

# Cutter y Cutter-Emulsionador

CK-5, CK-8, CKE-5 y CKE-8



# Versatilidad...

## Múltiples funciones en segundos

Los cutters y cutters-emulsionadores Sammic permiten cortar, moler, mezclar, amasar, emulsionar... cualquier producto en segundos.

## Selección de velocidades

La posibilidad de seleccionar entre 2 ó 10 velocidades (según modelo) permite adaptar el trabajo a las necesidades específicas del momento.

## 5 u 8 litros de capacidad

La gama de cutters y emulsionadores CK/CKE de Sammic está disponible con caldero de 5 u 8 litros de capacidad. La caña alta del eje central confiere una gran capacidad útil a cada modelo.

## Cuchillas para cada necesidad

La selección de cuchillas microdentadas, lisas y perforadas permite obtener el resultado deseado con cada producto.

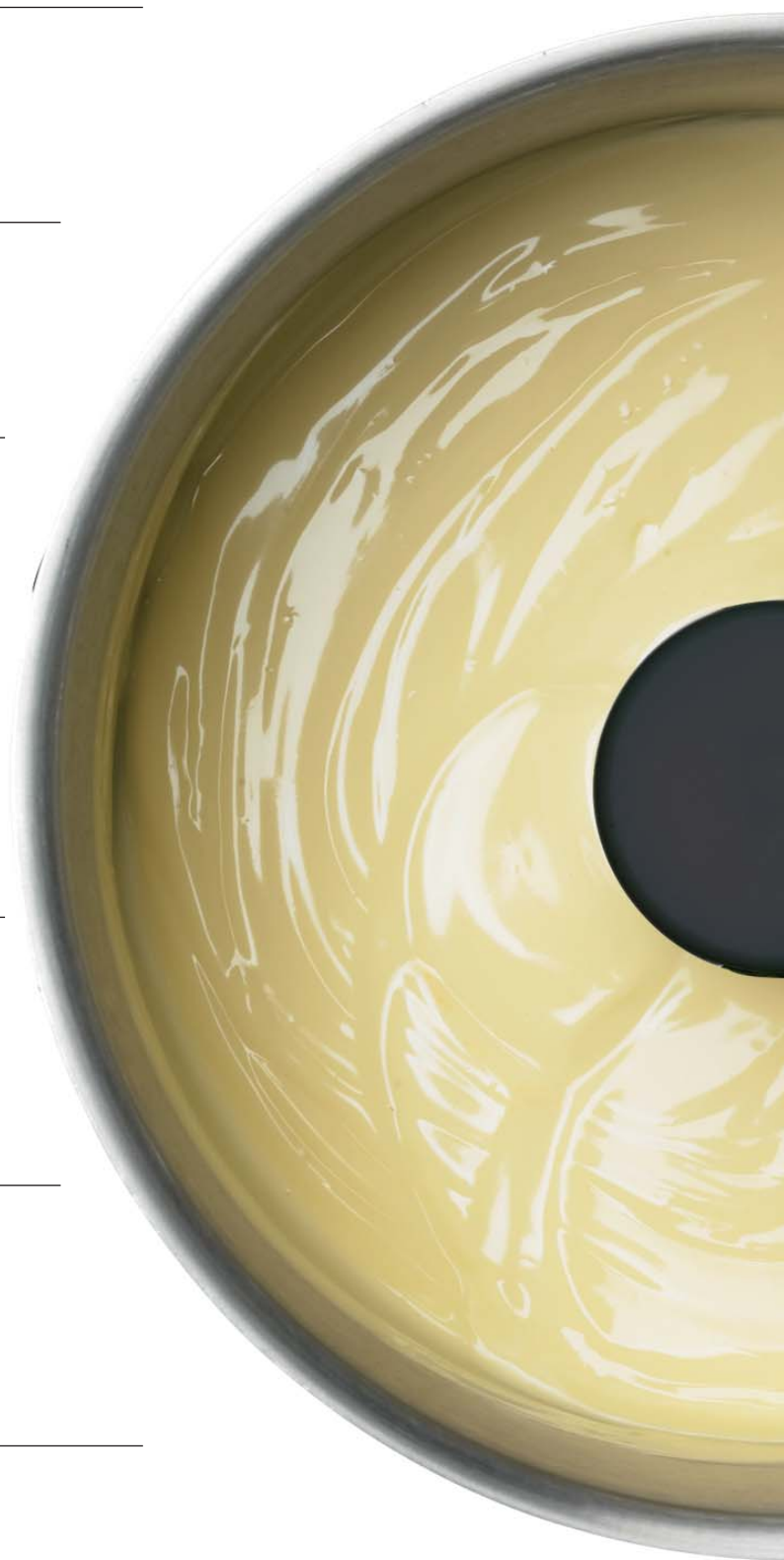
## Revolvedor "Cut&Mix": garantía de un resultado perfecto

El revolvedor "Cut&Mix" permite obtener una mayor homogeneidad en el producto final. Además, evita el sobrecalentamiento del mismo durante el proceso.

