

Combi

Szatkownica do warzyw - cutter

CK-301, CK-401





Szatkownica-cutter CK-301

- Wydajność: do 450 kg/godz.
- Dla kuchni wydających 40 do 400 posiłków dziennie
- 5-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej
- Duży wybór tarcz i krutek, umożliwiającą uzyskanie ponad 70 kombinacji sprzętowych w wersji szatkownicy
- W opcji miksera-cuttera 3 różne zestawy noży do wyboru
 - Zestaw noży ząbkowanych: do zagniatania, mielenia i emulgowania
 - Komplet noży gładkich: do siekania, mielenia i miksowania.
 - Zestaw noży perforowanych: do wszelkiego rodzaju produktów płynnych



- Duża wydajność:
 - Regulowana prędkość: 10 prędkości obrotowych dla zapewnienia maksymalnej precyzji i kontroli produkcji
 - Otwór wsadowy o powierzchni 136 cm²
- Ergonomiczne rozwiązanie:
 - Jednodźwigniowa konstrukcja z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka
 - Dzięki bocznemu umiejscowieniu otworu wylotowego maszyna zajmuje mniej miejsca na blacie, a ruch produktów odbywa się w bardziej naturalny sposób (z lewej do prawej strony)
 - Łatwy w obsłudze, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem diodami LED

- Maksymalna trwałość:
 - Konstrukcja o dużej wytrzymałości (blok i pojemnik ze stali nierdzewnej + odlew aluminiowy z otworem wsadowym)
 - Wodoodporna elektroniczna płyta sterująca
 - Mocne, wkręcane nóżki
- Łatwość czyszczenia:
 - Zaokrąglone krawędzie
 - Łatwy demontaż elementów
 - Maksymalny dostęp do miejsc stykających się z żywnością
- Opcje:
 - Podajnik rurowy do warzyw długich
 - Zestaw noży gładkich
 - Zestaw noży perforowanych



Łatwy w użyciu wodoszczelny panel sterujący



Ergonomiczna konstrukcja



Boczny otwór wylotowy



Łatwy demontaż pokrywy z podajnikiem

Aksesoria



Podajnik rurowy do warzyw długich



Zestaw noży gładkich



Zestaw noży perforowanych



Stojak do tarcz

Szatkowница-cutter CK-401

- Wydajność do 650 kg/godz.
- Dla kuchni wydających 50 do 500 posiłków dziennie
- 5-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy: idealny do dużych produktów spożywczych (cała kapusta, główki sałaty, bloki sera itp.)
- Duży wybór tarcz i kratek, umożliwiający uzyskanie ponad 70 kombinacji sprzętowych w wersji szatkownicy
- W wersji miksera-cuttera 3 różne zestawy noży do wyboru
 - Zestaw noży ząbkowanych: do zagniatania, mielenia i emulgowania
 - Zestaw noży gładkich: do siekania, mielenia i miksowania
 - Zestaw noży perforowanych: do wszelkiego rodzaju produktów płynnych



- Duża wydajność:
 - Regulowana prędkość: 10 prędkości obrotowych dla zapewnienia maksymalnej precyzji i kontroli produkcji
 - Otwór wsadowy o powierzchni 286 cm²
 - Centralne ostrze do rozcinania dużych produktów spożywczych
 - Profiłowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność pracy
- Maksymalna trwałość:
 - Konstrukcja o dużej wytrzymałości (blok i pojemnik ze stali nierdzewnej + odlew aluminiowy z otworem wsadowym)
 - Wodoodporna elektroniczna płyta sterująca
 - Mocne, wkręcane nożyki
- Ergonomiczne rozwiązanie:
 - Dzięki boczemu umiejscowieniu otworu wylotowego maszyna zajmuje mniej miejsca na blacie, a ruch produktów odbywa się

