



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête universelle et cuve cutter de 8 l munie d'un rotor à lames micro dentées.  
Technologie « brushless ».

### Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

### Fonction coupe-légumes : une coupe parfaite

- ✓ Réglages de grande précision et conception intégrale du coupe-légumes et des disques orientés à l'obtention d'une coupe parfaite.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes différentes.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la coupe prédéfinie.

### Fonction cutter : efficacité et rendement

- ✓ Possibilité de programmation par temps et bouton-poussoir de rafales.
- ✓ Fonction « Reverse », idéale pour mélanger des produits au lieu de couper.
- ✓ Cuve en acier inoxydable de 8 litres.
- ✓ Couvercle avec racleur « cut & mix » intégré.
- ✓ Selon le but, possibilité d'utiliser des lames lisses ou perforées en option.

- ✓ Programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- ✓ Option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.

### Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle hautement résistante.

### Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la surface de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

### Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur remplacement ou nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercles, cuve, coupure de courant.
- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

## INCLUS

- ✓ Bloc moteur à vitesse variable.
- ✓ Tête universelle.
- ✓ Cuve cutter avec rotor à couteaux micro dentés.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

## OPTIONS

- ☐ Goulotte cylindrique.
- ☐ Disques, grilles et supports de disques.
- ☐ Rotor à couteaux ajourés.
- ☐ Support de chariot.
- ☐ Kit nettoyeur de grilles.
- ☐ Rotor à couteaux lisses.



# CUTTER/COUPE-LÉGUMES CK-38V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)

2-en-1 : coupe-légumes (450 kg) + cutter avec cuve de 8 l.



1050808

## ACCESSOIRES

- ☐ Disques FCC
- ☐ Disques FCO
- ☐ Grille à frites FFC
- ☐ Grilles à macédoine FMC
- ☐ Disques FCE
- ☐ Disques râpeurs FR
- ☐ Kit de disques et grilles - Heavy Duty
- ☐ Porte-disques/grilles
- ☐ Quick Cleaner : nettoyeur grille à macédoine
- ☐ Disques FC
- ☐ Disques râpeurs SH

## SPÉCIFICATIONS

Puissance totale: 1500 W  
Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)  
Fiche: EU (SCHUKO 2P+G)

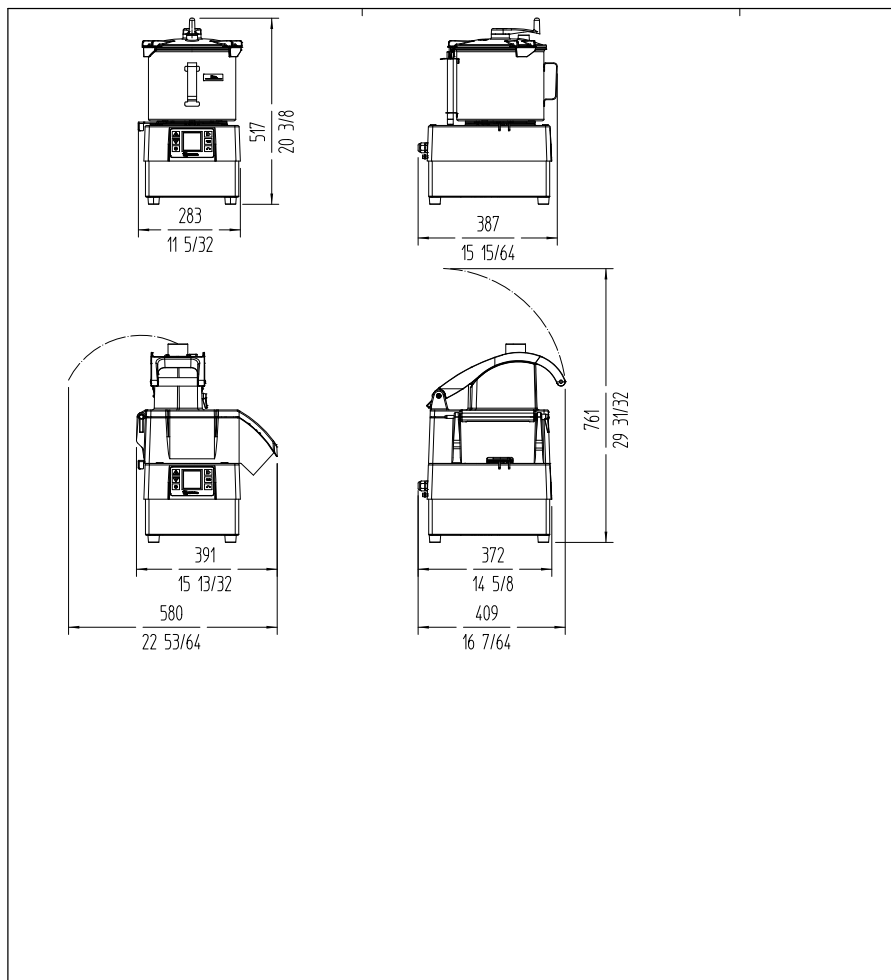
### Comme coupe-légumes

Production/heure: 100 kg - 450 kg

Dimensions bouche: 136 cm<sup>2</sup>  
Diamètre de disque: 205 mm  
Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm  
Dimensions extérieures: 391 mm x 409 mm x 552 mm  
Poids net (Coupe-Légumes): 24 kg

### Comme cutter

Capacité de la cuve: 8 l  
Vitesses cutter (pos.): 300 rpm - 3000 rpm  
Dimensions extérieures: 286 mm x 387 mm x 517 mm  
Poids net (Cutter): 19 kg  
Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)  
Bruit de fond: 32 dB(A)  
Dimensions extérieures de la machine emballée  
705 x 415 x 515 mm  
Volume emballé: 0.15 m<sup>3</sup>  
Poid brut: 32.9 kg



**FRANCE**  
sammic.fr  
P.A.E. les Joncaux  
Bât. des Transitaires, bureau C  
64700 - Hendaye  
france@sammic.com  
Tel.: +33 5 59 20 99 70

**EXPORT**  
sammic.com  
Basarte 1  
20720 Azkoitia, Spain  
sales@sammic.com  
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale  
mise à jour 16/07/2026