



Combi
cortadora + cutter
CK





[Ver vídeo
no YouTube](#)





Rendimento profissional

Rendimento
profissional

Função cortadora



Um corte perfeito

No desenvolvimento da nova gama, estudaram-se detalhadamente todos os cortes que oferecem as distintas combinações de discos e grelhas. O novo desenho da máquina, com tolerâncias mais ajustadas, juntamente com as melhorias levadas a cabo nos discos e grelhas, permite obter um **resultado perfeito** seja qual for o produto e o corte desejado.

Rendimento
profissional

Função cortadora

Graças ao desenho renovado dos discos e grelhas, estes requerem um **menor esforço para o corte**, obtendo-se cortes limpos e uniformes praticamente sem afetar a qualidade.

Novos discos e grelhas



Rendimento
profissional

Função cortadora



Cubos limpos e uniformes

A **combinação dos discos FC com** as suas correspondentes **grelhas FMC**, permite obter cortes de cubos precisos e limpos, sem gerar líquidos.

Rendimento
profissional

Função cortadora



Novo corte “Déli-cut”: Um corte com uma identidade única

O novo **Déli-cut** é um corte do tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, tornando-o único para cozinhar, saltear, temperar saladas e preparações, cozinhar recheios e muito mais.



Rendimento
profissional

Função cutter



Múltiplas funções em segundos



A função cutter permite
**cortar, moer, misturar,
amassar, emulsionar...**
qualquer produto em
segundos.

Um modelo para cada necessidade

Todos os modelos combinados possuem **velocidade variável**, variando a cabeça na função cortadora e o tamanho do caldeiro na função cutter, entre um modelo e outro. A oferta é complementada com um amplo leque de acessórios disponíveis para cada modelo.



Gama	ULTRA			
Modelo	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Velocidade	Variável	Variável	Variável	Variável
Cabeça cortadora	Universal	Universal	Grande capacidade	Grande capacidade
Produção/h	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Caldeiro cutter	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
Capacidade do caldeiro	3 kg	4 kg	3 kg	4 kg
Refeições (de/a)	100-450	100-450	100-600	100-600

Rendimento
profissional

Função cortadora



Cabeças para cada necessidade

As **cabeças** disponíveis são **intercambiáveis** de acordo com os modelos e permitem adaptar a máquina ao tipo de produto a tratar e à produção desejada



Cabeçal universal



Cabeçal de grande capacidade



Tabuleiro semiautomático



Cabeçal de tubos

Rendimento
profissional

Função cortadora

O leque de produção/hora varia **desde 450 a 650 kg**, segundo o modelo e o produto utilizado.

No modelo CA-41/CA-4V, o tamanho da boca de entrada permite introduzir produtos inteiros como a couve.



Elevada produção



Rendimento
profissional

Função cortadora



Expulsor alto

Os modelos CK-45V/CK-48V estão equipados com expulsor alto. O expulsor alto permite deslocar maior quantidade de produto, **obtendo produções mais elevadas.**



Rendimento
profissional

Função cortadora



Ampla oferta de discos e grelhas

A gama de discos e grelhas disponíveis permite obter mais de **70 tipos diferentes de cortes.**



Suporte-carro

O suporte-carro permite trabalhar à altura adequada, **adapta-se às medidas Gastronorm** para a recolha do produto e permite deslocar a máquina sem dificuldade.



Rendimento
profissional
Função cutter



Caldeiros cutter de 5,5 ou 8 litros



A **CK combinada** está disponível com **caldeiro de 5,5 ou 8 litros** de capacidade equipada com um rotor com cano alto, podendo moer, misturar, amassar... 3 ou 4 kg de produto, em segundos.

Lâminas para cada necessidade

O caldeiro cutter é enviado de série com rotor com **lâminas microdentadas**.

Opcionalmente, pode dotar-se de lâminas lisas e perfuradas.



Rotor com lâminas microdentadas

As lâminas microdentadas **são ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água** que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).



Rotor com lâminas lisas

As lâminas lisas são **indicadas para cortar carne crua**, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne. Também são recomendadas para **legumes em geral**, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água dos mesmos.

