



Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades.

Se componen de un bloque motor de velocidad variable, cabezal universal o de gran capacidad y un cabezal cutter con caldero de 5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.



Las combi cortadora-cutter de Sammic son robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar. Enteramente constuidas en materiales alimentarios, gracias a su motor ventilado que permite un trabajo continuo presentan una gran capacidad de producción en ambas funciones.

Las combi CK de Sammic han sido diseñados en estrecha colaboración con usuarios finales y presentan un panel de mandos estanco de uso muy intuitivo, el bloque motor cuenta con detección automática de cabezal y el montaje-desmontaje de los cabezales es muy sencillo, lo cual facilita su intercambio o limpieza.

COMO CORTADORA:

El diseño integral de la cortadora y de los discos está orientado a la obtención de un **corte perfecto**. La gama se presenta con distintos cabezales y todos los modelos pueden dotarse de una amplia variedad de discos y rejillas de la más alta calidad. Combinando entre sí estos accesorios, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes. El diámetro de los discos y rejillas es de 205mm.

La velocidad variable, en modo cortadora, permite escoger entre 5 posiciones.

La salida del producto lateral requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto, evitando salpicaduras.

COMO CUTTER:

Como cutter, se presentan dos opciones según el tamaño del caldero (5 u 8 litros). En este modo, la velocidad variable cuenta con 10 posiciones. El panel de mandos permite programar por tiempo y cuenta con un pulsador de ráfagas.

El caldero es de acero inoxidable de la más alta calidad y está equipado con asa ergonómica. La tapa está fabricada en policarbonato altamente resistente y está equipado con el rascador exclusivo "cut&mix". Este rascador permite la obtención de un producto final más homogéneo y evita el sobrecalentamiento del producto.

Equipado de serie con rotor con cuchillas microdentadas para un uso general, opcionalmente y según el propósito, se pueden usar cuchillas lisas o perforadas.



	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
GUÍA DE SELECCIÓN				
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	150 - 450 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS				
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	8l	5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	10	10	10	10
RPM MOTOR (CUTTER)	365 - 3000 rpm			
VELOCIDADES CORTADORA (POSICIONES)	5	5	5	5
RPM MOTOR (CORTADORA)	365 - 1000 rpm			
POTENCIA				
MONOFÁSICA	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES (CORTADORA)	389x412 x 565 mm	389x412 x 565 mm	389x400 x 767 mm	389x400 x 767 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	283x390 x 468 mm	283x390 x 558 mm	283x390 x 468 mm	283x390 x 558 mm
PESO NETO	28Kg	28Kg	30Kg	30Kg
PESO NETO (CUTTER)	23Kg.	24Kg.	23Kg.	24Kg.





COMBI CK-301

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros
Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050028	Cortadora-cutter CK-301 230/50-60/1	2.366

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Caldero de 8 litros.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

COMBI CK-302

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros
Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050345	Cortadora-cutter CK-302 230/50-60/1	2.631

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter de 8 litros y rotor con cuchillas microdentadas.

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



COMBI CK-401

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050330	Cortadora-cutter CK-401 230/50-60/1	2.751

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Caldero de 8 litros.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



COMBI CK-402

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050350	Cortadora-cutter CK-402 230/50-60/1	3.015

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter de 8 litros con rotor con cuchilla microdentada.

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

Cabezal tubos



Para el corte de productos alargados

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402.

- ▶ Diseñadas para obtener cortes de máxima calidad en productos de forma alargada.
- ▶ Con dos tubos de alimentación de distintos tamaños equipados con mazos empujadores.
- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

		PVP €
1050061	Cabezal tubos CA-301/CA-401	695
1050064	Cabezal tubos CK-301/CK-401	695

Cabezal gran capacidad



Boca de gran capacidad.

- ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- ▶ Diseño ergonómico.
- ▶ Boca de entrada de 273 cms².

