

Cutter e Cutter-Emulsionatori

CK-5, CK-8, CKE-5 e CKE-8



Versatilità...

Molteplici funzioni in pochi secondi

I cutter ed i cutter-emulsionatori Sammic consentono di tagliare, macinare, miscelare, impastare, emulsionare... qualsiasi prodotto in pochi secondi.

Selezione delle velocità

La possibilità di selezionare fra 2 o 10 velocità (a seconda del modello) permette di adattare il lavoro alle esigenze specifiche del momento.

5 o 8 litri di capacità

La gamma dei cutter ed emulsionatori CK/CKE di Sammic è disponibile con un vasca da 5 o da 8 litri di capacità. la canna alta dell'asse centrale della vasca conferisce una notevole capacità utile ad ogni modello.

Lame per ogni esigenza

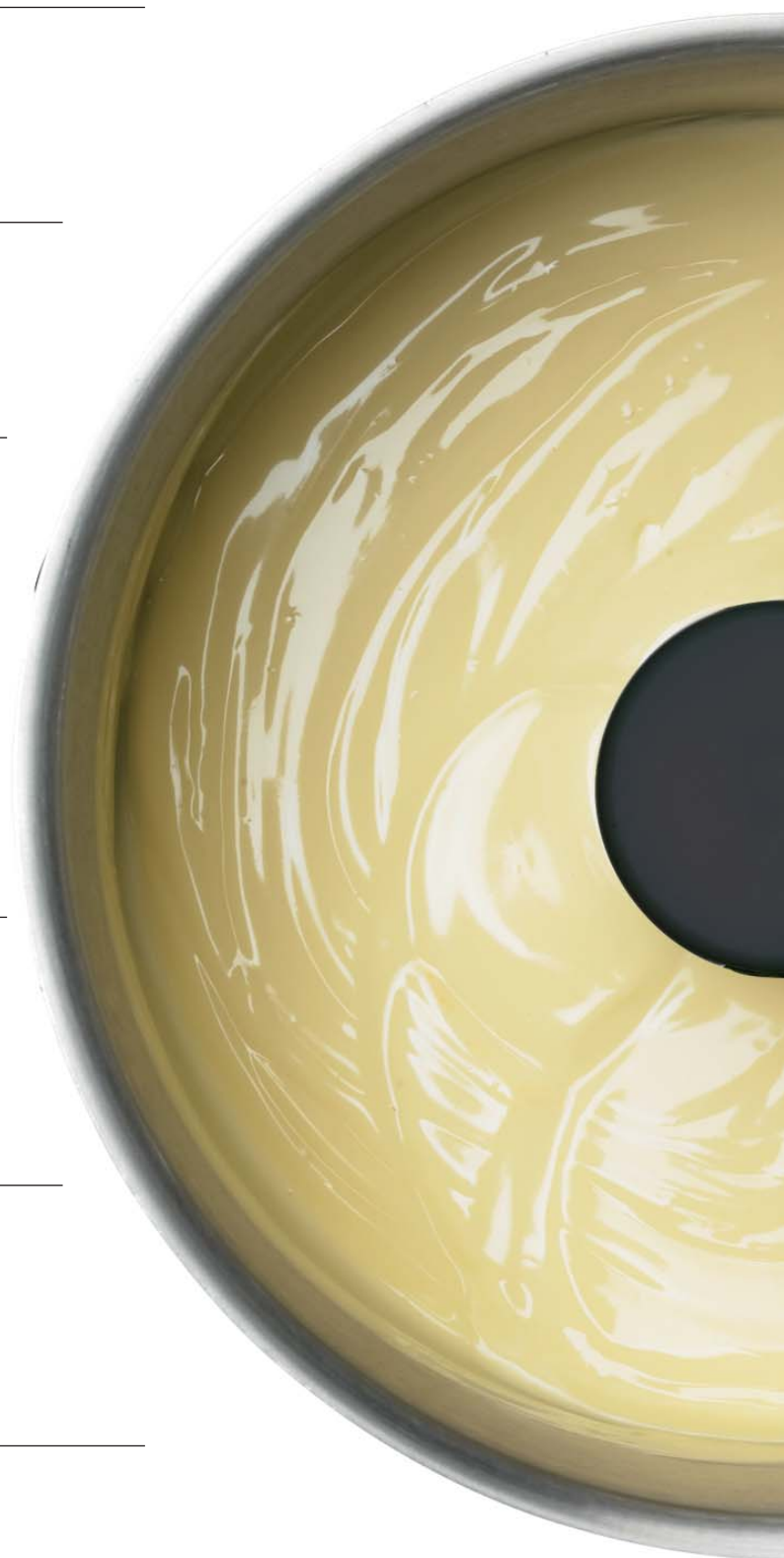
La selezione di lame micro-dentate, lisce e forate consente di ottenere il risultato desiderato con tutti i prodotti.

Miscelatore "Cut&Mix": la garanzia di un risultato perfetto

Il miscelatore "Cut&Mix" consente di ottenere una maggiore omogeneità del prodotto finale. Impedisce inoltre che il dispositivo si surriscaldi durante il processo.

