



Cortadoras de legumes CA





Ver vídeo
no YouTube





Rendimento profissional

Um corte perfeito

No desenvolvimento da nova gama, estudaram-se detalhadamente todos os cortes que oferecem as distintas combinações de discos e grelhas.

O novo desenho da máquina, com tolerâncias mais ajustadas, juntamente com as melhorias levadas a cabo nos discos e grelhas, permite obter **um resultado perfeito** seja qual for o produto e o corte desejado.

Novos discos e grelhas

Graças ao desenho renovado dos discos e grelhas, estes requerem um **menor esforço para o corte**, obtendo-se cortes limpos e uniformes praticamente sem afetar a qualidade.



Cubos limpos e uniformes



A **combinação** dos **discos FC** com as suas correspondentes **grelhas FMC**, permite obter o corte de cubos precisos e limpos, sem gerar líquidos.

Novo corte “Déli-cut”: Um corte com uma identidade única

O novo **Déli-cut** é um corte do tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, tornando-o único para cozinhar, saltear, temperar saladas e preparações, cozinhar recheios e muito mais.



Um modelo para cada utilizador

Duas gamas de produto, **ACTIVE** com velocidades fixas que oferece uma utilização extremamente simples e **ULTRA** com velocidade variável e prestações avançadas, formam uma oferta que alcança uma produção horária de 1.000 kg.



Gama	ACTIVE			ULTRA	
Modelo	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Bloco motor	1 vel	1 vel	2 vel	Variável	Variável
Cabeça	Universal	Grande capacidade	Semiautomática	Universal	Grande capacidade
Produção/h	450 kg	650 kg	1000 kg	500 kg	650 kg
Refeições (de/a)	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600

Cabeças para cada necessidade

As **cabeças** disponíveis são **intercambiáveis** de acordo com os modelos e permitem adaptar a máquina ao tipo de produto a tratar e à produção desejada.



Cabeçal universal



Cabeçal de grande capacidade



Tabuleiro semiautomático



Cabeçal de tubos

Elevada produção

O leque de produção/hora varia **desde 450 a 1000 kg**, segundo o modelo e o produto utilizado.

No modelo CA-41/CA-4V, o tamanho da boca de entrada permite introduzir produtos inteiros como a couve.



Expulsor alto



Os modelos CA-41/CA-4V, CA-62 estão equipados com expulsor alto. O expulsor alto permite deslocar maior quantidade de produto, obtendo **produções mais elevadas**.

Ampla oferta de discos e grelhas

A gama de discos e grelhas disponíveis permite obter mais de [70 tipos diferentes de cortes.](#)



Suporte-carro

O suporte-carro permite trabalhar à altura adequada, **adapta-se às medidas Gastronorm** para a recolha do produto e permite deslocar a máquina sem dificuldade.



Rendimento
profissional

Active



Motor assíncrono de grande potência

As cortadoras de legumes de uma e duas velocidades estão equipadas com motores assíncronos ventilados de grande potência que oferecem o máximo rendimento em velocidades fixas.



Rendimento
profissional

Ultra



Tecnologia Brushless: máxima eficiência

A tecnologia *brushless* é sinónimo de um **rendimento otimizado a qualquer velocidade**.

As cortadoras de velocidade variável estão equipadas com motores de grande eficiência graças à tecnologia *brushless*.

Os motores *brushless* ou “sem escovas” são **altamente eficientes**, permitindo exercer a mesma força em toda a sua gama de velocidades.

Além disso, **pesam menos**, necessitam de menos espaço e, por não necessitarem de ventilação, melhoram a **estanqueidade** das máquinas.



Rendimento
profissional

Ultra



Tecnología *Brushless*: Force Control System

Os modelos de velocidade variável estão equipados com o exclusivo “Force Control System”. O FCS apresenta no ecrã a força realizada pelo motor constantemente. Além disso, 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.**



Bloco motor de aço inoxidável



O bloco motor, de aço inoxidável, oferece um cuidado acabado externo e uma ótima conservação com o passar do tempo. Além disso, é de fácil limpeza. A tampa de alumínio robusto confere grande durabilidade a todo o conjunto.



Máxima
comodidade
para o utilizador

Máxima comodidade
para o utilizador



Saída do produto lateral



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.

Máxima comodidade
para o utilizador

CA-31 / CA-3V



Desenho ergonómico

Os modelos CA-31/CA-3V permitem realizar a operação de corte num único movimento, obtendo-se a **máxima produção sem fadiga** para o utilizador.



