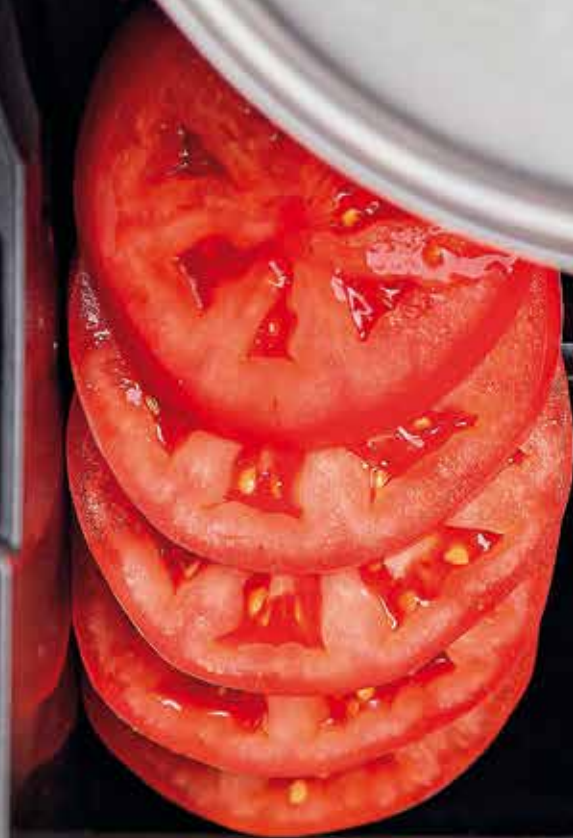


Compact Line

COMBINADOS, CORTADORA DE LEGUMES, CUTTER



A máxima versatilidade...



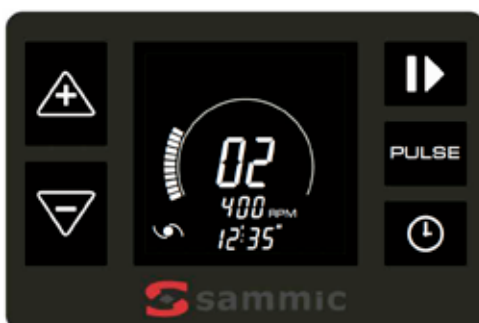
GAMA ACTIVE

- >> 1 velocidade
- >> Manuseamento extremamente simples



GAMA ULTRA

- >> Velocidade variável
- >> Tecnologia Brushless: máxima eficiência



... em tamanho compacto

CORTADORA DE LEGUMES

Mais de 35 tipos diferentes de cortes

CA-21



CA-2V



COMBI: 2-em-1

Versatilidade em tamanho compacto

CK-241



CK-24V



CUTTER

Múltiplas funções em segundos

K-41



K-4V





Tamanho compacto, grandes prestações



Cortadora, cutter-emulsionadora, combinado

A gama é composta por 3 produtos: cortadora, cutter-emulsionadora ou modelos combinados que cobrem todas as funções. Cada produto está disponível em duas gamas: ACTIVE e ULTRA.

Gama **ACTIVE** ou **ULTRA**

A gama **ACTIVE**, com uma velocidade, está equipada com motor assíncrono de alta potência e painel de controle extremamente intuitivo.

A linha **ULTRA** possui velocidade variável, motor equipado com tecnologia Brushless altamente eficiente e painel de controle avançado que oferece todas as informações num piscar de olhos.



Tecnologia Brushless: máxima eficiência (**ULTRA**)

A tecnologia Brushless é sinónimo de um ótimo rendimento a qualquer velocidade.

As cortadoras e cutter de velocidade variável estão equipadas com motores de grande eficiência, permitindo exercer a mesma força em toda a sua gama de velocidades.

Além disso, geram menos ruído, pesam menos e, ao não precisarem de ventilação, melhoram a estanquidade das máquinas.



Robustas e leves

Feitos de materiais técnicos e reforçados da mais alta qualidade, as cortadoras e cutter da linha Compact são robustas e, ao mesmo tempo, manejáveis e leves.

Desenhada para aproveitar ao máximo o seu espaço de trabalho

Uma abertura no bloco do motor permite, além de proteger a ficha, aproveitar ao máximo a área de trabalho do utilizador. Assim, graças ao design da máquina, a tomada não necessita de mais espaço e a máquina pode trabalhar encostada a uma parede.

Componentes aptos para lava-loiças

Todos os componentes em contacto com os alimentos são facilmente removíveis e podem ser lavados na máquina de lavar loiça, garantindo a máxima higiene.



Cortadora de legumes



Alta produção num design compacto

As cortadora de legumes são projetadas para obter uma produção entre 50 e 350 kg/h, dependendo do produto, corte e velocidade.

Discos e grelhas intercambiáveis

A gama de discos e grelhas disponíveis permite obter mais de 35 tipos diferentes de cortes.



Corte Déli-Cut: universal e versátil

O exclusivo corte brunoise de 4 x 4 x 8 mm é único para cozinhar, saltear, temperar, preparar recheios e muito mais.

Rampa de expulsão e disco expulsor

A rampa de expulsão permite expulsar o produto cortado através da gravidade e sem sofrer qualquer golpe. Esta prestação é particularmente interessante para cortar rodelas e reconstruir o produto para a sua posterior conservação ou apresentação. Além disso, a cortadora dispõe de um disco expulsor para usar com os produtos que o requeiram.