- w bardziej naturalny sposób (z lewej do prawej strony)
- Łatwy w obsłudze, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem diodami LED
- Łatwość czyszczenia:
 - Zaokrąglone krawędzie
 - Łatwy demontaż elementów
 - Maksymalny dostęp do miejsc stykających się z żywnością
- Opcje:
 - Podajnik rurowy do warzyw długich
 - Podajnik automatyczny
 - Podstawa jezdna
 - Zestaw noży gładkich
 - Zestaw noży perforowanych



Łatwy w użyciu wodoodporny panel sterujący



Podajnik do dużych wydajności



Profiłowany dysk ewakuacyjny



Boczny otwór wylotowy

Aksesoria



Podajnik rurowy do warzyw długich



Podajnik automatyczny



Zestaw noży gładkich



Zestaw noży perforowanych



Stojak do tarcz



Podstawa jezdna

Akcesoria do cuttera



Różne ostrza do różnych potrzeb

Zestaw noży ząbkowanych



Zalecany do pietruszki i produktów o dużej zawartości wody, które mogłyby zostać zniszczone przez ostrza gładkie. Doskonale nadaje się do zagniatania, ucierania i mieszania produktów mrożonych, suszonych owoców, wędzonej szynki, gotowanego mięsa i wszelkiego rodzaju purée. Spośród wszystkich trzech typów ostrzy ten model umożliwia uzyskanie najdrobniejszej, najgładszej i najdelikatniejszej tekstury.

Zestaw noży gładkich



Zalecany do mielenia mięsa: łatwo kroi surowe mięso i ryby, niezależnie od ilości ścięgien i włókien. Gładkie ostrze doskonale nadaje się też do grubego szatkowania warzyw, zwłaszcza zawierających dużą ilość wody, oraz do miksowania wszelkiego rodzaju produktów spożywczych.

Zestaw noży perforowanych



Idealny do wszelkiego rodzaju produktów płynnych, takich jak majonez, sos holenderski, sos różowy i sos aioli, a także do zagniatania ciast.

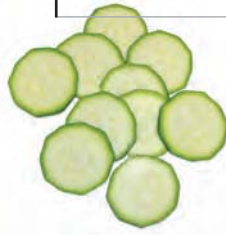
Aksesoria do szatkowania



FC-1+



FC-3+



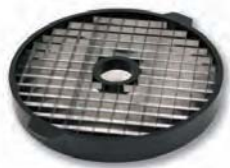
FC-8+



FCO+



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



Tarcze do plastrów **FC** - grubość do 25 mm

- FC-1+ i FC-2+: tarcze m. in. do chipsów ziemniaczanych
- FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC20+ i FC-25+: tarcze do krojenia ziemniaków, marchewki, buraków, kapusty itp. na plastry o grubości 2 do 25 mm

Tarcze **FCO** do plastrów falistych:

- grubość 2, 3 lub 6 mm

Kratki do kostki i frytek: cienkie, koliste kratki krojące, umożliwiające dokładniejsze, bardziej jednolite krojenie z użyciem mniejszego nacisku na produkty i powodujące wyciskanie mniejszej ilości soków z delikatnych produktów

- FFC: kratka do frytek
 - Współpracuje z tarczami FC
 - Grubość 8 i 10 mm
- FMC: Kratka do krojenia w kostkę
 - Współpracuje z tarczami FC
 - Szerokość 8, 10, 14, 20, 25 mm

FCC: tarcze tnące z nożem łukowym

- Zaprojektowane do krojenia produktów miękkich: pomidorów, pomarańczy, cytryn, bananów, jabłek itp.
- Grubość 2, 3, 5 mm

FCE Julienne: tarcze do krojenia ziemniaków, marchewek, selera, buraków w paski lub słupki

- Grubość 2, 4, 8 mm

FR: Tarcza do wiórków; powierzchnia tnąca tarczy wiórkującej została zoptymalizowana, tak by maszyna pobierała mniej energii

- Wiórkowanie warzyw, sera, chleba, orzechów, migdałów itp.
- Grubość 2, 3, 4, 7 mm
- FR-1+/8+: Tarcze do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.

