



## DESCRIPTION COMMERCIALE

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

Technologie Brushless.

**En mode coupe-légumes, son design ergonomique permet de couper le produit en un seul geste. 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 : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ 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 universelle.
- ✓ Cuve cutter avec rotor à coudeaux micro dentés.

## ACCESOIRES

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Disque FCC                | grilles  |
| <input type="checkbox"/> Disque FCO                | <input type="checkbox"/> Porte-disques/grilles             |
| <input type="checkbox"/> Grilles à frites FFC      | <input type="checkbox"/> Rotor avec lames pour CK / K / KE |
| <input type="checkbox"/> Grille FMC                | <input type="checkbox"/> Kit nettoyage grille macédoine    |
| <input type="checkbox"/> Disque FCE                | <input type="checkbox"/> Disque FC-D                       |
| <input type="checkbox"/> Disques râpeurs FR        | <input type="checkbox"/> Disques râpeurs SH                |
| <input type="checkbox"/> Kit basique de disques et |  |



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

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



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	



# COMBI CK-35V

2 en 1 : coupe-légumes (450 kg/h) + cutter avec cuve de 5,5 litres



## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 1500 W

### Comme coupe-légumes

Production/heure: 100 Kg - 450 Kg

Dimensions bouche: 136 cm<sup>2</sup>

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm

Dimensions extérieures: 391 mm x 409 mm x 552 mm

Poids net (Coupe-Légumes): 24 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)

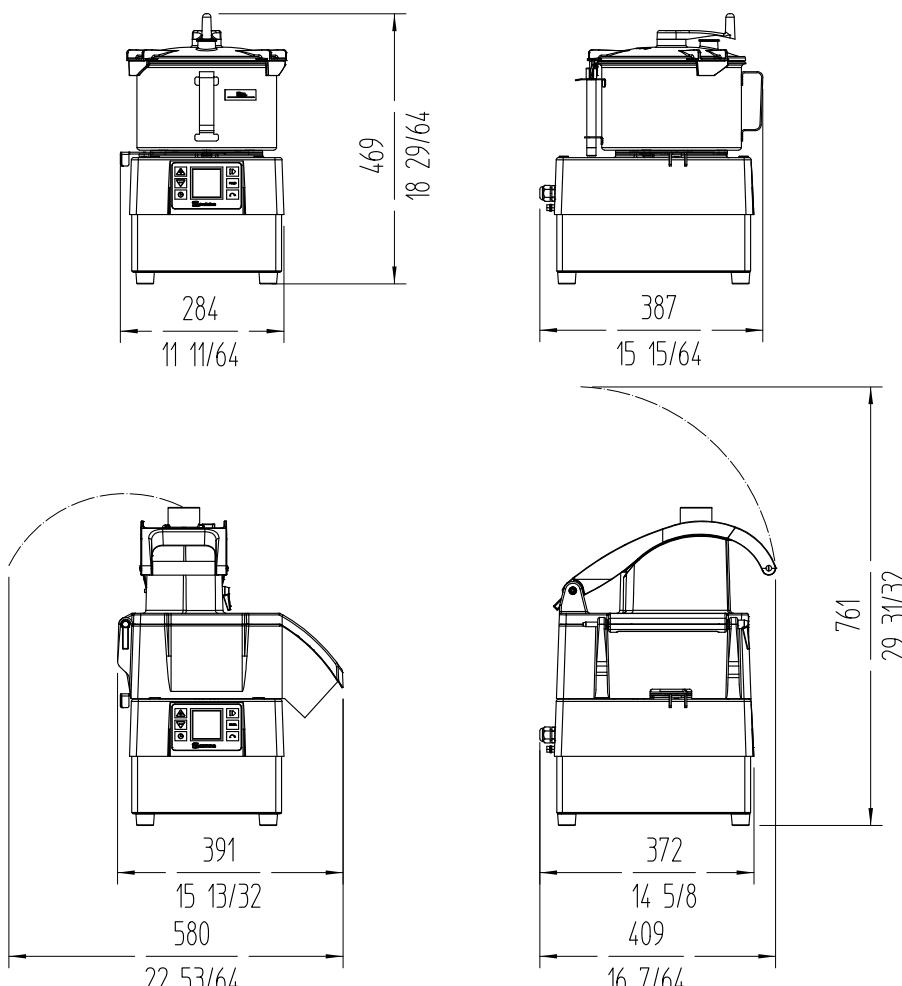
Bruit de fond: 32 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

705 x 415 x 515 mm

Volume emballé: 0.15 m<sup>3</sup>

Poid brut: 31.8 Kg.



## MODÈLES DISPONIBLES

1050752 Cutter/Coupe-légumes CK-35V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)

1050756 Cutter/Coupe-légumes CK-35V 120/50-60/1

\* 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 Transitoires, bureau C  
64700 - Hendaye  
[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	