Cortadoras de hortalizas

CA

Haz click para ver
el vídeo en Youtube

Rendimiento profesional

Diseño ergonómico y fácil manejo

Garantía de seguridad e higiene

Sammic: La garantía de un líder

Características técnicas

Rendimiento profesional

Un corte perfecto

En el desarrollo de la nueva gama se han estudiado al detalle todos los cortes que ofrecen las distintas combinaciones de discos y rejillas. El nuevo diseño de la máquina, con tolerancias más ajustadas, junto con las mejoras llevadas a cabo en discos y rejillas, permite obtener un **resultado perfecto** sea cual sea el producto y el corte deseado.

Nuevos discos y rejillas

Gracias al diseño renovado de los discos y rejillas, éstos requieren un **menor esfuerzo para el corte**, obteniéndose cortes limpios y uniformes prácticamente sin mermas.

Dados limpios y uniformes

La **combinación** de los **discos FC con** sus correspondientes **rejillas FMC** permite conseguir cortes de cubos precisos y limpios, sin generar líquidos.

Nuevo corte “Déli-cut”: Un corte con una identidad única

El nuevo corte **Déli-cut** es un corte de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, haciéndolo único para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

Un modelo para cada usuario

Una gama de producto, **ACTIVE** con velocidad fija que ofrece un manejo extremadamente sencillo.

Tres modelos que conforman una oferta que alcanza una producción horaria de 1000 kg.

Gama	ACTIVE		
Modelo	**CA-31**	**CA-41**	**CA-61**
Bloque motor	1 vel	1 vel	1 vel
Cabezal	Universal	Gran capacidad	Semiautomática
Producción/h	450 kg	650 kg	1000 kg
Cubiertos	100-450	100-600	200-1000

Cabezales para cada necesidad

Los **cabezales** disponibles son **intercambiables** según modelos y permiten adaptar la máquina al tipo de producto a tratar y producción deseada.

