



# COMBI CK-45V

2 en 1 : coupe-légumes de grande capacité (650 kg/h) + cutter avec cuve de 5,5 litres



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête de grande contenance et cuve cutter de 5,5 litres munie d'un rotor à lames micro dentées. Technologie Brushless.

*Comme coupe-légumes, sa tête, avec couteau sur le côté, distribue les produits dans la bouche et coupe et distribue des produits entiers tels que le chou. Il est fourni avec un foret central, optionnel, dans le même but. La tête est munie d'un éjecteur haut, qui permet de déplacer une plus grande quantité de produit et obtenir les productions indiquées. En mode cutter, elle est dotée d'une cuve de 5,5 litres avec un racleur et des lames micro dentées.*

**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.
- ✓ Cuve cutter avec rotor à couteau micro denté.
- ✓ Tête de grande contenance.

## ACCESSOIRES

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



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COMBINÉS CUTTER COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale  
mise à jour 01/10/2020



# COMBI CK-45V

2 en 1 : coupe-légumes de grande capacité (650 kg/h) + cutter avec cuve de 5,5 litres



## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 1500 W

### Comme coupe-légumes

Production/heure: 200 Kg - 650 Kg

Dimensions bouche: 286 mm

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)

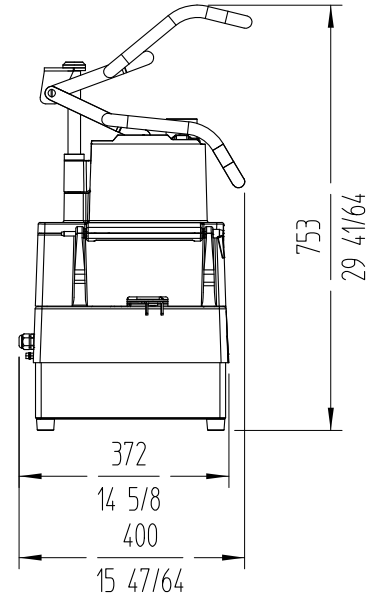
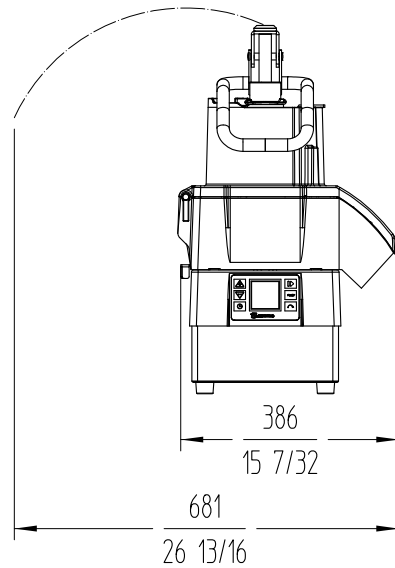
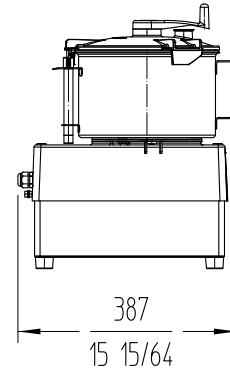
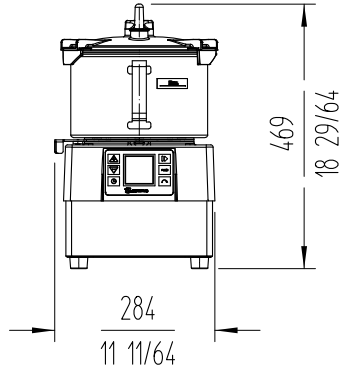
Bruit de fond: 32 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

705 x 415 x 515 mm

Volume emballé: 0.15 m³

Poid brut: 35 Kg.



## MODÈLES DISPONIBLES

1050769 Cutter/Coupe-légumes CK-45V 230/50-60/1

1050770 Cutter/Coupe-légumes CK-45V 120/50-60/1

1050775 Cutter/Coupe-légumes CK-45V 230/50-60/1 K

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye

[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COMBINÉS CUTTER COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale  
mise à jour 01/10/2020