



Tagliaverdure CA





Guarda il video
su YouTube



Rendimento professionale

Un taglio perfetto

Nello sviluppo della nuova gamma sono stati studiati nel dettaglio tutti i tagli offerti dalle diverse combinazioni di dischi e griglie. Il nuovo design della macchina, con tolleranze più contenute, unitamente ai miglioramenti apportati su dischi e griglie, permette di ottenere un **risultato perfetto** qualunque sia il prodotto e il taglio desiderato.

Nuovi dischi e griglie

Grazie al nuovo design dei dischi e delle griglie, questi richiedono **meno sforzo per il taglio**, ottenendo tagli puliti, uniformi e praticamente senza perdite.



Tagli puliti e uniformi



La **combinazione dei dischi FC con** le corrispondenti **griglie FMC** consente di eseguire tagli precisi e puliti senza generare liquidi.

Nuovo taglio “Déli-cut”: Un taglio con un’identità unica

Il nuovo **Déli-cut** è un taglio tipo brunoise di 4 x 4 x 8 mm, rendendolo unico per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, cucinare ripieni e molto altro.



Un modello per ogni utente

Due gamme di prodotto, **ACTIVE** a velocità fissa che offre una maneggevolezza estrema e **ULTRA** a velocità variabile e caratteristiche avanzate, costituiscono un'offerta che raggiunge una produzione oraria di 1.000 kg.



Gamma	ACTIVE			ULTRA	
Modello	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Blocco motore	1 vel	1 vel	2 vel	Variabile	Variabile
Testa	Universale	Grande capacità	Semiautomatica	Universale	Grande capacità
Produzione/ora	450 kg	650 kg	1000 kg	500 kg	650 kg
Posate	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600

Teste per ogni esigenza

Le **teste** disponibili sono **intercambiabili** a seconda dei modelli e permettono di adattare la macchina al tipo di prodotto da trattare e alla produzione desiderata.



Testa Universale



Tramoggia ad alta capacità



Tramoggia semiautomatica



Bocca con tubi

Produzione elevata

La gamma di produzione/
ora varia **da 450 a 1000 kg**,
a seconda del modello e del
prodotto utilizzato.
Nei modelli CA-41 / CA-
4V, la dimensione della
bocca di ingresso permette
l'introduzione di prodotti interi
come il cavolo.



Espulsore alto



I modelli CA-41 / CA-4V, CA-62 sono dotati di espulsore alto. L'espulsore alto permette di spostare più quantità di prodotto **ottenendo produzioni elevate.**

Ampia gamma di dischi e griglie

La gamma di dischi e griglie
consente di ottenere oltre 70
tipi di tagli diversi.



Rendimento
professionale



Supporto-carrello

Il supporto-carrello permette di lavorare alla giusta altezza, **si adatta alle misure Gastronorm** per la raccolta dei prodotti e permette di spostare la macchina senza difficoltà.



Rendimento
professionale
Active



Motore asincrono di grande potenza

Le macchine tagliaverdure ad una o due velocità sono dotate di motori asincroni ventilati ad alta potenza che offrono le massime prestazioni a velocità fisse.



Tecnologia Brushless: massima efficienza

La tecnologia *Brushless* è sinonimo di **prestazioni ottimali a qualsiasi velocità.**

I tagliaverdure a velocità variabile sono dotati di motori ad alta efficienza grazie alla tecnologia brushless.

I motori brushless o “senza spazzole” sono **altamente efficienti** e consentono di esercitare la stessa forza in tutta la loro gamma di velocità.

Inoltre, **pesano meno**, occupano **meno spazio** e, non avendo bisogno di ventilazione, migliorano **l'impermeabilità** delle macchine.



Rendimento
professionale

Ultra



Tecnología *Brushless*: Force Control System

I modelli a velocità variabile sono dotati dell'esclusivo "Force Control System". FCS mostra sullo schermo la forza esercitata dal motore in ogni momento. Inoltre, consente di programmare un avviso acustico quando la macchina supera la forza indicata. In questo modo, l'utilizzatore ottiene la qualità di taglio desiderata in ogni prodotto e in ogni momento, ottenendo un **taglio ottimale, uniforme e senza perdite**.



Blocco motore in acciaio inox



Il blocco motore, realizzato in acciaio inox, offre un'accurata finitura esterna e un'ottima conservazione nel tempo. Inoltre, è facile da pulire. Il robusto coperchio in alluminio rende l'intera unità molto resistente.



Massima
comodità
per l'utente

Massima comodità
per l'utente



Uscita laterale del prodotto



Poiché il prodotto fuoriesce lateralmente, i tagliaverdure richiedono **meno spazio sul piano di lavoro** e si ottiene un flusso di lavoro ottimale nell'area di preparazione. Il punto di uscita del prodotto è stato progettato per orientare il prodotto, **evitando spruzzi nell'area di lavoro.**

Massima comodità
per l'utente

CA-31 / CA-3V



Design ergonomico

I modelli CA-31 / CA-3V permettono di eseguire le operazioni di taglio in un unico movimento, ottenendo la **massima produzione senza fatica** per l'utente.



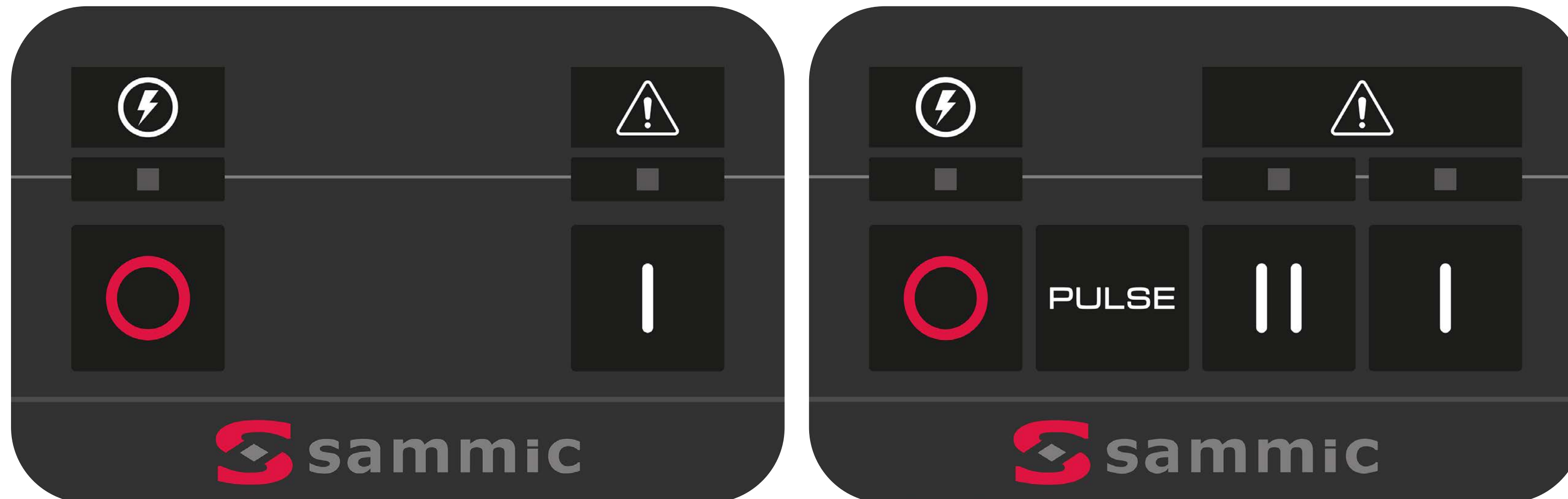
Massima comodità
per l'utente

Active



Pannello di controllo intuitivo

I modelli a una o due velocità sono dotati di pannelli di controllo dal
design semplice per un utilizzo intuitivo.



Massima comodità
per l'utente

Ultra



Pannello di controllo avanzato

I modelli a velocità variabile sono dotati di tecnologia brushless e di un pannello di controllo avanzato.

Molto intuitivo da usare, il pannello di queste macchine offre **tutte le informazioni in un colpo d'occhio**. In questo modo, l'utente ha il massimo controllo del processo di taglio.