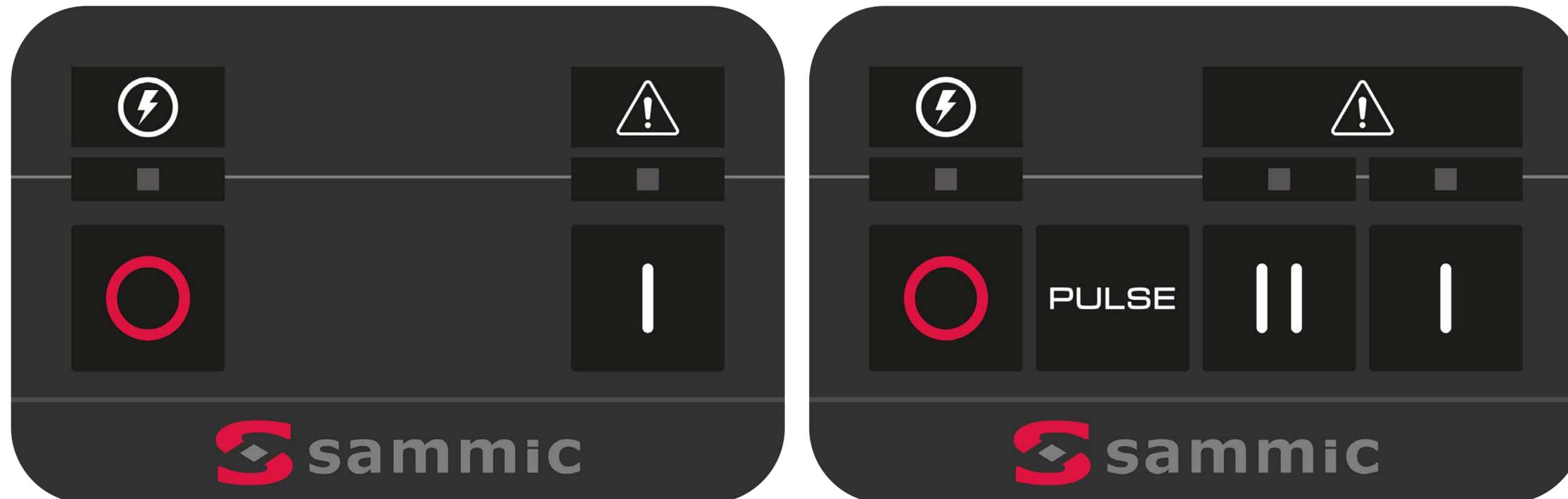
Máxima comodidade
para o utilizador

Active



Painel de comandos intuitivo

Os modelos de uma e duas velocidades estão equipados com painéis de comando de desenho simples **para uma utilização muito intuitiva.**



