



# COMBI CK-35V

2 in 1. Tagliaverdure (450 kg) + cutter con vasca di 5.5 l.



PREPARAZIONE DINAMICA  
COMBI TAGLIAVERDURE-CUTTER



## DESCRIZIONE COMMERCIALE

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa universale e una vasca cutter da 5.5 l con rotore a lame microdentate.  
Tecnologia “brushless”.

### Con tecnologia “brushless”: motori potenti ed efficienti.

- ✓ Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- ✓ Esclusivo “force control system”: garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.
- ✓ Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- ✓ Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- ✓ Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

### Funzione tagliaverdure: un taglio perfetto

- ✓ Regolazioni di alta precisione e design integrato del tagliaverdure e dei dischi per ottenere un taglio perfetto.
- ✓ Può essere completato con un’ampia gamma di dischi e filtri della massima qualità di taglio. Combinando tra di loro questi accessori è possibile ottenere più di 70 tipi di tagli e modi di grattugiare diversi.
- ✓ Esclusivo “Force Control System” per ottimizzare e standardizzare il taglio di ogni prodotto: segnale acustico di avviso quando il motore supera la potenza preimpostata.

### Funzione cutter: efficienza e prestazioni

- ✓ Possibilità di programmazione a tempo e tasto a scatto.
- ✓ Funzione reverse, ideale per mescolare i prodotti invece di tagliare.
- ✓ Vasca in acciaio inossidabile da 5,5 litri.
- ✓ Coperchio con miscelatore “cut&mix” incorporato.
- ✓ A seconda dello scopo, possono essere utilizzate lame lisce o forate opzionali.

### Built to last



- ✓ Realizzato in acciaio inox e materiali alimentari di altissima qualità: blocco motore in acciaio inox e testa in alluminio alimentare. Vasca in acciaio inossidabile con coperchio trasparente altamente resistente.

### Massima comodità per l’utente

- ✓ Design ergonomico: permette di tagliare il prodotto con un unico movimento.
- ✓ Uscita laterale del prodotto: richiede una minore profondità disponibile sul piano di lavoro e dirige il prodotto evitando gli spruzzi.
- ✓ Pannello di controllo avanzato ad uso molto intuitivo che offre tutte le informazioni in un colpo d’occhio.

### Manutenzione, sicurezza e igiene

- ✓ Pressore, coperchio e vasca facilmente smontabili per la sostituzione o la pulizia.
- ✓ Combinazione di sistemi di sicurezza: testa, coperchi, vasca, interruzione dell’alimentazione.
- ✓ Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- ✓ 100% tested.

## INCLUSO

- ✓ Blocco motore a velocità variabile.
- ✓ Testa universale.
- ✓ Vasca cutter con rotore con lame microdentate.

## OPZIONALE

- Testina per tubi.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.

## ACCESSORI

- Disco FCC
- Disco FCO
- Griglia FFC
- Griglia FMC
- Disco FCE
- Pack dischi
- Supporto per dischi e griglie
- Lame CK / K / KE
- Kit pulisci-griglie
- Disco FC-D
- Dischi grattugia SH

## SPECIFICHE

Potenza Totale: 1500 W

### Come tagliaverdure

Produzione ora: 100 kg - 450 kg  
Area bocca entrata: 136 cm<sup>2</sup>  
Diametro disco: 205 mm  
Velocità tagliaverdure: 300 rpm - 1000 rpm  
Dimensioni esterne: 391 mm x 409 mm x 552 mm  
Peso netto (Tagliaverdure): 24 kg

### Come cutter

Capacità della vasca: 5.5 l  
Velocità cutter (pos.): 300 rpm - 3000 rpm  
Dimensioni esterne: 286 mm x 387 mm x 487 mm  
Peso netto (Cutter): 18 kg  
Livello di rumore (1 m.): <70 dB(A)  
Rumore di fondo: 32 dB(A)

### Dimensioni del pacchetto

705 x 415 x 515 mm  
Volume imballato: 0.15 m<sup>3</sup>  
Peso lordo: 31.8 kg

scheda del prodotto  
aggiornato 13/05/2024



# COMBI CK-35V

2 in 1. Tagliaverdure (450 kg) + cutter con vasca di 5.5 l.