Saída do produto lateral e direcionável

Como a saída do produto se produz por uma parte lateral, as cortadoras requerem menos profundidade na mesa de trabalho e obtém-se um fluxo de trabalho ideal na zona de preparação. A boca de saída do produto foi desenhada para direcionar o produto, evitando salpicos na zona de trabalho. O desenho da cortadora permite posicionar a saída do produto para a direita ou para a esquerda consoante a necessidade do utilizador em cada momento.



Desenho Ergonómico

A função cortadora permite realizar a operação de corte num único movimento, obtendo-se a máxima produção sem fadiga para o utilizador.

Exclusivo Force Control System (ULTRA)

Force Control System permite programar um aviso sonoro quando a máquina excede o esforço indicado. Assim, o utilizador obtém a qualidade do corte desejada em cada produto e continuamente, conseguindo um corte ideal, uniforme e sem afetar a qualidade.



Possibilidade de converter em combi em qualquer momento

Ao adicionar o caldeiro cutter e uma lâmina, a cortadora de legumes pode ser convertida numa máquina combinada cortadora de legumes-cutter a qualquer momento. A máquina também está disponível em versão combinada.



Cutter-emulsionadoras



Grande capacidade

Caldeiro de 4,4 litros de capacidade equipado com tubo alto, podendo processar até 2,5 kg de produto por ciclo.

Lâminas intercambiáveis

O caldeiro cutter é enviado de série com rotor com lâminas microdentadas. Opcionalmente, pode dotar-se de lâminas lisas e perfuradas.

Revolvedores laterais incorporados

Os revolvedores laterais evitam que o produto se acumule nas paredes do caldeiro, empurrando-o para a lâmina sem precisar da intervenção de um operador. Isso permite um trabalho mais rápido e homogêneo, evitando-se o sobreaquecimento do produto.

Tecnologia Invert-Blade

Tanto as lâminas como os revolvedores foram minuciosamente estudados para conseguir uma qualidade superior de trituração. Graças à lâmina invertida e aos revolvedores laterais, obtém-se uma trituração sem vestígios, homogênea e uniforme.

Tampa com junta e orifício

A junta da tampa do caldeiro cutter evita que os produtos transbordem.

A tampa do caldeiro possui um orifício que possibilita acrescentar ingredientes durante o ciclo.

Temporizador avançado e programas incorporados (ULTRA)

O painel, equipado com um temporizador avançado, está equipado com três programas integrados para trituração densa, trituração fina e pulse.

Personalização de programas (ULTRA)

O utilizador pode criar até 9 programas personalizados. Desta forma, combinando diferentes velocidades e tempos, o utilizador pode padronizar as suas próprias receitas para obter sempre o mesmo resultado de forma automática.

Possibilidade de converter em combi a qualquer momento

Ao adicionar o cabeçal cortador e discos, o cutter pode ser convertido numa máquina combinada cortadora de legumes-cutter a qualquer momento.

A máquina também está disponível em versão combinada.



Acessórios cortadora

Rodelas



FCS



Rodelas onduladas



FCOS



Fritas



FCS / FCOS



FFS



Cubos



FCS



FMS



Palitos



FCES



Déli-cut



FCES-4+4G



FMS



Raladores



SHS



Para ralar em pó



SHSF / SHSG



Acessórios cutter

Rotor com lâminas microdentadas



As lâminas microdentadas são **ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água** que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para **produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés** (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).

Rotor com lâminas lisas



As lâminas lisas são **indicadas para cortar carne crua**, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne. Também são recomendadas para **legumes em geral**, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água aos mesmos.

As lâminas lisas são ideais para cortar cebola, devendo utilizar-se o revolvedor Cut&Mix, já que o produto adere às laterais do caldeiro.

Rotor com lâminas perfuradas



As lâminas perfuradas são utilizadas para **confeccionar molhos e misturar produtos como maionese, molho rosa, ali-oli, etc.**, bem como para determinados tipos de **massa de pastelaria**.

Características técnicas

GAMA	COMBINADO		CORTADORA DE LEGUMES		CUTTER - EMULSIONADORA	
	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA
Modelo	CK-241	CK-24V	CA-21	CA-2V	K-41	KE-4V
GUIA DE SELECCIÓN						
Refeições (de / a)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
Producción hora	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	-	-
CARACTERÍSTICAS						
Dimensões boca (cortadora)	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	89 cm ²	-	-
Capacidade do caldeiro (cutter)	4.4 l	4.4 l	-	-	4.4 l	4.4 l
Velocidades cutter (posições)	1	10	-	-	1	10
RPM motor (cutter)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
Velocidade (cortadora)	1	5	1	5	-	-
RPM motor (cortadora)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
POTÊNCIA						
Monofásica	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
DIMENSÕES EXTERIORES						
Dimensões (cortadora)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
Dimensões (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 líquido (cortadora)	15,3 Kg	13 Kg	15,3 Kg	13 Kg	-	-
Peso líquido (cutter)	14,2 Kg	11,9 Kg	-	-	14,2 Kg	11,9 Kg

Discos e grelhas (função cortadora)

GAMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	12mm	14mm	16mm	Pó
FCS – Rodelas	x	x	x	x	x	x		x	x	x			
FCOS – Rodelas onduladas		x											
FFS – Fritas								x	x				
FMS – Cubos								x	x	x			
FCES – Palitos		x		x		x		x					
FCES + FMS - Déli-cut *													
SHS – Raladores		x	x	x			x						
SHSF – Pó fino													x
SHSG – Pó grosso													x

* Medida recomendada: 4 x 4 x 8 mm.



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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

11/2023 - 0009377/1