



PROCESADOR DE VEGETALES CA-2V

Procesador de vegetales compacta. Velocidad variable y tecnología Brushless: máxima eficiencia.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortador compact.

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes.

- ✓ Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- ✓ Exclusivo "force control system": garantía de resultado uniforme y de gran calidad.
- ✓ Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- ✓ Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- ✓ Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Un corte perfecto

- ✓ Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- ✓ Gravity Slide System: provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- ✓ Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.
- ✓ Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.

Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 35 tipos de cortes y rallados diferentes.

- ✓ Exclusivo "Force Control System" para optimizar y estandarizar el corte de cada producto: aviso sonoro cuando el motor excede la fuerza preestablecida.
- ✓ Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

Built to last

- ✓ Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- ✓ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- ✓ Salida del producto orientable según necesidad del usuario en cada momento.
- ✓ Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- ✓ Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- ✓ Discos de acero inoxidable aptos para lavavajillas. Las cuchillas desmontables permiten una limpieza minuciosa y eficiente.
- ✓ Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, corte de corriente.
- ✓ Completo sistema de avisos de errores.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de velocidad variable.
- ✓ Rampa de expulsión.
- ✓ Cabezal cortador.
- ✓ Disco expulsor.

OPCIONAL

- Caldero cutter.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas microdentadas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

ACCESORIOS

- Olla para cutter (gama Compact)
- Discos FCES (procesador Compact)
- Discos ralladores SHS (procesador Compact)
- Rotor con cuchillas
- Kit de corte Déli-cut - Compact Line
- Discos FCS (procesador Compact)
- Discos FCOS (procesador Compact)
- Rejilla para cubos FMS (procesador Compact)
- Rejillas para fritas FFS (procesador Compact)

ESPECIFICACIONES

Producción hora: 350 kg

Área boca entrada (procesadora): 89 cm²

Diámetro de disco: 180 mm

Velocidades procesadora (posiciones): 300 rpm - 1000 rpm

Potencia total: 1100 W

Dimensiones exteriores

Ancho: 378 mm

Fondo: 309 mm

Alto: 533 mm

Peso neto: 12.9 kg

PREPARACIÓN DINÁMICA
PROCESADORES DE VEGETALES

ficha de producto
actualizado 02/27/25





PROCESADOR DE VEGETALES CA-2V

Procesador de vegetales compacta. Velocidad variable y tecnología Brushless: máxima eficiencia.



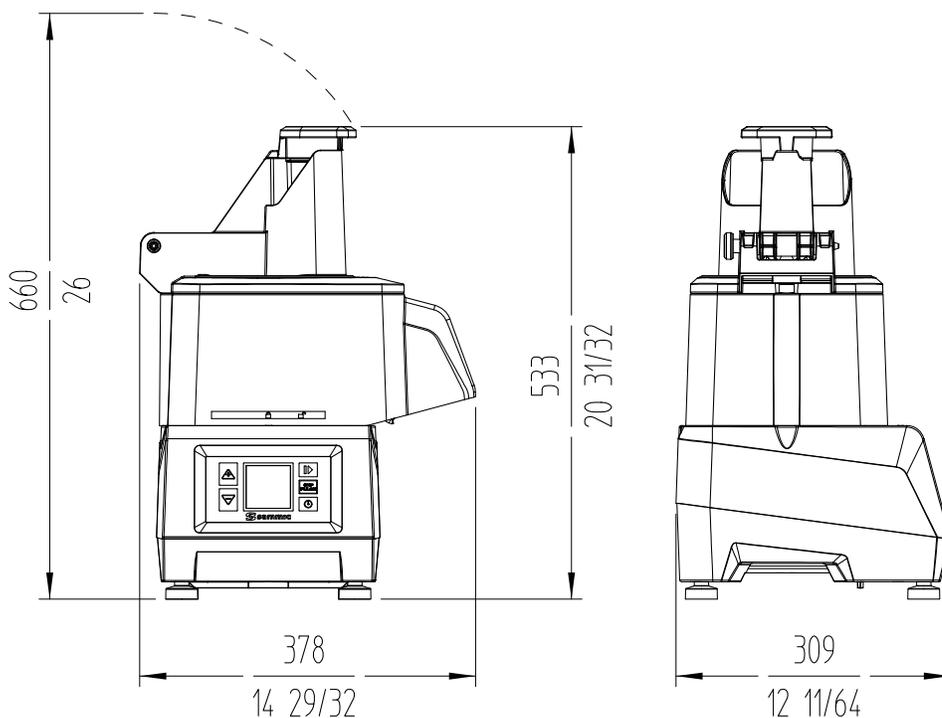
Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje
285 x 385 x 714 mm
Volumen del embalaje: 0.08 m³
Peso bruto: 17.2 kg

MODELOS DISPONIBLES

- 1050962 Cortadora CA-2V 230/50-60/1
- 1050965 Cortadora CA-2V 230/50-60/1 UK
- 1050970 Procesador CA-2V 120/50-60/1

* Consulte para versiones especiales



PREPARACIÓN DINÁMICA
PROCESADORES DE VEGETALES

sammic | www.sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 TEL. +52 81 25 25 53 60
67110 Guadalupe, Nuevo León mexico@sammic.com
MÉXICO



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 02/27/25