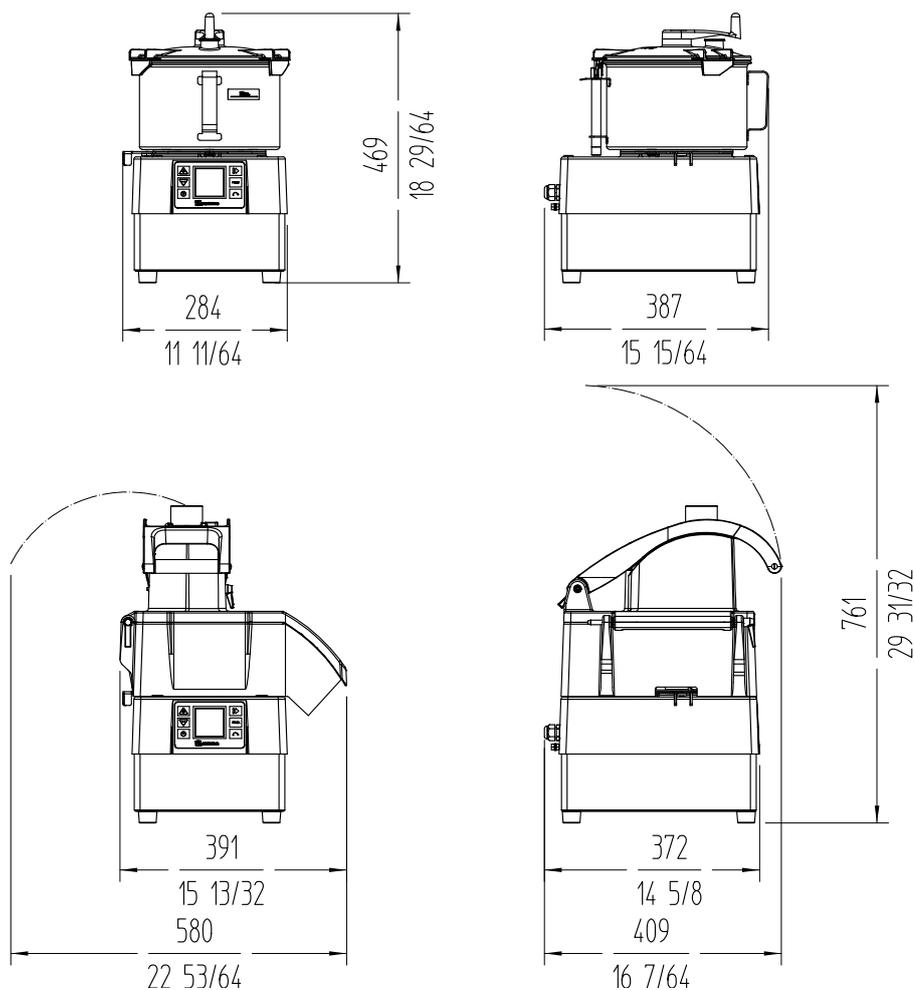


## MODELLI DISPONIBILI

1050752 Combinato tagliaverdure-cutter CK-35V 230/50-60/1

1050756 Combinato tagliaverdure-cutter CK-35V 120/50-60/1

\* Consulta per versioni speciali



PREPARAZIONE DINAMICA  
COMBI TAGLIAVERDURE-CUTTER



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

Food Service Equipment Manufacturer  
Via M. Bignamini 2/C  
24047 - Treviglio (BG)  
[italia@sammic.com](mailto:italia@sammic.com)  
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto  
aggiornato 13/05/2024