Pannello di comando molto intuitivo

Pannello di comando a tenuta stagna ed estremamente intuitivo, con selezione della velocità e pulsante intermittente.



... e rendimento

Una costruzione di alta qualità

Blocco motore in alluminio e vasca in acciaio inossidabile facilmente estraibile per la pulizia.

Coperchio trasparente

Il coperchio, trasparente e altamente resistente, permette di visualizzare, per tutto il tempo, l'evoluzione del lavoro. Il coperchio è dotato di un foro attraverso il quale è possibile aggiungere altri liquidi durante il funzionamento.

Motore ventilato di grande potenza

Tutti i modelli sono muniti di un potente motore trifase asincrono dal rendimento e dalla durata notevoli.

Nei cutter-emulsionatori (CKE), grazie al variatore di velocità elettronico, gli apparecchi si collegano alla rete elettrica mediante presa monofase.

Sicurezza per l'utente

Doppio meccanismo di sicurezza che impedisce l'avvio del cutter se la vasca o il coperchio non sono correttamente posizionati.

Facile da pulire

Lame e vasca facilmente smontabili per la pulizia.

Apparecchiature omologate dal NSF International

Garanzia di sicurezza e igiene.

Martín Berasategui: garanzia di qualità

Apparecchiature progettate in stretta collaborazione con Martín Berasategui (3 stelle Michelin): una garanzia di qualità.





La Gamma

La gamma di cutter e cutter-emulsionatori verticali di Sammic è costituita da 4 modelli con prestazioni e capacità diverse.

- CK-5: cutter a 2 velocità con vasca da 5 litri. Raschia "Cut&Mix" opzionale.
- CK-8: cutter a 2 velocità con vasca da 8 litri. Raschia "Cut&Mix" opzionale.
- CKE-5: cutter-emulsionatore a velocità variabile con vasca da 5 litri e raschia "Cut&Mix" compresa.
- CKE-8: cutter-emulsionatore a velocità variabile con vasca da 8 litri e raschia "Cut&Mix" compresa.

MODELLI	Cutter	Emulsionatori	5 litri	8 litri
CK-5	x		x	
CKE-5	x	x	x	
CK-8	x			x
CKE-8	x	x		x



Lame diverse per esigenze diverse

Rotore con lame microdentate



Consigliato per il taglio del prezzemolo e per i prodotti con alto contenuto di acqua che possono essere danneggiati con l'uso di lame lisce, così come i prodotti surgelati, frutta secca, prosciutto crudo, carne cucinata, purè (il tritato è molto fine con questo tipo di lame).

Rotore con lame lisce



Per tagliare carne cruda, perché grazie a i suoi bordi e la sua forma è facilmente in grado di tagliare i fili dei nervi e i punti più difficili della carne.

Verdura in generale (carote, porri...), e con la lama liscia si può tritare molto bene le verdure perdendo poca quantità di acqua e lo stesso durante il processo di taglio.

Cipolla: per la cipolla, l'opzione migliore è la lama liscia, però il prodotto aderisce molto ai lati della vasca, che si risolve così con l'uso del mescolatore.

Rotore con lame forate



Si utilizza per fare salse e mescolare prodotti come la maionese, salsa rosa, ali-oli... così come per alcuni tipi di dolci.

Cutter CK-5 / CK-8

È formato da un blocco motore a due velocità e una vasca da 5 o da 8 litri di capacità con rotore a lame microdentate.



Pannello dei comandi stagno e facile da usare.



2 velocità



vasca con tubo centrale alto: grande capacità



Coperchio trasparente con foro per l'aggiunta di liquidi

Accessori



Miscelatore "Cut&Mix"



Lame microdentate



Lame lisce



Lame forate

Cutter-Emulsiontori CKE-5 / CKE-8

È formato da un blocco motore a velocità variabile e un vasca da 5 o da 8 litri di capacità con rotore a lame microdentate e miscelatore "Cut&Mix".



Pannello dei comandi stagno e facile da usare.



Velocità variabile



Vasca con tubo centrale alto: grande capacità



Coperchio trasparente con foro per l'aggiunta di liquidi

Accessori



Lame microdentate



Lame lisce



Lame forate

Tabella delle caratteristiche

CARATTERISTICHE	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
Capacità vasca	5 l	5 l	8 l	8 l
Dimensioni vasca	Ø240 x 150h	Ø240 x 150h	Ø240 x 240h	Ø240 x 240h
Velocità	2 velocità	Variabile (10 pos.)	2 velocità	Variabile (10 pos.)
RPM motore	1500/3000	385-3000	1500/3000	385-3000
Potenza	900-1500 W	1250 W	1500 W	1250 W
Dimensioni				
Larghezza	284 mm	284 mm	284 mm	284 mm
Profondità	374 mm	374 mm	374 mm	374 mm
Altezza	439 mm	439 mm	488 mm	488 mm
Peso netto	21.6 kg	23 kg	23 kg	24 kg
Dotazione	lama microdentata	lama microdentata + miscelatore	lama microdentata	lama microdentata + miscelatore



www.samic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN