



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas. Tecnología “brushless”.

Equipado con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Exclusivo “force control system”: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Función cortadora: un corte perfecto

- ✓ Ajustes de gran precisión y diseño integral de la cortadora y de los discos orientado a la obtención de un corte perfecto.
- ✓ Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte. Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.
- ✓ Exclusivo “Force Control System” para optimizar y estandarizar el corte de cada producto: aviso sonoro cuando el motor excede la fuerza preestablecida.

Función cutter: eficiencia y rendimiento

- ✓ Posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.
- ✓ Función reverse, ideal para mezclar productos en lugar de cortar.
- ✓ Caldero de acero inoxidable de 5.5 litros.
- ✓ Tapa transparente con revolvedor “cut&mix” incorporado.
- ✓ En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

- ✓ Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- ✓ Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Built to last

- ✓ Fabricación en acero inoxidable y materiales alimentarios de la más alta calidad: bloque motor de acero inoxidable y cabezal de aluminio alimentario. Caldero de acero inoxidable con tapa transparente altamente resistente.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- ✓ Salida del producto lateral: requiere menor fondo en la superficie de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Pisador, tapa y caldero fácilmente desmontables para su intercambio o limpieza.
- ✓ Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapas, caldero, corte de corriente.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- | | |
|---------------------------------------|---|
| ✓ Bloque motor de velocidad variable. | ✓ Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas. |
| ✓ Cabezal universal. | ✓ Limpiador de rejillas universal QC-U. |

OPCIONAL

- | | |
|--|--|
| ☐ Cabezal de tubos. | ☐ Rotor con cuchillas perforadas. |
| ☐ Discos, rejillas y soporte de discos. | ☐ Soporte-carro. |
| ☐ Rotor con cuchillas lisas. | ☐ Kit limpiador de rejillas. |



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg) + cutter con caldero de 5.5 l.



ACCESORIOS

- ☐ Discos FCC
- ☐ Discos FCO
- ☐ Rejillas para fritas FFC
- ☐ Rejillas para cubos FMC
- ☐ Discos FCE
- ☐ Discos ralladores FR
- ☐ Packs discos y rejillas - Heavy Duty
- ☐ Soporte para discos y rejillas
- ☐ Rotor con cuchillas para CK / K / KE
- ☐ Quick Cleaner: limpiarrejillas
- ☐ Discos FC
- ☐ Discos ralladores SH

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 1500 W

Como cortadora

Producción hora: 100 kg - 450 kg

Área boca entrada (cortadora): 136 cm²

Diámetro de disco: 205 mm

Velocidad cortadora: 300 rpm - 1000 rpm

Dimensiones exteriores: 391 mm x 409 mm x 552 mm
Peso neto (Cortadora): 24 kg

Como cutter

Capacidad del caldero: 5.5 l

Velocidades cutter (posiciones): 300 rpm - 3000 rpm

Dimensiones exteriores: 286 mm x 387 mm x 487 mm

Peso neto (Cutter): 18 kg

Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

705 x 415 x 515 mm

Volumen del embalaje: 0.15 m³

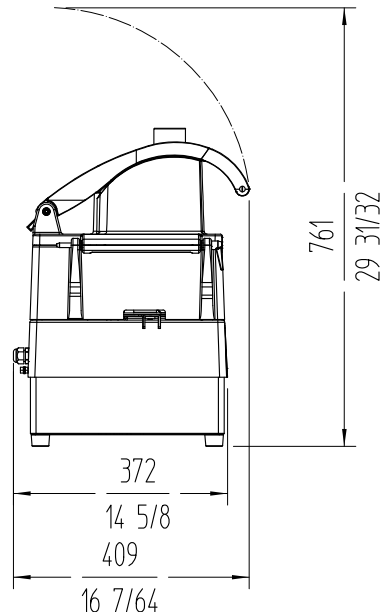
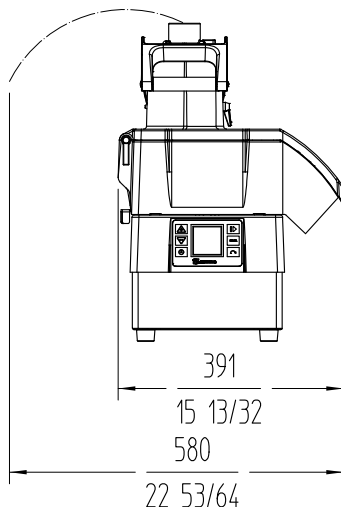
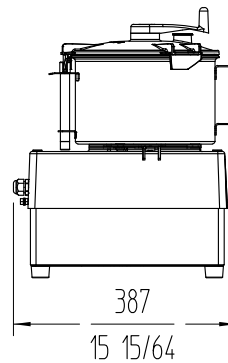
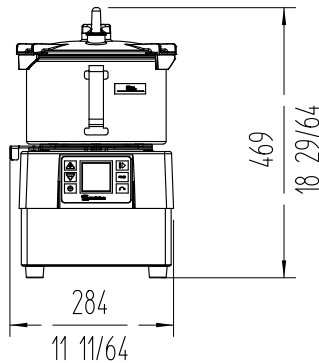
Peso bruto: 31.8 kg

MODELOS DISPONIBLES

1050752 Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1

1050756 Cortadora-cutter CK-35V 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

20720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 02/10/2026