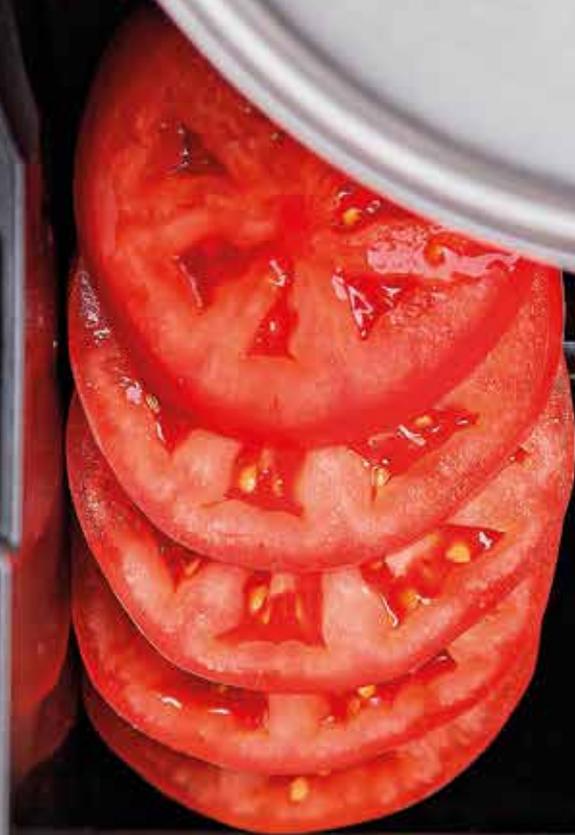


# Compact Line

COMBI, CORTADORA, CUTTER



# La máxima versatilidad...



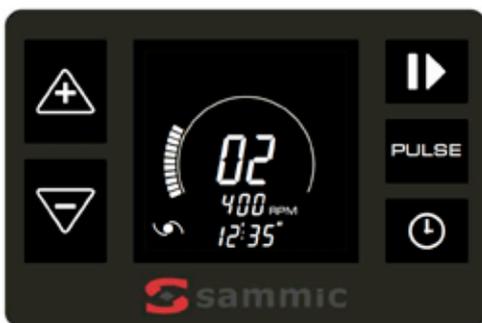
## GAMA ACTIVE

- >> 1 velocidad
- >> Panel de mandos intuitivo



## GAMA ULTRA

- >> Velocidad variable
- >> Tecnología "brushless": máxima eficiencia



# ... en tamaño compacto

## CORTADORA

Más de 35 cortes diferentes

CA-21



CA-2V



## COMBI: 2 en 1

Versatilidad en compacto

CK-241



CK-24V



## CUTTER

Múltiples funciones en segundos

K-41



K-4V





# Tamaño compacto, grandes prestaciones



## Cortadora, cutter-emulsionador o combi

La gama se compone de 3 productos: cortadora de hortalizas, cutter-emulsionador o modelos combinados que abarcan todas las funciones. Cada producto está disponible en dos gamas: ACTIVE y ULTRA.

## Gama **ACTIVE** o **ULTRA**

La gama ACTIVE, de una velocidad, está equipada con motor asíncrono de gran potencia y panel de control extremadamente intuitivo.

La línea ULTRA cuenta con velocidad variable, motor equipado con tecnología "brushless" de gran eficiencia y panel de control avanzado que ofrece toda la información de un vistazo.



## Tecnología "brushless": máxima eficiencia (**ULTRA**)

La tecnología "brushless", presente en la gama ultra, garantiza la máxima eficiencia, ya que el motor mantiene el par en todo el rango de velocidades. Además, los motores "brushless" son más ligeros, silenciosos y otorgan estanqueidad a los equipos porque no requieren ventilación.



## Robustos y ligeros

Fabricados en materiales técnicos y reforzados de máxima calidad, las cortadoras y cutter de la gama Compact son robustos y, a la vez, manejables y ligeros.

## Diseñados para aprovechar al máximo el espacio de trabajo

Gracias al estudiado diseño del bloque motor, las cortadoras y cutter COMPACT pueden funcionar colocados contra la pared, aprovechando al máximo el espacio de trabajo.



## Componentes aptos para lavavajillas

Todos los componentes en contacto con alimentos son fácilmente desmontables y se pueden lavar en lavavajillas, garantizando la máxima higiene.

# Cortadoras de hortalizas



## Elevada producción en un diseño compacto

Las cortadoras de hortalizas están diseñadas para obtener una producción de entre 50 y 350 kg/h, dependiendo del producto, corte y velocidad.

## Discos y rejillas intercambiables

La combinación de discos y rejillas intercambiables permiten obtener más de 35 tipos de cortes y rallados diferentes.

## Corte Déli-cut: universal y versátil

El exclusivo corte tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm es único para cocinar, saltear, aderezar, cocinar rellenos y mucho más.

## Rampa de expulsión y disco expulsor

La rampa de expulsión por gravedad permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación. La máquina incluye disco expulsor para los productos y cortes que lo requieran.

## Salida del producto lateral y orientable

La salida del producto lateral ahorra espacio en el lugar de trabajo. Además, la salida orientable permite adaptar la máquina al flujo de trabajo del establecimiento, permitiendo trabajar con la máxima comodidad.