Massima
sicurezza
e igiene

Massima sicurezza
e igiene



Testa e coperchio facilmente smontabili



La testa e il coperchio delle macchine tagliaverdura Sammic sono facilmente smontabili, senza utensili, per la sostituzione o la pulizia. Ciò consente, oltre alla versatilità, una **facile manutenzione** per l'utente.

Massima sicurezza
e igiene



Nuovi dischi grattugia smontabili

Guarda il
video su YouTube



I nuovi dischi grattugia SH possono essere smontati senza utensili per il successivo lavaggio in lavastoviglie.

In questo modo **si evita l'accumulo di residui di prodotto** tra il supporto e il disco, offrendo la garanzia di massima igiene.

Massima sicurezza
e igiene



Kit pulizia griglie

Guarda il
video su YouTube



Il Kit pulizia griglie è progettato per rimuovere istantaneamente tutto il prodotto in eccesso che resta incrostato nella griglia alla fine del processo di taglio. Il kit è costituito da una base che si completa con i detergenti per le più comuni dimensioni della griglia.

Combinazione di sistemi di sicurezza

Tutti le macchine tagliaverdure sono dotate di una combinazione di sistemi di sicurezza che garantiscono la protezione dell'utente quando la macchina è in movimento. La posizione della testa e del coperchio sono dotate di **microinterruttori** che ne impediscono l'avviamento e la sicurezza dovuta ad un'interruzione di corrente impedisce l'avviamento fortuito delle lame in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.



Massima sicurezza
e igiene



Omologati da NSF



I tagliaverdure **CA** di Sammic sono omologati da NSF secondo la norma 8, che è garanzia di sicurezza e igiene.

Sammic:
La garanzia di un leader



Sammic:
La garanzia
di un leader

Sammic: La garanzia di un leader



100% tested

Tutte le macchine prodotte da Sammic sono **collaudate una ad una** alla fine della catena di montaggio, riducendo così al minimo il rischio di incidenti nella post-vendita.



Sammic:
La garanzia di un leader



L'esperienza di uno specialista del taglio



Sammic progetta e produce tagliaverdure da oltre 50 anni.

L'esportazione in più di 100 paesi ha permesso la standardizzazione dei suoi requisiti in serie.

Risultato: **#IlTaglioPerfetto** per qualsiasi prodotto.

Sammic:
La garanzia di un leader



Progettato e prodotto in collaborazione con gli Chef

Lo **chef aziendale** di Sammic e il suo team sono stati attivamente coinvolti nell'intero progetto di sviluppo dei tagliaverdure Sammic.

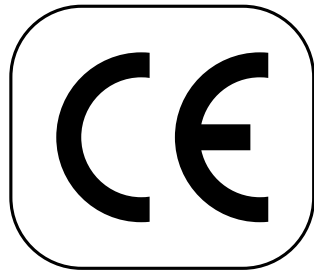
Inoltre, prima del lancio, tutti i modelli sono stati testati dallo chef aziendale e dagli **Chef Ambassador** di Sammic di tutto il mondo.

Infine, un canale di feedback continuo per tutta la vita utile del prodotto ci permette di intraprendere azioni di **miglioramento continuo** che ci permettono di rimanere #LaSceltaGiusta per gli utenti di tutto il mondo.

Caratteristiche tecniche



Gamma	ACTIVE			ULTRA	
Modello	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Posate	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600
Produzione/ora	150-450 kg	200-650 kg	500-1000 kg	150-500 kg	200-650 kg
Area bocca ingresso	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Velocità motore	365 rpm	365 rpm	365 / 730 rpm	300-1000 rpm	300-1000 rpm
Potenza	550W (1~) / 550W (3~)	550W (1~) / 550W (3~)	750W (3~)	1500W (1~)	1500W (1~)
Dimensioni esterne mm	389 x 405 x 544	391 x 396 x 652	430 x 420 x 810	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652
Peso netto	21 kg	24 kg	29.5 kg	24 kg	27 kg



UNE-EN ISO 9001

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

VAI ALLA
COPERTINA