



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V

2 em 1: cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeiro de 8 litros.



qualidade: bloco de motor em aço inoxidável e cabeçal de alumínio alimentar. Caldeiro em aço inoxidável com tampa de policarbonato altamente resistente.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Desenho ergonómico: permite cortar o produto num único movimento.
- ✓ Saída do produto lateral: requer menor profundidade na superfície de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.
- ✓ Painel de comandos avançado de utilização muito intuitiva que oferece toda a informação num só relance.

Manutenção, segurança, higiene

- ✓ Pisador, tampa e caldeiro facilmente desmontáveis para troca ou limpeza.
- ✓ Combinação de sistemas de segurança: cabeça, tampas, taça, corte de corrente.
- ✓ Aparelho certificado pela NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos).
- ✓ 100% testado.

INCLUI

- ✓ Bloco de motor de velocidade variável.
- ✓ Cabeçal universal.
- ✓ Caldeiro cutter, com rotor com lâminas microdentadas.

OPCIONAL

- Cabeçal de tubos.
- Discos, grelhas e suporte de discos.
- Rotor com lâminas lisas.
- Rotor com lâminas perfuradas.
- Suporte-carro
- Kit limpeza de grelhas

ACESSÓRIOS

- Disco FCC
- Disco FCO
- Grelha para palitos FFC
- Grelha para cubos FMC
- Disco FCE
- Discos raladores FR
- Suporte para discos e grelhas
- Kit de limpeza grelhas
- Disco FC-D
- Discos raladores SH

ESPECIFICAÇÕES

Potência Total: 1500 W

Como cortadora

Produção hora: 100 Kg - 450 Kg
Dimensões boca (cortadora): 136 cm²
Diâmetro de disco: 205 mm
Velocidade cortadora: 300 rpm - 1000 rpm
Dimensões exteriores: 391 mm x 409 mm x 552 mm
Peso líquido (Cortadora): 24 Kg

Como cutter

Capacidade do caldeiro: 8 l
Velocidades cutter (posições): 300 rpm - 3000 rpm
Dimensões exteriores: 286 mm x 387 mm x 517 mm
Peso líquido (Cutter): 19 Kg
Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A)
Ruído de fundo: 32 dB(A)

Dimensões da embalagem

705 x 415 x 515 mm
Volume embalado: 0.15 m³
Peso bruto: 32.9 Kg

DESCRIÇÃO COMERCIAL

É composta por bloco de motor de velocidade variável, cabeçal universal e caldeiro cutter de 8 litros equipado com rotor com lâminas microdentadas. Tecnologia “brushless”.

Equipado com tecnologia “brushless”: motores potentes e eficientes.

- ✓ Máxima eficiência: mantêm o torque em toda a gama de velocidades.
- ✓ Exclusivo “force control system”: garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ✓ Desenho leve e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ✓ Estandaridade melhorada por não necessitar de ventilação.
- ✓ Geram menor ruído: melhoria ambiental no local de trabalho.

Função cortadora: um corte perfeito

- ✓ Ajustes de grande precisão e desenho integral da cortadora e dos discos orientado para a obtenção de um corte perfeito.
- ✓ Pode dotar-se de uma ampla gama de discos e grelhas da mais alta qualidade de corte. Combinando estes acessórios entre si, é possível obter mais de 70 tipos de cortes e ralações diferentes.
- ✓ Exclusivo “Force Control System” para otimizar e padronizar o corte de cada produto: aviso sonoro quando o motor excede a força predefinida.

Função cutter: eficiência e rendimento

- ✓ Possibilidade de programação por tempo e botão de impulsos.
- ✓ Função reverse, ideal para misturar produtos em vez de cortar.
- ✓ Caldeiro em aço inoxidável de 8 litros.
- ✓ Tampa de policarbonato com revolvedor “cut&mix” incorporado.
- ✓ Em função do propósito, possibilidade de utilizar lâminas lisas ou perfuradas.

Built to last

- ✓ Fabrico em aço inoxidável e materiais alimentares da mais alta





COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V

2 em 1: cortadora de legumes (450 kg/h) + cutter com caldeiro de 8 litros.



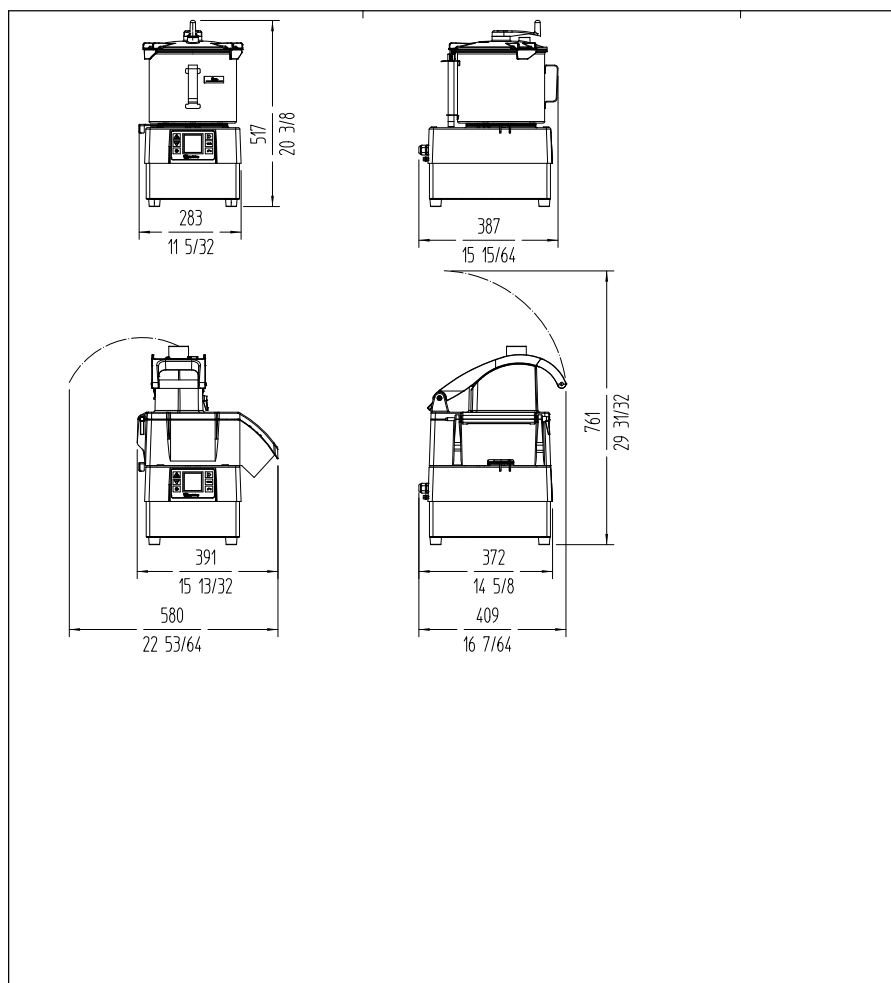
MODELOS DISPONÍVEIS

1050808 Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1

1050809 Cortadora-cutter CK-38V 120/50-60/1

1050812 Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1 K

* Consulte para versões especiais



PREPARAÇÃO DINÂMICA
COMBINADO CORTADORA-CUTTER



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 17/11/2022