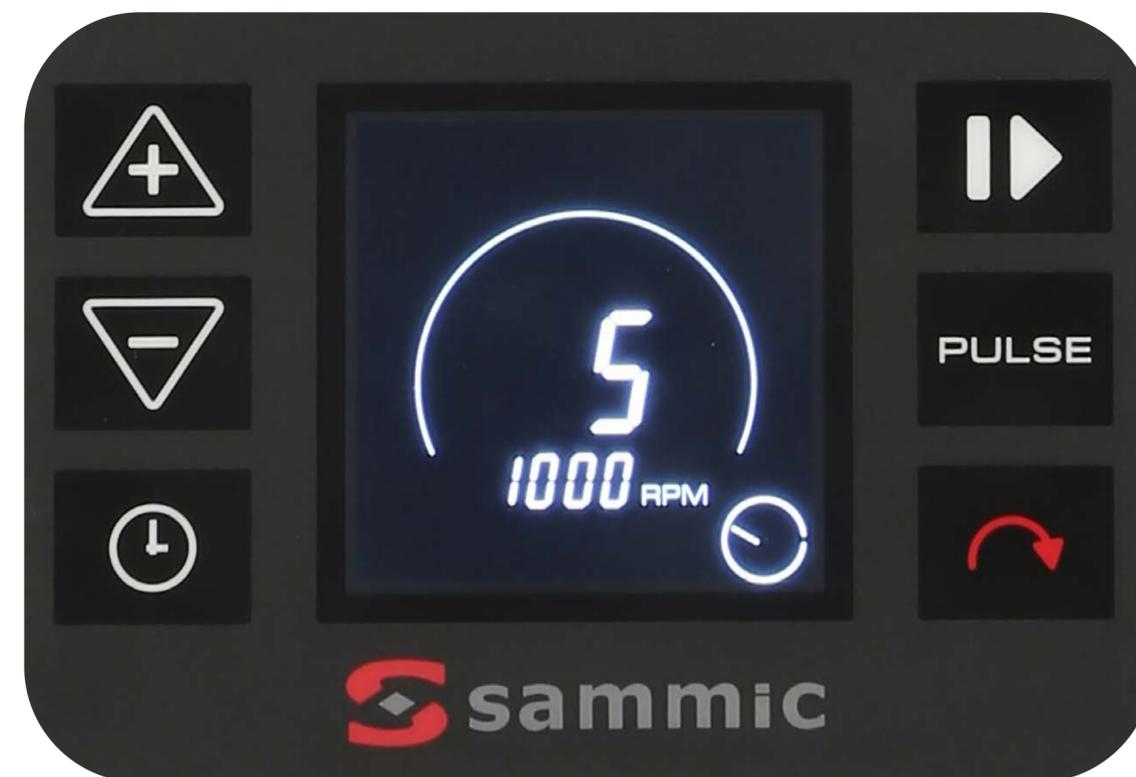
Máxima comodidade
para o utilizador

Ultra



Painel de comandos avançado

Os modelos de velocidade variável estão equipados com tecnologia brushless e possuem um painel de comando avançado. De utilização muito intuitiva, o painel destas cortadoras oferece **toda a informação num só relance**. Assim, o utilizador tem o máximo controlo do processo de corte.





Máxima
segurança
e higiene

Máxima segurança
e higiene



Cabeça e tampa facilmente desmontáveis



A cabeça e a tampa das cortadoras Sammic são facilmente desmontáveis, sem ferramentas, para a sua substituição ou limpeza. Isto confere ao utilizador, além de versatilidade, uma **fácil manutenção.**

Máxima segurança
e higiene



Novos discos raladores desmontáveis

Ver vídeo
no YouTube



Os novos discos raladores SH são desmontáveis, sem necessidade de ferramentas para a sua posterior lavagem na máquina de lavar loiça. Assim, **evita-se a acumulação de restos de produto** entre o suporte e o disco, oferecendo-se a garantia de máxima higiene.

Ver vídeo
no YouTube

Kit limpador de grelhas

O kit limpador de grelhas está desenhado para retirar rapidamente todo o produto restante que fica incrustado na grelha, no final do processo de corte. O kit consiste numa base que se complementa com limpadores para os tamanhos mais habituais de grelhas.



Combinação de sistemas de segurança

Todas as cortadoras da Sammic estão equipadas com uma combinação de sistemas de segurança que asseguram a proteção do utilizador quando a máquina está em movimento. A posição da cabeça e da tampa, possui microinterruptores que evitam a sua colocação em funcionamento e a segurança por corte de corrente, evita a colocação em funcionamento das cortadoras de forma fortuita, no caso de corte do fornecimento de eletricidade.



Máxima segurança
e higiene



Homologados pela NSF



As cortadoras **CA** da Sammic estão homologadas pela NSF segundo a norma 8, garantindo segurança e higiene.

Sammic:
A garantia de um líder



Sammic:
a garantia
de um líder

Sammic: A garantia de um líder



100% testado

Todas as máquinas fabricadas pela Sammic são **testadas individualmente** no final da linha de montagem, minimizando-se assim o risco de incidências no período de pós-venda.



Sammic:
A garantia de um líder



A experiência de um especialista em corte



A Sammic desenha e fabrica cortadoras há mais de 50 anos.

A exportação para mais de 100 países permitiu padronizar as suas exigências em série.

Resultado: **#OCortePerfeito** para qualquer produto.

Sammic:
A garantia de um líder



Desenhado e fabricado em colaboração com Chefs

O **chef corporativo** da Sammic e a sua equipa tiveram uma participação ativa em todo o projeto de desenvolvimento das cortadoras Sammic.

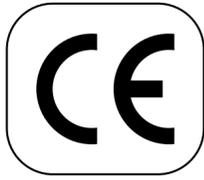
Além disso, antes do seu lançamento, todos os modelos foram testados tanto pelo chef corporativo como pelos **chefs embaixadores** da Sammic de todo o mundo.

E por último, um canal de feedback contínuo durante a vida útil do produto permite-nos exercer ações de **melhoria contínua** que nos permite continuar a ser **#AEscolhaAcertada** para os utilizadores de todo o mundo.

Características técnicas



Gama	ACTIVE			ULTRA	
Modelo	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Refeições (de/a)	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600
Produção/hora	150-450 kg	200-650 kg	500-1000 kg	150-500 kg	200-650 kg
Área boca entrada	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Velocidade do motor	365 rpm	365 rpm	365 / 730 rpm	300-1000 rpm	300-1000 rpm
Potência	550W (1~) / 550W (3~)	550W (1~) / 550W (3~)	750W (3~)	1500W (1~)	1500W (1~)
Dimensões externas 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 líquido	21 kg	24 kg	29.5 kg	24 kg	27 kg



UNE-EN ISO 9001

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