Cabezal universal

Cabezal de gran capacidad

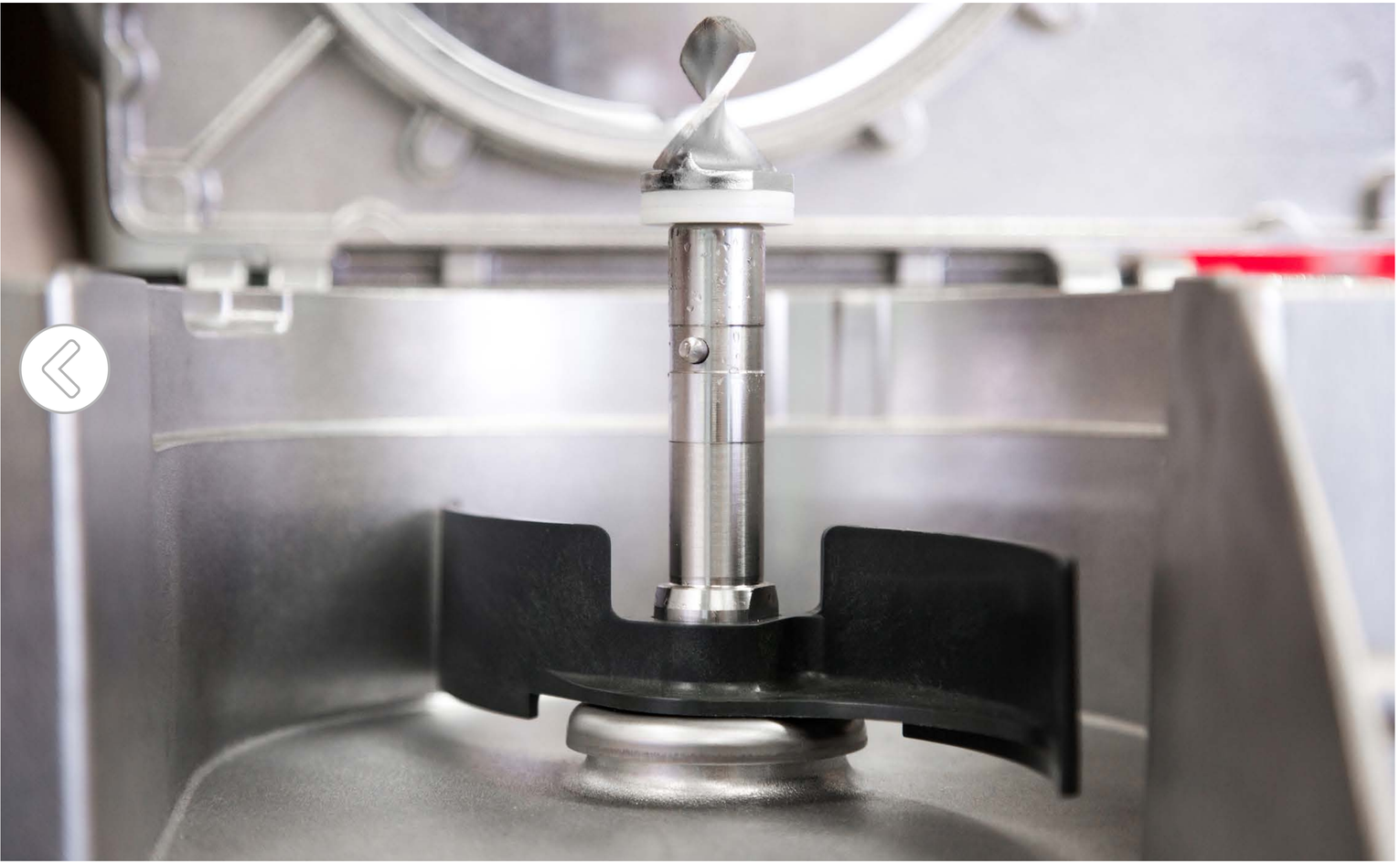
Tolva semiautomática

Cabezal de tubos

Elevada producción

El abanico de producción/ hora va **desde 450 a 1000 kg**, según modelo y producto empleado.
En el modelo CA-41 el tamaño de la boca de entrada permite introducir productos enteros como la berza.

Expulsor alto



Los modelos CA-41 / CA-61 están equipados con expulsor alto. El expulsor alto permite desplazar mayor cantidad de producto, obteniendo **producciones más elevadas.**

Amplia oferta de discos y rejillas

La gama de discos y rejillas disponible permite obtener más de **70 tipos diferentes de cortes**.

Soporte-carro

El soporte-carro permite trabajar a la altura adecuada, **se adapta a medidas Gastronorm** para la recogida del producto y posibilita desplazar la máquina sin dificultad.

Gama Active

Motor asíncrono de gran potencia

Las cortadoras de hortalizas de una y dos velocidades están equipadas con motores asíncronos ventilados de gran potencia que ofrecen el máximo rendimiento en velocidades fijas.

Bloque motor de acero inoxidable

El bloque motor, de acero inoxidable, ofrece un cuidado acabado externo y una óptima conservación en el tiempo. Además, es de fácil limpieza. La tapa de aluminio robusto confiere gran durabilidad a todo el conjunto.

Máxima comodidad para el usuario

IR A PORTADA

Salida del producto lateral

Como la salida del producto se produce por un lateral, las cortadoras **requieren menos fondo en la mesa de trabajo** y se consigue un flujo de trabajo óptimo en la zona de preparación.

La boca de salida del producto ha sido diseñada para direccionar el producto, **evitando salpicaduras** en la zona de trabajo.

