



## Cutter - Emulsionadores

### Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.



Sammic ofrece una gama completa de cutters y cutters-emulsionadores de 3, 5 y 8 litros de capacidad y prestaciones avanzadas que se ajusta a las necesidades de cada usuario.

#### CUTTERS CK: 2 velocidades y 5 u 8 litros de capacidad.

Los cutters CK-5 y CK-8 de Sammic son máquinas muy robustas que están enteramente construidas en materiales alimentarios. El caldero, fácilmente extraíble, está fabricado en acero inoxidable de gran calidad y cuenta con asa ergonómica así como con una tapa de policarbonato altamente resistente provisto de un orificio que permite añadir líquidos en funcionamiento.

El panel de mandos, electrónico y estanco, es de uso muy intuitivo y está provisto de un pulsador de ráfagas.

Los cutters Sammic están equipados con un microrruptor de seguridad que evita la puesta en marcha si el caldero o la tapa no están en la posición adecuada.

Los cutters CK son muy fáciles de limpiar y están homologadas por NSF Internacional.

Opcionalmente pueden dotarse del exclusivo revolovedor "cut&mix", que permite obtener un producto final más homogéneo a la vez que evita el sobrecalentamiento del mismo.

#### CUTTERS-EMULSIONADORES CKE: velocidad variable, 5 u 8 litros de capacidad y revolovedor "cut&mix" incorporado.

La gama CKE difiere de la CK en que está especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolovedor "cut&mix".

El resto de características coincide con las de la gama CK.

#### GAMA COMPACTA: SK/SKE

Gama de cutter SK-3 y cutter-emulsionador SKE-3, con caldero de 3 litros. Cuentan con un recipiente de acero inoxidable extraíble y tapa con orificio para añadir líquidos en funcionamiento. El panel de mandos es electrónico y cuentan con variador de velocidad con sistema continuo. Los cutters SK/SKE están provistas de microrruptor de seguridad.



	CK-5	CK-8	CKE-5	CKE-8	SK-3	SKE-3
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100	10 - 25	10 - 30
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.	1Kg.	2Kg.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5.5l	8l	5.5l	8l	3l	3l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø240x150mm	Ø240x240mm	Ø240x150mm	Ø240x240mm	Ø160x160mm	Ø160x160mm
POTENCIA TOTAL	900-1500W	900-1500W	1250W	1250W	500W	500W
2 VELOCIDADES	sí	sí	-	-	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	-	sí	sí	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	385 / 3000rpm	385 / 3000rpm	450 / 3000rpm	450 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	284x374x439mm	284x374x488mm	284x374x439mm	284x374x488mm	240x370x305mm	240x370x305mm
PESO NETO	21.6Kg	23Kg	23Kg	24Kg	11Kg	11Kg



## GAMA COMPACTA

### Cutters - Emulsionadores con caldero de 3 litros

Totalmente construídas en acero inoxidable, equipadas con un caldero fácilmente extraíble, equipada y rotor con cuchillas lisas. Su entera construcción en materiales alimentarios le permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. Dotado de variador de velocidad con sistema continuo que le permite trabajar de forma continua y pulsador de ráfagas que le permite triturar el producto al gusto del usuario. Provista de microrruptor de seguridad y orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.



NSF

#### CUTTER SK-3

Capacidad de la cuba: 3 litros.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050080	Cutter SK-3 230/50-60/1	PVP €
		978

#### Incluido

Juego de cuchillas lisas extraíbles para uso general.

#### Opcional

Cuchillas microdentadas.  
Cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...  
Revolvedor que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final.



NSF

#### CUTTER - EMULSIONADOR SKE-3

Capacidad de la cuba: 3 litros. Función emulsionador con rascador incorporado.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos

1050086	Emulsionador SKE-3 230/50-60/1	PVP €
		1.242

#### Incluido

Juego de cuchillas microdentadas extraíbles para uso general.  
Revolvedor que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final

#### Opcional

Cuchillas lisas.  
Cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...





## GAMA VERTICAL

### Cutters - Emulsionadores con Calderos de 5 y 8 litros

Se componen de un bloque motor fabricado en aluminio y un caldero inox fácilmente extraíble de 5 u 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie. Gran capacidad de producción debido a su motor ventilado que permite un trabajo continuo. Su entera construcción en materiales alimentarios le permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. Tapa de policarbonato altamente resistente, provisto de orificio para añadir líquidos en funcionamiento.

Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo y pulsador de ráfagas.



#### CUTTER CK-5

Capacidad de la cuba: 5 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050130	Cutter CK-5 2V 400/50/3	PVP €
		1.455

#### Incluido

Juego de cuchillas microdentadas.

#### Opcional

Revolvedor "cut&mix".  
Cuchillas lisas.  
Cuchillas perforadas.



#### CUTTER CK-8

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050150	Cutter CK-8 2V 400/50/3	PVP €
		1.601

#### Incluido

Juego de cuchillas microdentadas.

#### Opcional

Revolvedor "cut&mix".  
Cuchillas lisas.  
Cuchillas perforadas.



#### CUTTER - EMULSIONADOR CKE-5

Capacidad de la cuba: 5 litros. Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Además permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

**Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor "cut&mix".**

1050140	Cutter-Emulsionador CKE-5 230/50-60/1	PVP €
		1.781

#### Incluido

Bloque motor.  
Caldero cutter con rotor con cuchillas microdentadas.  
Revolvedor "cut&mix".

#### Opcional

Rotor con cuchillas lisas.  
Rotor con cuchillas perforadas.



**CUTTER - EMULSIONADOR CKE-8**

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.

Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Además permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

**Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor “cut&mix”.**

1050160	Cutter-Emulsionador CKE-8 230/50-60/1	PVP €
		<b>2.055</b>

Incluido	Opcional
Bloque motor. Caldero cutter con rotor con cuchillas microdentadas. Revolvedor “cut& mix”.	Rotor con cuchillas lisas. Rotor con cuchillas perforadas.

**ACCESORIOS**

**Rotor con cuchillas para CK/CKE**



- ▶ Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras
- ▶ Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.
- ▶ Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.
- ▶ Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- ▶ Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- ▶ Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

		PVP €
2053058	Rotor con cuchillas lisas CK-301/401-CKE-5	<b>136</b>
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	<b>145</b>
2053063	Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	<b>121</b>
2053935	Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	<b>274</b>
2053930	Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402/CKE-8	<b>294</b>
2053940	Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	<b>274</b>

**Revolvedores CK/CKE**



- ▶ Para obtener una mezcla más homogénea
- ▶ Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- ▶ Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP €
2059417	Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	<b>52</b>
2053960	Revolvedor cut&mix CK/CKE-8	<b>63</b>



**Cuchillas SK/SKE**



- ▶ Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras compactas o SK

		PVP €
2052666	Rotor con cuchillas lisas SK-3	74
2052617	Rotor con cuchillas microdentadas SK-3	77
2052668	Rotor con cuchillas perforadas SK-3	63
2052664	Rotor con cuchillas lisas SKE-3	145
2052630	Rotor con cuchillas microdentadas SKE-3	134
2052659	Rotor con cuchillas perforadas SKE-3	118

**Revolvedores SK/SKE**



- ▶ Para obtener una mezcla más homogénea
- ▶ Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- ▶ Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

		PVP €
2051938	Revolvedor SKE-3	148