Tabela parametrów użytkowych

Specyfikacja	CK-301	CK-401
Wydajność produkcji	150-450 kg/godz.	200-650 kg/godz.
Powierzchnia otworu wsadowego (szatkownica)	136 cm ²	286 cm ²
Pojemność zbiornika (cutter)	5 l	5 l
Przełożenia (szatkownica)	5	5
Prędkość obrotowa (szatkownica) obr/min	Regulowana 365-1000	Regulowana 365-1000
Przełożenia (cutter)	10	10
Prędkość obrotowa (cutter) obr/min	Regulowana 365-3000	Regulowana 365-3000
Moc	1500W	1500W
Wymiary zewnętrzne (szatkownica)		
Szerokość	389 mm	359 mm
Głębokość	412 mm	400 mm
Wysokość	565 mm	767 mm
Wymiary zewnętrzne (cutter)		
Szerokość	283 mm	233 mm
Głębokość	390 mm	390 mm
Wysokość	468 mm	463 mm
Masa netto (szatkownica)	28 kg	30 kg
Masa netto (cutter)	23 kg	23 kg

Akcesoria

Model	Podajnik uniwersalny	Podajnik do dużych wydajności	Podajnik automatyczny	Podajnik rurowy do warzyw długich	Zbiornik cuttera	Podstawa jezdna
CK-301	x			o	x	
CK-401		x	o	o	x	o

x: wyposażenie standardowe o: opcja

Tarcze i kratki (funkcja przygotowania warzyw)

Model	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	10 mm	14 mm	20 mm	25 mm	Proszek
FC - Plastry	X	X	x			X		X	X	X	X	X	
FCO - Plastry faliste		X	X			X							
FFC - Kratka do frytek								X	X				
FMC - Kratka do krojenia w kostkę								X	X	x	X	X	
FCC - Łukowe tarcze tnące		X	X		X								
FCE - Słupki		X		X				X					
FR - Tarcza do wiórków		X	X	X			X						
FR-8 - Tarcza ucierająca													X
FR-1 - Tarcza ucierająca													X



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

Idealnie kroi...

Idealne cięcie, dzięki specjalnym tarczom i kratkom

- Krojenie wymaga mniejszego wysiłku
- W trakcie krojenia powstaje mniej płynów
- Większa jednorodność krojenia

Boczny otwór wylotowy

- Umożliwia pracę w ciasnych miejscach
- Odprowadza produkt bez jego rozpryskiwania

Ergonomiczna konstrukcja

- Duża ilość produktu krojona/szatkowana jednym ruchem dźwigni

Panel sterujący

- Intuicyjny, łatwy w użyciu, wodoodporny

Regulowana prędkość

- Prędkość roboczą można dobrać odpowiednio do każdego produktu

Pokrywę z podajnikiem można łatwo zdjąć w celu wymiany lub umycia

Akceptacja NSF

Najlepsza gwarancja: wypróbowany i zaakceptowany przez Martina Berasetegui - szefa kuchni z trzema gwiazdkami Michelin



... i nie tylko



Mielenie mięsa, robienie purée, siekanie, rozcieranie, zagniatanie, mielenie i emulgowanie - błyskawicznie i bez wysiłku - różnych produktów, takich jak ziola i warzywa, różnego rodzaju ciasta, mięso gotowane i surowe, ryby, surimi, owoce świeże i suszone, lód...

Funkcja cuttera z 10 prędkościami cięcia oraz możliwością programowania czasu pracy i opcją pracy pulsacyjnej

W skład urządzenia wchodzi 5-litrowy zbiornik i komplet ostrzy ząbkowanych

- Ostrza ząbkowane doskonale nadają się do cięcia produktów o dużej zawartości wody
- Opcjonalny zestaw ostrzy gładkich: do surowego mięsa i produktów włóknistych
- Opcjonalny zestaw ostrzy perforowanych: specjalnie przeznaczony do ubijania i miksowania

Zgarniak umożliwiający równomierne, homogeniczne wymieszanie produktów i zapobiegający ich przegrzaniu