As lâminas lisas são ideais para cortar **cebola**, devendo utilizar-se o revolvedor **Cut&Mix**, já que o produto adere às laterais do caldeiro.



Rotor com lâminas perfuradas

As lâminas perfuradas são utilizadas para **confeccionar molhos e misturar produtos como maionese, molho rosé, ali-oli, etc.**, bem como para determinados tipos de **massa de pastelaria**.



Seleção de velocidades

A gama de velocidades disponíveis **permite adaptar a máquina ao produto a tratar**, tanto na função cortadora como cutter.

Além disso, graças à tecnologia dos motores *brushless*, o motor mantém o torque em toda a gama de velocidades, obtendo-se a máxima eficiência constantemente.



Tecnologia *Brushless*: máxima eficiência



A tecnologia brushless é sinónimo de **um rendimento otimizado a qualquer velocidade.**

As cortadoras de velocidade variável estão equipadas com motores de grande eficiência graças à tecnologia brushless.

Os motores *brushless* ou “sem escovas” são **altamente eficientes**, permitindo exercer a mesma força em toda a sua gama de velocidades.

Além disso, **pesam menos**, necessitam de **menos espaço** e, por não necessitarem de ventilação, melhoram a **estanqueidade** das máquinas.

Tecnologia *Brushless*: Force Control System

Todos os modelos estão equipados com o exclusivo “Force Control System”. O FCS apresenta no ecrã a força realizada pelo motor constantemente. Além disso, permite programar um aviso sonoro quando a máquina excede o esforço indicado. Assim, o utilizador obtém a qualidade do corte desejada em cada produto e continuamente, conseguindo **um corte ideal, uniforme e sem afetar a qualidade.**



Rendimento
profissional

Função cutter



Revolvedor “Cut&Mix”: um resultado perfeito

O revolvedor “Cut&Mix”, de série em todos os modelos, **evita que o produto fique colado às bordas do caldeiro**, evitando-se o sobreaquecimento do produto e obtendo-se um produto final mais homogêneo.



Rendimento
profissional

Função cutter



Função Reverse



Graças à função reverse, **as lâminas rodam para trás**, entre 100 e 500 rpm, **misturando** o produto **em vez de cortar**.

Isto permite adicionar ingredientes durante o ciclo e misturá-los com o produto já cortado.

Bloco motor de aço inoxidável



O bloco motor, de aço inoxidável, oferece um cuidado acabado externo e uma ótima conservação com o passar do tempo. Além disso, é de fácil limpeza. A tampa de alumínio robusto confere grande durabilidade a todo o conjunto.



Máxima
comodidade
para o utilizador

Máxima comodidade
para o utilizador

Função cortadora



Saída do produto lateral

Como a saída do produto se produz por uma parte lateral, as cortadoras **requerem menos profundidade na mesa de trabalho** e obtém-se um fluxo de trabalho ideal na zona de preparação.

A boca de saída do produto foi desenhada para direccionar o produto, **evitando salpicos** na zona de trabalho.



Máxima comodidade
para o utilizador

Função cortadora
CK-35V / CK-38V

Os modelos CK-35V/CK-38V
permitem realizar a operação
de corte num único movimento,
obtendo-se a máxima produção
sem fadiga para o utilizador.

Desenho ergonómico



Máxima comodidade
para o utilizador

Função cutter



Orifício para acrescentar ingredientes

A tampa do caldeiro cutter possui um orifício que possibilita acrescentar ingredientes durante o ciclo. O orifício possui uma tampa que permite cobri-lo quando não é utilizado, evitando salpicos.



• 30 •

IR PARA
O INÍCIO

Máxima comodidade
para o utilizador



Painel de comandos avançado

As CK combinadas estão equipadas com tecnologia *brushless* e possuem um painel de comandos avançado. De utilização muito intuitiva, o painel destas máquinas oferece **toda a informação num só relance**. Assim, o utilizador tem o máximo controlo do processo em curso.