## Diseño ergonómico

El diseño ergonómico del cabezal cortador permite obtener el corte deseado en un solo movimiento.

## Exclusivo "Force Control System" (ULTRA)

Gracias al aviso sonoro cuando el motor excede la fuerza preestablecida, FCS permite optimizar y estandarizar el corte de cada producto.

## Posibilidad de convertir en combi en cualquier momento

Añadiendo el caldero cutter y una cuchilla, la cortadora de hortalizas se puede convertir en una máquina combi cortadora-cutter en cualquier momento.

La máquina también está disponible en versión combi.



# Cutter-emulsionadores



## Gran capacidad

Equipado con caldero cutter de 4.4 lt, permite procesar hasta 2.5 Kg. de producto por ciclo.

## Cuchillas intercambiables

Equipados de serie con cuchillas microdentadas, los cutters y emulsionadores se pueden dotar opcionalmente de cuchillas lisas y perforadas, para obtener el mejor resultado con cada producto.

## Revolvedores laterales incorporados

Los revolvedores laterales incorporados garantizan un trabajo rápido, homogéneo y sin sobrecalentamiento sin necesidad de intervención del usuario.

## Tecnología "invert-blade"

La cuchilla invertida, junto al diseño de los revolvedores laterales, garantiza acabados muy uniformes así como una calidad del triturado homogéneo y sin trazas.

## Tapa con junta y agujero

La tapa, transparente, está provista de junta para evitar el desbordamiento y de un agujero para añadir ingredientes mientras la máquina está en uso.

## Temporizador avanzado y programas integrados (ULTRA)

El panel, equipado con un temporizador avanzado, está equipado con tres programas integrados para triturado denso, triturado fino y pulsos.

## Programable (ULTRA)

Las máquinas de la gama Ultra cuentan con tres programas especiales parametrizables: triturado denso, triturado fino y PrecisePulse (pulsos). El usuario puede crear 9 programas personalizados para obtener resultados uniformes con un funcionamiento autónomo.

## Posibilidad de convertirlo en combi añadiendo cabezal cortador

Añadiendo el cabezal cortador y los discos correspondientes, el cutter-emulsificador se puede convertir en una máquina combi-cortadora-cutter CK-24V.



# Accesorios cortadora

## Rodajas



FCS



## Rodajas onduladas



FCOS



## Fritas



FCS / FCOS



FFS



## Cubos



FCS



FMS



## Tiras



FCES



## Déli-cut



FCES-4+4G



FMS



## Rallador



SHS



## Polvo



SHSF / SHSG



# Accesorios cutter

## Rotor con cuchillas microdentadas



Las cuchillas microdentadas con **idóneas para cortar perejil y productos con alto contenido en agua** que pueden deteriorarse por el uso de cuchillas lisas, así como para **productos congelados, frutos secos, jamón curado, carne cocinada, purés** (el triturado es más fino con este tipo de cuchilla).

## Rotor con cuchillas lisas



Las cuchillas lisas están **indicadas para cortar carne cruda**, ya que por el filo y por su forma es capaz de cortar con facilidad las hebras de los nervios y puntos difíciles de la carne. También están recomendadas para **verduras en general**, incluida la cebolla, ya que las trocea muy bien, sacando poca cantidad de agua de las mismas.

## Rotor con cuchillas perforadas



Las cuchillas perforadas se utilizan para **hacer salsas y mezclar productos como la mayonesa, salsa rosa, ali-oli**, etc. así como para determinados tipos de **masa para repostería**.

## Tabla de características

	COMBI		CORTADORA		CUTTER-EMULSIONADORA	
GAMA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA
Modelo	CK-241	CK-24V	CA-21	CA-2V	K-41	KE-4V
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
Producción hora	50 - 350 Kg	-	-			
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
Área boca entrada (cortadora)	89 cm <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	-	-
Capacidad de caldero (cutter)	4,4 l	4,4 l	-	-	4,4 l	4,4 l
Velocidades cutter (posiciones)	1	10	-	-	1	10
RPM motor (cutter)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
Velocidad (cortadora)	1	5	1	5	-	-
RPM motor (cortadora)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
<b>POTENCIA</b>						
Monofásica	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>						
Dimensiones (cortadora)	378 x 309 x 533 mm	-	-			
Dimensiones (cutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
Peso neto (cortadora)	15,3 Kg	13 Kg	15,3 Kg	13 Kg	-	-
Peso neto (cutter)	14,2 Kg	11,9 Kg	-	-	14,2 Kg	11,9 Kg

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024 · 0009373-02

## Discos y rejillas (función cortadora)

GAMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	12mm	14mm	16mm	Polvo
FCS – Rodajas	x	x	x	x	x	x		x	x	x			
FCOS – Rodajas onduladas		x											
FFS – Fritas								x	x				
FMS – Cubos								x	x	x			
FCES – Tiras		x		x		x		x					
FCES + FMS - Déli-cut *				x									
SHS – Rallador		x	x	x			x						
SHSF – Polvo fino													x
SHSG – Polvo grueso													x

\* Medida recomendada: 4 x 4 x 8 mm.



www.sammic.com



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

