de discos



Kit de limpieza de rejillas

Tabla de características



GAMA	ULTRA			
Modelo	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUÍA DE SELECCIÓN				
Cubiertos (desde / hasta)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Producción hora	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS				
Área boca entrada (cortadora)	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacidad del caldero (cutter)	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocidades cutter (posiciones)	10	10	10	10
RPM motor (cutter)	300-3000	300-3000	300-3000	300-3000
Velocidad (cortadora)	5	5	5	5
RPM motor (cortadora)	300-1000	300-1000	300-1000	300-1000
POTENCIA				
Monofásica	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones (cortadora)	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensiones (cutter)	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso neto (cortadora)	24 Kg	24 Kg	27 Kg	27 Kg
Peso neto (cutter)	18 Kg	19 Kg	18 Kg	19 Kg

Accesorios compatibles

GAMA	Cabezal universal	Cabezal gran capacidad	Tolva semiautomática	Cabezal de tubos	Cabezal cutter	Soporte-carro
CK-35V/CK-38V	x			O	x	O
CK-45V/CK-48V		x	O	O	x	O

x: de serie o: opcional

Discos y rejillas (función cortadora)

GAMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Polvo
FC - Rodajas	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO - Rodajas onduladas		x	x			x							
FFC - Rejillas fritas								x	x				
FMC - Rejillas cubos								x	x	x	x	x	
FCC - Discos curvados		x	x		x								
FCE - Tiras		x		x				x					
SH - Juliana		x	x	x		x	x						
SHG - Polvo grueso													x
SHF - Polvo fino													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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

05/22-0009230/0