



TAGLIAVERDURE CA-3V

Tagliaverdure. Produzione fino a 500 kg.



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Blocco motore a velocità variabile + testa universale.
Con tecnologia “brushless”.

Con tecnologia “brushless”: motori potenti ed efficienti.

- ✓ Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- ✓ Esclusivo “force control system”: garanzia di taglio uniforme e di alta qualità.
- ✓ Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- ✓ Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- ✓ Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Un taglio perfetto

- ✓ Rettifiche di alta precisione per una qualità di taglio uniforme ed eccellente.
- ✓ Può essere completato con un’ampia gamma di dischi e griglie della massima qualità di taglio. Combinando tra di loro questi accessori è possibile ottenere più di 70 tipi di tagli e modi di grattugiare diversi.
- ✓ Esclusivo “Force Control System” per ottimizzare e standardizzare il taglio di ogni prodotto: segnale acustico di avviso quando il motore supera la potenza preimpostata.

Built to last

- ✓ Realizzato in acciaio inox e materiali alimentari di altissima qualità: blocco motore in acciaio inox e testa in alluminio alimentare.

Massima comodità per l’utente

- ✓ Design ergonomico: permette di tagliare il prodotto con un unico movimento.
- ✓ Uscita laterale del prodotto: richiede una minore profondità disponibile sul piano di lavoro e dirige il prodotto evitando gli spruzzi.
- ✓ Pannello di controllo avanzato ad uso molto intuitivo che offre tutte le informazioni in un colpo d’occhio.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- ✓ Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.
- ✓ Combinazione di sistemi di sicurezza: testa, coperchio, interruzione dell’alimentazione.
- ✓ Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- ✓ 100% tested.

INCLUSO

- ✓ Blocco motore a velocità variabile.
- ✓ Testa universale.
- ✓ Pulitore universale per griglie QC-U.

OPZIONALE

- ☐ Testa con tubi per prodotti lunghi.
- ☐ Supporto-carrello.
- ☐ Dischi e griglie.
- ☐ Kit pulizia griglie.

ACCESSORI

- ☐ Disco FCC
- ☐ Disco FCO
- ☐ Griglia FFC
- ☐ Griglia FMC
- ☐ Disco FCE
- ☐ Bocca con tubi
- ☐ Pack dischi e griglie - Heavy Duty
- ☐ Supporto per dischi e griglie
- ☐ Supporto - carrello
- ☐ Quick Cleaner: pulisci-griglie
- ☐ Disco FC-D
- ☐ Dischi grattugia SH
- ☐ Kit di taglio Déli-cut - Heavy Duty
- ☐ Pulitore universale per griglie QC-U

SPECIFICHE

Produzione ora: 500 kg

Area bocca entrata: 136 cm²

Diametro disco: 205 mm

Velocità tagliaverdure: 300 rpm - 1000 rpm

Potenza Totale: 1500 W

Dimensioni esterne

Larghezza: 391 mm

Profondità: 409 mm

Altezza: 552 mm

Peso netto: 24 kg

Livello di rumore (1 m.): <70 dB(A)

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

435 x 430 x 600 mm

Volume imballato: 0.11 m³

Peso lordo: 28 kg

MODELLI DISPONIBILI

1050784 Tagliaverdure CA-3V 230/50-60/1

1050787 Tagliaverdure CA-3V 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali

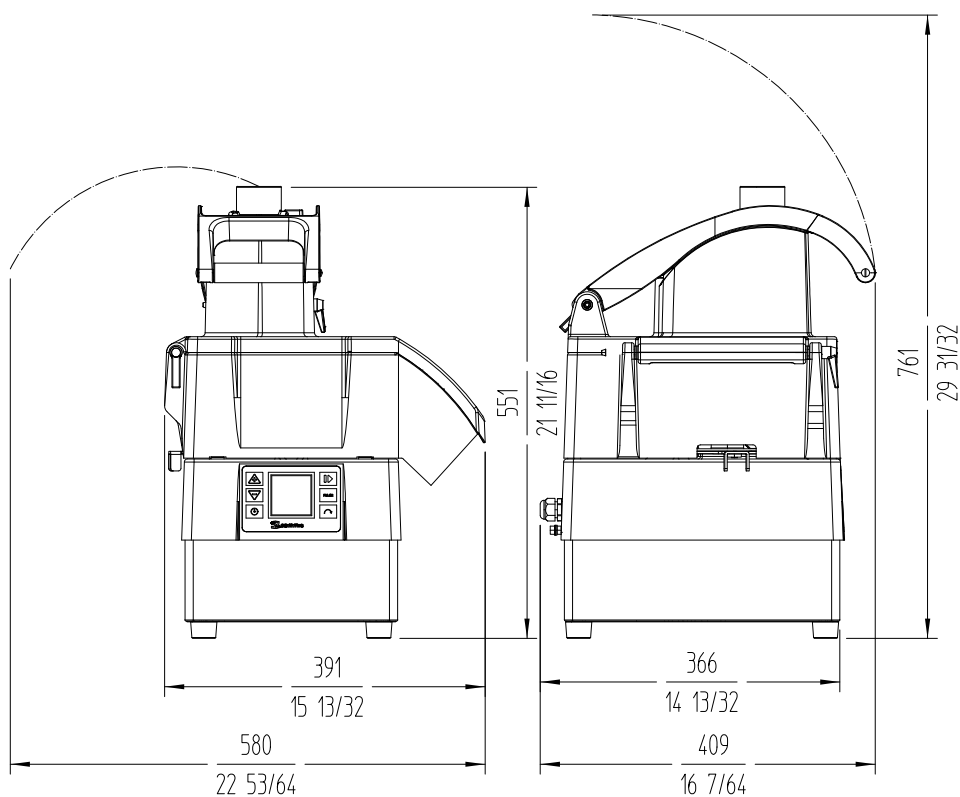


TAGLIAVERDURE CA-3V

Tagliaverdure. Produzione fino a 500 kg.



PREPARAZIONE DINAMICA
TAGLIAVERDURE PROFESSIONALI



sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto
aggiornato 11/04/2025