



# TAGLIAVERDURE CA-4V

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.



PREPARAZIONE DINAMICA  
TAGLIAVERDURE PROFESSIONALI

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

Blocco motore a velocità variabile + testa per grandi produzioni.  
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.
- ✓ Testa con lama su un lato che distribuisce i prodotti all'interno dell'apertura e li taglia e distribuisce prodotti interi come il cavolo.
- ✓ Testa dotata di espulsore alto: permette di spostare più quantità di prodotto.
- ✓ 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. Massima comodità per l'utente.

- ✓ 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 di grande capacità.
- ✓ Punta di lavoro opzionale.
- ✓ Pulitore universale per griglie QC-U.

## OPZIONALE

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- 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: 200 kg - 650 kg

Area bocca entrata: 286 cm<sup>2</sup>

Diametro disco: 205 mm

Velocità tagliaverdure: 300 rpm - 1000 rpm

Potenza Totale: 1500 W

### Dimensioni esterne

Larghezza: 391 mm

Profondità: 400 mm

Altezza: 652 mm

Peso netto: 27 kg

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

Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni del pacchetto

445 x 430 x 595 mm

Volume imballato: 0.13 m<sup>3</sup>

Peso lordo: 31.2 kg



scheda del prodotto  
aggiornato 11/04/2025



# TAGLIAVERDURE CA-4V

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.

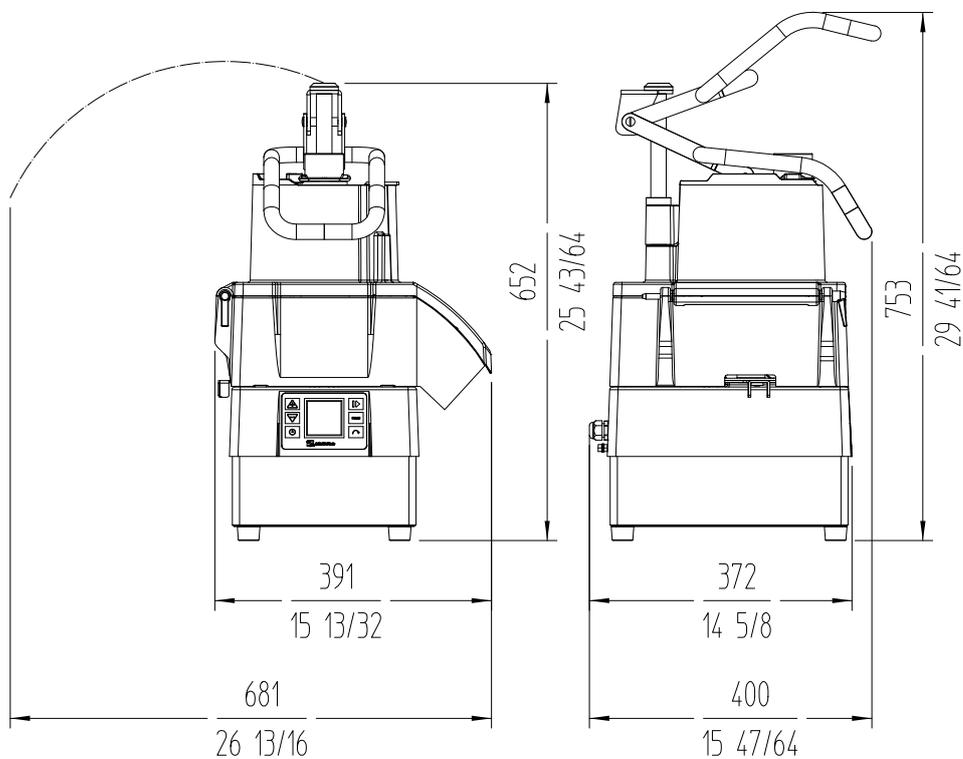


## MODELLI DISPONIBILI

1050796 Tagliaverdure CA-4V 230/50-60/1

1050799 Tagliaverdure CA-4V 120/50-60/1

\* Consulta per versioni speciali



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