Máxima comodidad para el usuario

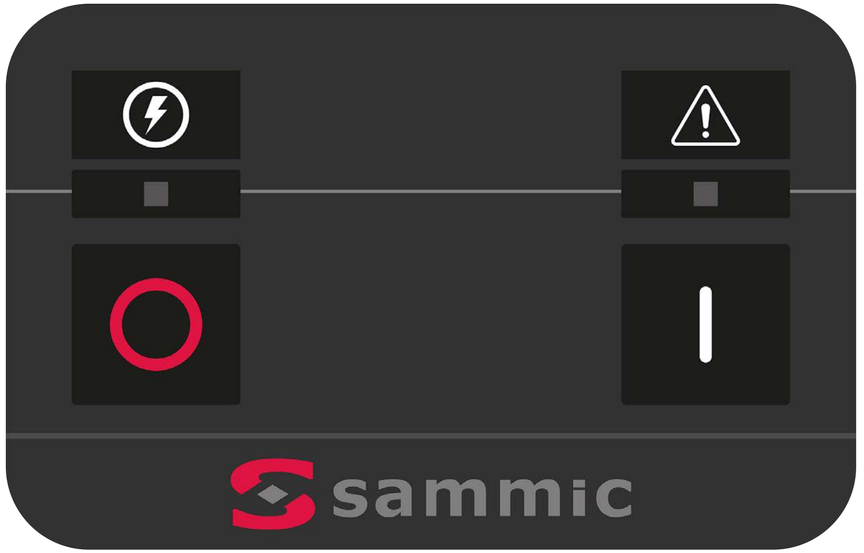
CA-31 / CA-3V

Diseño ergonómico

Los modelos CA-31 / CA-3V permiten realizar la operación de corte en un solo movimiento, consiguiéndose la **máxima producción sin fatiga** para el usuario.

Panel de mandos intuitivo

Los modelos de una velocidad están equipados con panel de mandos de **diseño sencillo para un uso muy intuitivo.**



Máxima seguridad e higiene

IR A PORTADA

Cabezal y tapa fácilmente desmontables

El cabezal y la tapa de las cortadoras Sammic son fácilmente desmontables, sin herramientas, para su intercambio o limpieza. Esto confiere, además de versatilidad, un **fácil mantenimiento** al usuario.

Nuevos discos ralladores desmontables

Haz click para ver
el vídeo en Youtube

Los nuevos discos ralladores SH son desmontables sin necesidad de herramientas para su posterior lavado en lavavajillas.

Así, **se evita la acumulación de restos de producto** entre el soporte y el disco, ofreciéndose la garantía de máxima higiene.

Kit limpiador de rejillas

Haz click para ver
el vídeo en Youtube

El kit limpiador de rejillas está diseñado para retirar al instante todo el producto sobrante que queda incrustada en la rejilla al final del proceso de corte. El kit consiste en una base que se complementa con limpiadores para los tamaños más habituales de rejillas.

Combinación de sistemas de seguridad

Todas las cortadoras de Sammic están equipadas con una combinación de sistemas de seguridad que aseguran la protección del usuario cuando la máquina está en movimiento. La posición del cabezal y de la tapa cuentan con **microrruptores** que evitan su puesta en marcha y la seguridad por corte de corriente evita la puesta en marcha fortuita de las cortadoras en caso de corte en el suministro de electricidad.

Homologado por NSF

Las **cortadoras CA** de Sammic están homologadas por NSF según el estándar 8, lo cual es garantía de seguridad e higiene.

Sammic: La garantía de un líder

100% tested

Todas las máquinas fabricadas por Sammic son **testadas uno a uno** al final de la línea de montaje, minimizándose así el riesgo de incidencias en la postventa.

La experiencia de un especialista en corte

Sammic diseña y fabrica cortadoras desde hace más de 50 años.

La exportación a más de 100 países ha permitido estandarizar sus exigencias en serie.

Resultado: **#ElCortePerfecto** para cualquier producto.

Diseñado y fabricado en colaboración con Chefs

El **chef corporativo** de Sammic y su equipo han tenido una participación activa en todo el proyecto de desarrollo de las cortadoras Sammic.

Además, antes de su lanzamiento, todos los modelos son testados tanto por el chef corporativo como por los **chefs embajadores** de Sammic de todo el mundo.

Y por último, un canal de feedback continuo durante la vida útil del producto nos permite ejercer acciones de **mejora continua** que nos permite seguir siendo **#LaElecciónAcertada** para los usuarios de todo el mundo.

Características técnicas

Gama	ACTIVE		
Modelo	**CA-31**	**CA-41**	**CA-61**
Cubiertos	100-450	100-600	200-1000
Producción/hora	150-450 kg	200-650 kg	500-1000 kg
Área boca entrada	136 cm²	286 cm²	273 cm²
Velocidad motor	365 rpm	365 rpm	365 rpm
Potencia	550W (1~) / 550W (3~)	550W (1~) / 550W (3~)	1100W
Dimensiones externas mm.	389 x 405 x 544	391 x 396 x 652	430 x 420 x 810
Peso neto	21 kg	24 kg	29.5 kg

sammic

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0437/1/96

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

CE

UNE-EN ISO 9001

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

IR A
PORTADA