Máxima
segurança
e higiene

Máxima segurança
e higiene



Cabeça, tampa e caldeiro facilmente desmontáveis

A cabeça, a tampa e o caldeiro das Sammic combinadas são facilmente desmontáveis, sem ferramentas, para a sua substituição ou limpeza. Isto confere ao utilizador, além de versatilidade, uma **fácil manutenção**.



Máxima segurança
e higiene

Função cortadora



Novos discos raladores desmontáveis



Os novos discos raladores SH, são desmontáveis sem necessidade de ferramentas para a sua posterior lavagem na máquina de lavar loiça.

Assim, **evita-se a acumulação de restos de produto** entre o suporte e o disco, oferecendo-se a garantia de máxima higiene.

Ver vídeo
no YouTube

Máxima segurança
e higiene

Função cortadora



Kit limpador de grelhas

O kit limpador de grelhas está desenhado para retirar rapidamente todo o produto restante que fica incrustado na grelha, no final do processo de corte. O kit consiste numa base que se complementa com limpadores para os tamanhos mais habituais de grelhas.



Ver vídeo
no YouTube

Combinação de sistemas de segurança

Todas as CK combinadas estão equipadas com uma combinação de sistemas de segurança que asseguram a proteção do utilizador quando a máquina está em movimento.

A posição da cabeça e da tampa, bem como do caldeiro e da respetiva tampa, possui **microinterruptores** que evitam a sua colocação em funcionamento e a segurança por corte de corrente, evita a colocação em funcionamento das cortadoras de forma fortuita, no caso de corte do fornecimento de eletricidade.



Máxima segurança
e higiene



Homologados pela NSF



As **cortadoras-cutter CK** da Sammic estão homologadas pela NSF segundo a **norma 8**, garantindo segurança e higiene.



Sammic:
A garantia
de um líder

Sammic: A garantia de um líder



100% testado

Todas as máquinas fabricadas pela Sammic são **testadas individualmente** no final da linha de montagem, minimizando-se assim o risco de incidências no período de pós-venda.



Sammic:
A garantia de um líder



A experiência de um especialista em corte



A Sammic desenha e fabrica cortadoras há mais de 50 anos.

A exportação para mais de 100 países permitiu padronizar as suas exigências em série.

Resultado: **#OCortePerfeito** para qualquer produto.

Sammic:

A garantia de um líder



Desenhado e fabricado em colaboração com Chefs



O **chef corporativo** da Sammic e a sua equipa tiveram uma participação ativa em todo o projeto de desenvolvimento das cortadoras Sammic.

Além disso, antes do seu lançamento, todos os modelos foram testados tanto pelo chef corporativo como pelos **chefs embaixadores** da Sammic de todo o mundo.

E por último, um canal de feedback contínuo durante a vida útil do produto permite-nos exercer ações de **melhoria contínua** que nos permite continuar a ser **#AEscolhaAcertada** para os utilizadores de todo o mundo.

Características técnicas



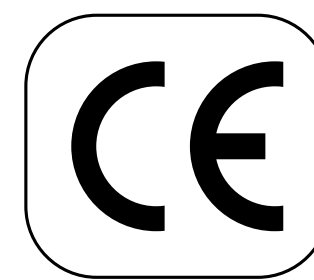
Ficha de produto
Ver na página web

Ficha de produto
Ver na página web

Ficha de produto
Ver na página web

Ficha de produto
Ver na página web

Gama				
Modelo				
Indicado para	100-450 refeições	100-450 refeições	100-600 refeições	100-600 refeições
Potência do motor	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
COMO CORTADORA				
Produção/hora	100-450 kg	100-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
Área boca entrada	136 cm²	136 cm²	286 cm²	286 cm²
Velocidade do motor	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
Dimensões externas mm	391 x 409 x 552	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652	391 x 400 x 652
Peso líquido	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
COMO CUTTER				
Capacidade caldeiro	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
Velocidade do motor	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Dimensões externas mm	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517	286 x 387 x 487	286 x 387 x 517
Peso líquido	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg



UNE-EN ISO 9001

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

IR PARA
O INÍCIO