COMBI CK-45V

2-en-1. Coupe-légumes de grande capacité (650 kg) + cutter avec cuve de 5.5 l.

Description Commerciale

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête de grande contenance et cuve cutter de 5.5 l munie d'un rotor à lames micro dentées.

Technologie « brushless ».

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Efficacité maximale : ils maintiennent le couple dans toute la plage de vitesses.
- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

Fonction coupe-légumes : une coupe parfaite

- ✓ Réglages de grande précision et conception intégrale du coupe-légumes et des disques orientés à l'obtention d'une coupe parfaite.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes et râpés différents.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la force prédéfinie.

Fonction cutter : efficacité et rendement

- ✓ Possibilité de programmation par temps et bouton-poussoir de rafales.
- ✓ Fonction « Reverse », idéale pour mélanger des produits au lieu de couper.
- ✓ Cuve en acier inoxydable de 5,5 litres.
- ✓ Couvercle en polycarbonate avec racleur « cut & mix » intégré.
- ✓ Selon le but, possibilité d'utiliser des lames lisses ou perforées en option.

Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique. Confort maximum pour l'utilisateur.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la surface de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur remplacement ou nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercles, cuve, coupure de courant.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

Inclus

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Tête de grande contenance.
- ✓ Cuve cutter avec rotor à couteau micro denté.

Options

- ❑ Goulotte cylindrique.
- ❑ Trémie semi-automatique de grande production.
- ❑ Disques, grilles et supports de disques.
- ❑ Rotor à couteaux lisses.
- ❑ Rotor à couteaux ajourés.
- ❑ Support de chariot.
- ❑ Kit nettoyeur de grilles.

Accessoires

- ❑ Disque FCC
- ❑ Disque FCO
- ❑ Grille à frites FFC
- ❑ Grille à macédoine FMC
- ❑ Disque FCE
- ❑ Disques râpeurs FR
- ❑ Kit basique de disques et grilles
- ❑ Porte-disques/grilles
- ❑ Rotor avec lames pour CK / K / KE
- ❑ Kit nettoyage grille macédoine
- ❑ Disque FC-D
- ❑ Disque râpeur SH

Spécifications

Puissance totale: 1500 W

Comme coupe-légumes
Production/heure: 200 kg - 650 kg
Dimensions bouche: 286 cm²
Diamètre de disque: 205 mm
Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm
Dimensions extérieures: 391 mm x 400 mm x 652 mm
Poids net (Coupe-Légumes): 27 kg

Comme cutter
Capacité de la cuve: 5.5 l
Vitesses cutter (pos.): 300 rpm - 3000 rpm
Dimensions extérieures:286 mm x 387 mm x 487 mm
Poids net (Cutter): 18 kg
Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée
705 x 415 x 515 mm

AENOR ER-0437/96 UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale
mise à jour 15/02/2024

Copyright 2024 © Sammic S.L.

COMBI CK-45V

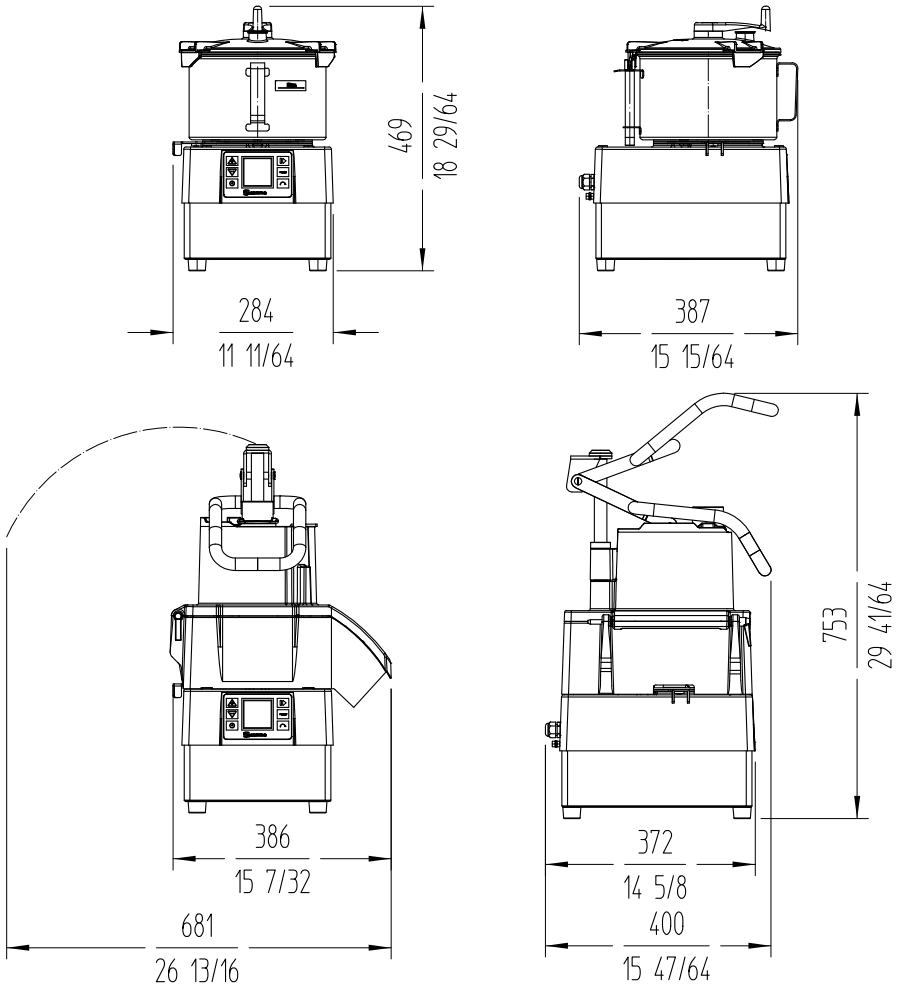
2-en-1. Coupe-légumes de grande capacité (650 kg) + cutter avec cuve de 5.5 l.

Volume emballé: 0.15 m³
Poid brut: 35 kg

Modèles disponibles

1050769	Cutter/Coupe-légumes CK-45V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)
1050770	Cutter/Coupe-légumes CK-45V 120/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*



sammic

FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approvué	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
COMBINÉS CUTTER COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale
mise à jour **15/02/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.