



Cortadora de
hortalizas + cutter

CK





Haz click para ver
el vídeo en Vimeo





Rendimiento profesional

Rendimiento
profesional

Función Cortadora



Un corte perfecto

En el desarrollo de la nueva gama se han estudiado al detalle todos los cortes que ofrecen las distintas combinaciones de discos y rejillas. El nuevo diseño de la máquina, con tolerancias más ajustadas, junto con las mejoras llevadas a cabo en discos y rejillas, permite obtener un **resultado perfecto** sea cual sea el producto y el corte deseado.

Rendimiento
profesional

Función Cortadora

Gracias al diseño renovado de los discos y rejillas, éstos requieren un **menor esfuerzo para el corte**, obteniéndose cortes limpios y uniformes prácticamente sin mermas.



Nuevos discos y rejillas



Rendimiento
profesional

Función Cortadora



Dados limpios y uniformes

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

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



Múltiples funciones en segundos



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

Un modelo para cada usuario

Todos los modelos combinados cuentan con **velocidad variable**, variando el cabezal en la función cortadora y el tamaño del caldero en la función cutter entre un modelo y otro. La oferta se complementa con un amplio abanico de accesorios disponibles para cada modelo.



Gama	ULTRA			
Modelo	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Velocidad	Variable	Variable	Variable	Variable
Cabezal cortadora	Universal	Universal	Gran capacidad	Gran capacidad
Producción/h	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Caldero cutter	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Capacidad caldero	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Cubiertos	100-450	100-450	100-600	100-600

Cabezales para cada necesidad

Los **cabezales** disponibles son **intercambiables** según modelos y permiten adaptar la máquina al tipo de producto a tratar y producción deseada.



Cabezal universal



Cabezal de gran capacidad



Tolva semiautomática



Cabezal de tubos

Rendimiento
profesional

Función Cortadora

El abanico de producción/
hora va **desde 450 a 650 kg**,
según modelo y producto
empleado.

En los modelos CK-45V /
CK-48V, el tamaño de la
boca de entrada permite
introducir productos enteros
como la berza.



Elevada producción



Rendimiento
profesional

Función Cortadora



Expulsor alto



Los modelos CK-45V / CK-48V están equipados con expulsor alto. El expulsor alto permite desplazar mayor cantidad de producto, obteniendo **producciones más elevadas.**

Rendimiento
profesional

Función Cortadora



Amplia oferta de discos y rejillas

La gama de discos y rejillas disponible permite obtener más de **70 tipos diferentes de cortes.**



Soporte-carro

El soporte-carro permite trabajar a la altura adecuada, **se adapta a medidas Gastronorm** para la recogida del producto y posibilita desplazar la máquina sin dificultad.



Rendimiento
profesional

Función Cutter



Calderos cutter de 5,5 u 8 litros



La **combi CK** está disponible con **caldero de 5,5 u 8 litros** de capacidad equipado con un rotor con caña alta, pudiendo moler, mezclar, amasar... **3 o 4 kg** de producto, en segundos.

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**, ya que las trocea muy bien, sacando poca cantidad de agua de las mismas. Las cuchillas lisas son ideales para la **cebolla**, pero se debe usar el revolovedor **Cut&Mix**, ya que el producto se adhiere a los laterales del caldero.



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.**



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.



Tecnología *Brushless*: máxima eficiencia



La tecnología *brushless* es sinónimo de un **rendimiento óptimo a cualquier velocidad**. Las cortadoras 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, **pesan menos**, requieren **menos espacio** y, al no necesitar ventilación, mejoran la **estanqueidad** de las máquinas.

Tecnología *Brushless*: Force Control System

Todos los modelos 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 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**.



Rendimiento
profesional

Función Cutter



Revolvedor “Cut&Mix”: un resultado perfecto

El revolvedor “Cut&Mix”, de serie en todos los modelos, **evita que el producto quede adherido a los bordes del caldero**, evitándose el sobrecalentamiento del producto y obteniéndose un producto final más homogéneo.



Programas incorporados y personalización de programas

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



Función Reverse



Gracias a la función reverse, **las cuchillas giran hacia atrás**, entre 100 y 500 rpm, **mezclando** el producto **en vez de cortar**.

Esto permite añadir ingredientes durante el ciclo y mezclarlos con el producto ya cortado.

Bloque motor de acero inoxidable



El bloque motor, de acero inoxidable, ofrece un cuidado acabado externo y una óptima conservación en el tiempo. Además, es de fácil limpieza. La tapa de aluminio robusto confiere gran durabilidad a todo el conjunto.



Máxima
comodidad
para
el usuario

Máxima comodidad
para el usuario

Función Cortadora



Salida del producto lateral

Como la salida del producto se produce por un lateral, las cortadoras **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.



Máxima comodidad
para el usuario

Función Cortadora **CK-35V / CK-38V**

Los modelos CK-35V / CK-38V permiten realizar la operación de corte en un solo movimiento, consiguiéndose la **máxima producción sin fatiga** para el usuario.



Diseño ergonómico



Máxima comodidad
para el usuario

Función Cutter



Orificio para agregar ingredientes

La tapa del caldero cutter está provista de un orificio que posibilita agregar ingredientes durante el ciclo. El orificio cuenta con una tapa que permite cubrirlo cuando no se usa, evitando salpicaduras.

Máxima comodidad
para el usuario



Panel de mandos avanzado

Las combi CK están equipadas con tecnología *brushless* y cuentan con un panel de mandos avanzado.

De uso muy intuitivo, el panel de estas máquinas ofrece **toda la información de un solo vistazo**. Así, el usuario tiene el máximo control del proceso en curso.





Máxima
seguridad
e higiene

Máxima seguridad
e higiene



Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables

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



Máxima seguridad
e higiene

Función Cortadora



Nuevos discos ralladores desmontables



Los nuevos discos ralladores SH son desmontables sin necesidad de herramientas para su posterior lavado en lavavajillas.

Así, **se evita la acumulación de restos de producto** entre el soporte y el disco, ofreciéndose la garantía de máxima higiene.

Haz click para ver
el vídeo en Youtube

Máxima seguridad
e higiene

Función Cortadora



Kit limpiador de rejillas

El kit limpiador de rejillas está diseñado para retirar al instante todo el producto sobrante que queda incrustada en la rejilla al final del proceso de corte. El kit consiste en una base que se complementa con limpiadores para los tamaños más habituales de rejillas.



Haz click para ver
el vídeo en Youtube

Combinación de sistemas de seguridad

Todas las combi CK 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.



Máxima seguridad
e higiene



Homologado por NSF



Las **cortadoras-cutter CK** de Sammic están homologadas por NSF según el **estándar 8**, lo cual es garantía de seguridad e higiene.



Sammic:
la garantía
de un líder

Sammic: La garantía de un líder



100% tested

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.

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](#)

Gama	ULTRA			
Modelo	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Indicado para	100-450 cubiertos	100-450 cubiertos	100-600 cubiertos	100-600 cubiertos
Potencia motor	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
COMO CORTADORA				
Producción/hora	100-450 kg	100-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Área boca entrada	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Velocidad motor	300 - 1000 rpm			
Dimensiones externas mm	391 x 409 x 552	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652	391 x 400 x 652
Peso neto	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
COMO CUTTER				
Capacidad caldero	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocidad motor	300 - 3000 rpm			
Dimensiones externas mm	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Peso neto	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg



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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-02