



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.



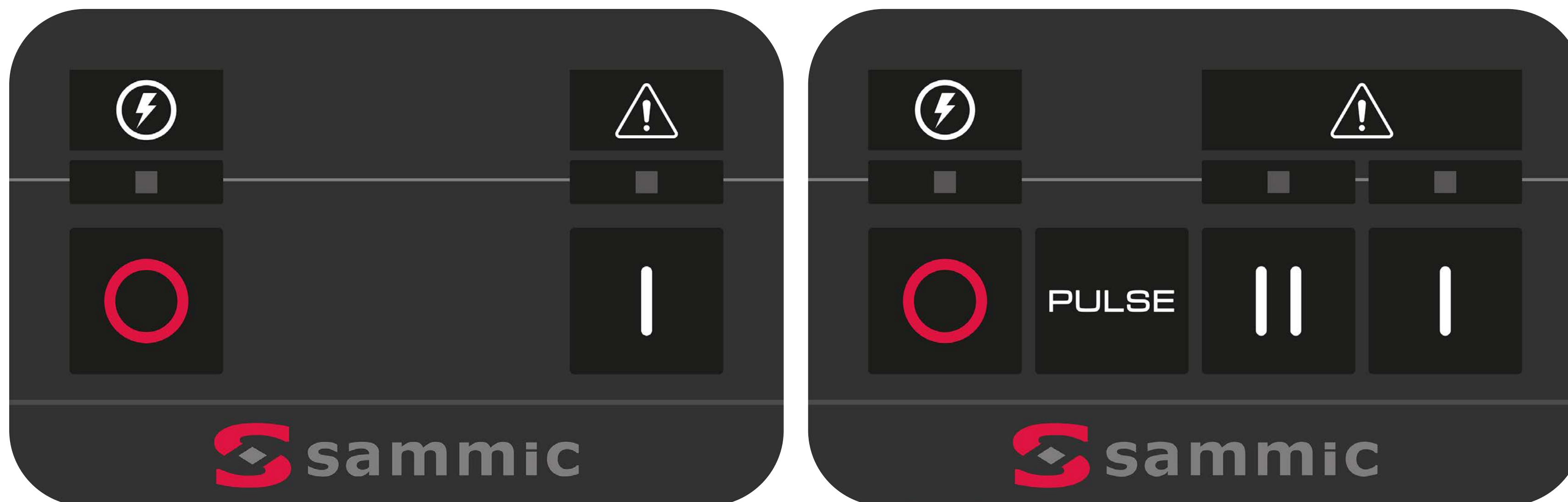
Máxima comodidade  
para o utilizador

*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.

Máxima segurança  
e 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.

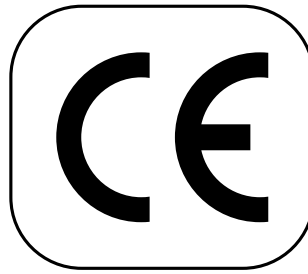
Além disso, antes do seu lançamento, todos os modelos foram testados tanto pelo chef corporativo como pelos **chefs embaixadores** da Sammic de todo o mundo.

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 <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	273 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
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