		PVP €
1050069	Cabezal de gran producción (CA)	767



Tolva semiautomática



Tolva para grandes producciones.
 ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

		PVP €
1050067	Cabezal boca automatica CA-401	1,344
1050071	Cabezal boca automatica CK-401/402	1,344

Soporte-carro



Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic. Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.
 ▶ Construcción en acero inoxidable.
 ▶ Soporte que permite trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
 ▶ Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
 ▶ 2 ruedas facilitan su transporte.

		PVP €
1050063	Soporte cortadora CA/CK	288

Disco FC



Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)
 Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

		PVP €
1010215	Disco cortador FC-1+	80
1010220	Disco cortador FC-2+	80
1010222	Disco cortador FC-3+	80
1010407	Disco cortador FC-6 +	80
1010400	Disco cortador FC-8 +	80
1010401	Disco cortador FC-10 +	80
1010402	Disco cortador FC-14 +	91
1010250	Disco cortador FC-14 (CA-300/400/CR-143)	91
1010252	Disco cortador FC-20+	91
1010247	Disco cortador FC-25+	91

Disco FCC



Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)
 ▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.
 ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.

		PVP €
1010406	Disco cortador FCC-2 +	80
1010403	Disco cortador FCC-3 +	80
1010404	Disco cortador FCC-5 +	80



Disco FCO



Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)
 ▶ Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

		PVP €
1010295	Disco cortador FCO-2+	90
1010300	Disco cortador FCO-3+	90
1010408	Disco cortador FCO-6 +	90

Rejillas para fritas FFC



Rejillas para fritas (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)

* FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.

- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

		PVP €
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	90
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	90
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	90

Rejillas para cubos FMC



Rejillas para cubos en modelos (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.

		PVP €
1010360	Rejilla cubos FMC-8+	90
1010365	Rejilla cubos FMC-10+	90
1010370	Rejilla cubos FMC-14+	90
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	90
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	90
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	90
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	90
1010332	Rejilla cubos FMC-20 (CA-400)	90

Disco FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.

		PVP €
1010205	Disco cortador FCE-2+	106
1010210	Disco cortador FCE-4+	106
1010405	Disco cortador FCE-8 +	123

Disco FR



Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.

		PVP €
1010260	Disco rallador FR-1+	56
1010310	Disco rallador FR-2 +	56
1010311	Disco rallador FR-3 +	56
1010312	Disco rallador FR-4 +	56
1010314	Disco rallador FR-6 +	56
1010313	Disco rallador FR-7 +	56
1010262	Disco rallador FR-8+	56



Kit limpia-rejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura

El kit consiste en una base-apoyo y una tapa para cada medida de rejilla.

Disponible para rejillas de cubos de 8x8 ó 10x10 mm.

· Limpieza de rejillas fácil, eficaz, rápida y segura. Se puede meter en lavavajillas.

		PVP €
1010361	Limpiador rejilla QC-8	78
1010366	Limpiador rejilla QC-10	78
1010359	Asiento rejilla GCH	47



Soporte para discos y rejillas



Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

		PVP €
1010204	Soporte discos / rejillas +	37

Rotor con cuchillas para CK/CKE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

- ▶ Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.
- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP €
2053058	Rotor con cuchillas lisas CK-301/401-CKE-5	131
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	140
2053063	Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	117
2053935	Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	265
2053930	Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402/CKE-8	284
2053940	Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	265

Revolvedores CK/CKE



Para obtener una mezcla más homogénea

- ▶ Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- ▶ Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP €
2053960	Revolvedor cut&mix CK/CKE-8	61
2059417	Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	50



GUIA DE CORTE

FC-1+	FC-3+	
FC-8+	FCO+	
FFC-8+		
FMC-14+	FMC-25+	
FCC-2+	FCC-5+	
FCE-4+	FCE-8+	
FR-3+	FR-7+	
FR-1+	FR-8+	

