



TAGLIAVERDURE CA-2V

Tagliaverdure compatto. Velocità variabile e tecnologia "brushless".



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure compact.

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.
- ✓ Producono meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Un taglio perfetto

- ✓ Rettifiche di alta precisione per una qualità di taglio uniforme ed eccellente.
- ✓ Gravity Slide System: dotato di rampa che espelle il prodotto grazie alla forza di gravità. Permette di ricomporre il prodotto per la sua conservazione o presentazione.
- ✓ Disco espulsore incluso per i prodotti e i tagli per cui è necessario.
- ✓ 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 35 diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.
- ✓ Esclusivo "Force Control System" per ottimizzare e standardizzare il taglio di ogni prodotto: segnale acustico di avviso quando il motore supera la potenza preimpostata.
- ✓ Possibilità di aggiungere la funzione cutter inserendo la vasca dotata di lame.

Costruito per durare

- ✓ Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

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.
- ✓ Uscita del prodotto orientabile in qualsiasi momento, secondo l'esigenza dell'utente.
- ✓ Pannello di comando 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.
- ✓ Dischi di acciaio inossidabile lavabili in lavastoviglie. Le lame smontabili consentono una pulizia accurata ed efficiente.
- ✓ Combinazione di sistemi di sicurezza: tramoggia, coperchio, interruzione dell'alimentazione.
- ✓ Sistema completo di avvisi ed errori.
- ✓ Apparecchio certificato da NSF International (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- ✓ 100% tested.

INCLUSO

- ✓ Blocco motore a velocità variabile.
- ✓ Tramoggia tagliaverdure.
- ✓ Rampa di uscita per gravità.
- ✓ Contenitore di raccolta interno.
- ✓ Disco espulsore.
- ✓ Pulitore universale per griglie QC-U.

OPZIONALE

- Vasca cutter.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame microdentate
- Rotore con lame perforate.

ACCESSORI

- Vasca Cutter
- Dischi FCS
- Dischi FCOS
- Griglie per cubi FMS
- Griglie per stick FFS
- Dischi FCES
- Dischi per grattugiare SHS
- Rotori con lame
- Pack dischi - Compact Line
- Kit di taglio Déli-cut - Linea Compact
- Pulitore universale per griglie QC-U
- Contenitore interno per la raccolta di tagli delicati

SPECIFICHE

Produzione ora: 350 kg

Area bocca entrata: 89 cm²

Diametro disco: 180 mm

Velocità tagliaverdure: 300 rpm - 1000 rpm

Potenza Totale: 1100 W

Dimensioni esterne

Larghezza: 378 mm

Profondità: 309 mm

Altezza: 533 mm

Peso netto: 12.9 kg

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

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

285 x 385 x 714 mm

Volume imballato: 0.08 m³

Peso lordo: 17.2 kg



PREPARAZIONE DINAMICA
TAGLIAVERDURE PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 27/02/2025



TAGLIAVERDURE CA-2V

Tagliaverdure compatto. Velocità variabile e tecnologia "brushless".



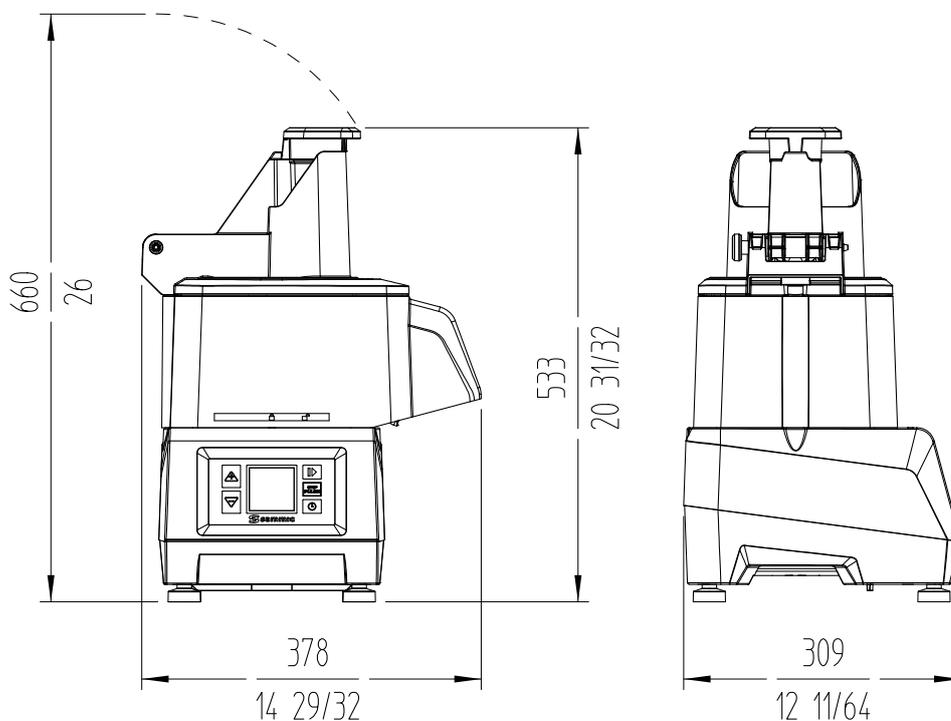
MODELLI DISPONIBILI

1050962 Tagliaverdure CA-2V 230/50-60/1

1050965 Tagliaverdure CA-2V 230/50-60/1 UK

1050970 Tagliaverdure CA-2V 120/50-60/1

* Consulta per versioni speciali



PREPARAZIONE DINAMICA
TAGLIAVERDURE PROFESSIONALI



www.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 27/02/2025