## Panel de uso muy intuitivo

Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo con selección de velocidad y pulsador de ráfagas.

Además, el modelo CKE permite la programación por tiempo.



# ... y rendimiento

## Construcción de gran calidad

Bloque motor de aluminio y caldero de acero inoxidable fácilmente extraíble para su limpieza.

## Tapa transparente

La tapa, transparente y altamente resistente, permite visualizar, en todo momento, la evolución del trabajo. La tapa cuenta con un orificio que permite añadir líquidos en funcionamiento.

## Motor ventilado de gran potencia

Todos los modelos están provistos de un potente motor trifásico asíncrono de elevado rendimiento y durabilidad.

En los cutter-emulsionadores (CKE), gracias al variador de velocidad electrónico, los aparatos se conectan a la red eléctrica mediante toma monofásica.

## Seguridad para el usuario

Doble mecanismo de seguridad que impide la puesta en marcha del cutter si el caldero o la tapa no están debidamente colocados.

## Fácil limpieza

Cuchillas y caldero fácilmente desmontables para su limpieza.

## Equipos homologados por NSF International

Garantía de seguridad e higiene.

## Martín Berasategui: garantía de calidad

Equipos diseñados en estrecha colaboración con Martín Berasategui (3 estrellas Michelin): garantía de calidad.





## La Gama

La gama de cutters y cutter-emulsionadores verticales de Sammic se compone de 4 modelos según prestaciones y capacidad.

- CK-5: cutter de 2 velocidades con caldero de 5 litros. Revolvedor "Cut&Mix" opcional.
- CK-8: cutter de 2 velocidades con caldero de 8 litros. Revolvedor "Cut&Mix" opcional.
- CKE-5: cutter-emulsionador de velocidad variable con caldero de 5 litros y rascador "Cut&Mix" incluido.
- CKE-8: cutter-emulsionador de velocidad variable con caldero de 8 litros y rascador "Cut&Mix" incluido.

MODELO	Cutter	Emulsionador	5 litros	8 litros
CK-5	x		x	
CKE-5	x	x	x	
CK-8	x			x
CKE-8	x	x		x



## Una solución para cada necesidad

### Rotor con cuchilla microdentada



Recomendable para cortar perejil y productos con alto contenido en agua que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).

### Rotor con cuchilla lisa



Para cortar carne cruda, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne.

Verduras en general (zanahoria, puerro...), ya que la cuchilla lisa trocea muy bien las verduras sacando poca cantidad de agua de las mismas durante el proceso de corte.

Cebolla: para la cebolla, la mejor opción es la cuchilla lisa, pero el producto se adhiere mucho al lateral del caldero, lo cual se soluciona con el uso del revolvedor.

### Rotor con cuchilla perforada



Se utiliza para hacer salsas y mezclar productos como mayonesa, salsa rosa, ali-oli... así como para algún tipo de masa para repostería.

# Cutter CK-5 / CK-8

Se compone de bloque motor de dos velocidades y caldero de 5 u 8 litros de capacidad con rotor con cuchillas microdentadas.



Panel de mandos estanco de uso intuitivo



2 velocidades



Caldero con tubo central alto: gran capacidad



Tapa transparente con orificio para agregar líquidos

## Accesorios



Revolvedor "Cut&Mix"



Cuchillas microdentadas



Cuchillas lisas



Cuchillas perforadas

# Cutter-Emulsionador CKE-5 / CKE-8

Se compone de bloque motor de velocidad variable, caldero de 5 u 8 litros de capacidad con rotor con cuchillas microdentadas y revoledor "Cut&Mix".



Panel de mandos estanco de uso intuitivo



Velocidad variable



Caldero con tubo central alto: gran capacidad



Tapa transparente con orificio para agregar líquidos

## Accesorios



Cuchillas microdentadas



Cuchillas lisas



Cuchillas perforadas

## Tabla de características

CARACTERÍSTICAS	CK-5	CKE-5	CK-8	CKE-8
Capacidad caldero	5 l	5 l	8 l	8 l
Dimensiones caldero	Ø240 x 150h	Ø240 x 150h	Ø240 x 240h	Ø240 x 240h
Velocidad	Fija (2 pos.)	Variable (10 pos.)	Fija (2 pos.)	Variable (10 pos.)
RPM motor	1500-3000	385-3000	1500-3000	385-3000
Potencia	900-1500 W	1250 W	1500 W	1250 W
Dimensiones				
Ancho	284 mm	284 mm	284 mm	284 mm
Fondo	374 mm	374 mm	374 mm	374 mm
Alto	439 mm	439 mm	488 mm	488 mm
Peso neto	21.6 kg	23 kg	23 kg	24 kg
Dotación	cuchilla microdentada	cuchilla microdentada + revolvedor	cuchilla microdentada	cuchilla microdentada + revolvedor



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



UNE-EN ISO 9001

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