

# Cortadora de hortaliças

CA-301, CA-401, CA-601



# Um corte perfeito...

## Um corte perfeito com os novos discos e grelhas:

- Exige menos esforço para o corte.
- Gera menos líquido.
- Obtém um corte mais uniforme.

## Saída do produto lateralmente:

- Requer menos profundidade na mesa de trabalho.
- Direciona o produto, evitando salpicaduras.

## Desenho ergonómico:

- Obtém-se uma grande produção com um único movimento.

## Painel de comandos:

- Painel simples e fácil de manejar.

## Bloco de motor de aço inoxidável:

- Acabamento exterior cuidado, e melhor limpeza da máquina.

## Cabeçal e tampa facilmente desmontáveis para limpeza ou substituição.

## Combinação de sistemas de segurança que protegem o utilizador, quando a máquina está em movimento.

## Equipamentos homologados por NSF.

## Equipamentos testados e aprovados por Martín Berasategui (3 estrelas Michelin): garantia de qualidade.



# com muitas possibilidades



## Ampla gama de cortadoras e produções

- 3 modelos de cortadoras.
- Produção desde 150 / 600 Kg./h.
- 1 ou 2 velocidades.

## Possibilidade de incorporar diferentes cabeçais:

- Cabeçal universal para uso geral.
- Cabeçal de grande capacidade de, especialmente concebida para produtos volumosos e obter produções até 400 Kg/h.
- Tabuleiro semiautomático, para grandes produções.
- Cabeçal de tubos, para cortar produtos de forma alongada.

## Ampla gama de discos e grelhas

- Permitem obter mais de 70 tipos diferentes de corte.

## Suporte-carro opcional

- Desenhado especialmente para as cortadoras de legumes Sammic.
- Facilita o transporte e a organização do trabalho.
- Permite acoplar recipientes para recolher o produto cortado.

## Suporte para discos e grelhas





## Cortadora CA-301



- Produção até 450 Kg./h.
- Composto por um bloco de motor de uma velocidade e cabeçal universal.

- O seu desenho ergonómico permite cortar o produto num só movimento..
- Velocidade de trabalho de 365 rpm: assegura um corte mais uniforme e preciso ao mesmo tempo que, combinando com a capacidade da boca de entrada, garante uma produção até 450 Kg/h.
- Sistema de segurança de grande precisão na tampa e no pisador.
- Grande facilidade de limpeza: o design da máquina na zona de alimentos e a sua facilidade de limpeza simplificam o processo de higienização da máquina. A tampa e o pisador são desmontáveis, o que facilita ao utilizador a limpeza destas peças.



Painel de comandos estanque de utilização fácil



Desenho ergonómico



Saída de produto lateral



Pisador e tampa facilmente desmontáveis

### Acessórios



Cabeçal de tubos



Suporte de discos

# Cortadora CA-401

- Produção até 650 Kg/h.
- Composto por bloco de motor de uma velocidade e cabeçal de grande capacidade.



- Cabeçal de 286cm<sup>2</sup> com lâmina lateral que distribui os produtos dentro da boca, corta e distribui produtos inteiros como a couve.
- Veio central de uso opcional incluído com a mesma finalidade.
- Cabeçal equipado com expulsor alto: permite distribuir mais quantidade de produto.
- Velocidade de trabalho de 365 rpm: assegura o corte mais uniforme e preciso ao mesmo tempo que, conjugando com a capacidade da boca de entrada, garanta uma produção até 650 Kg/h.
- Sistema de segurança de grande precisão na tampa e no pisador.



Painel de comandos estanque de utilização fácil



Cabeçal de grande capacidade



Expulsor alto



Saída de produto lateral

## Acessórios



Cabeçal de tubos



Tabuleiro semiautomático



Suporte de discos



Suporte carro

# Cortadora CA-601



- Produção até 1000 Kg/h.
- Composto por bloco de motor de duas velocidades e tabuleiro semiautomático de grande produção.

- 2 velocidades, alcançando 1000 Kg/h de produção.
  - 365 rpm para obter um corte de grande precisão e uniforme.
  - 730 rpm para conseguir uma grande capacidade de produção com produtos menos delicados.
- Tabuleiro semiautomático de grande produção de serie e possibilidade de acoplar outro tipo de cabeçal.
- Sistema de segurança de grande precisão na tampa.
- Sistema de segurança no pisador do cabeçal de grande capacidade (cabeçal opcional).



Painel de comandos estanque de utilização fácil



Saída de produto lateral



Tabuleiro semiautomático

## Accessórios



Cabeçal de tubos



Cabeçal de grande capacidade



Suporte de discos



Suporte carro

# Acessórios cortadora



FC-1+



FC-3+



FC-8+



FCO+



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



**FC** Discos para cortar rodela até 25mm. de espessura.

- Discos FC-1+ e FC-2+ para cortar batatas "chips".
- Discos FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ e FC-25+ para obter rodela de 2 a 25 mm de grossura de batata (soufflé), cenoura, beterraba, repolho, etc.

**FCO** Discos para cortar rodela ondulada:

- 2, 3 ou 6 mm. de espessura.

**Novas grelhas:** grelhas inteiras de 360° de corte com lâminas mais finas, permitindo obter um corte preciso e uniforme com menor pressão sobre os alimentos e gerando menor quantidade de líquido em produtos delicados.

- **FFC** grelhas para palitos:
  - Combinam com discos FC.
  - 8 e 10 mm, de espessura.
- **FMC** grelhas para cubos:
  - Combinam com discos FC.
  - 8, 10, 14, 20 ou 25 mm. de espessura.

**FCC** Discos com lâmina curva:

- Especial para produtos macios, para cortar em rodela, tomate, laranja, limão, banana, maçã, etc.
- 2, 3 ou 5 mm. de espessura.

**FCE** Discos para cortar batatas "palha", tiras de cenoura, aipo, beterraba, etc.

- 2, 4 ou 8 mm. de espessura.

**FR** Discos raladores: área de corte de discos raladores otimizado, o que se traduz num menor consumo de energia.

- Para desfiar legumes e ralar queijo, pão, nozes, Amêndoas, etc.
- 2, 3, 4 7 mm. de espessura.
- FR-1/8+: Discos para reduzir a pó pão, queijo, chocolate, etc.

## Tabela de características

CARACTERÍSTICAS	CA-301	CA-401	CA-601
Produção	150-450 Kg/h	200-650 kg/h	500-1000 kg/h
Área boca	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	273 cm <sup>2</sup>
Velocidades	1	1	2
RPM Motor	365	365	365/730
Potência			
Monofásica	550 W	550 W	
Trifásica	370 W	550 W	750 W
Dimensões			
Largura	389 mm	389 mm	431 mm
Profundidade	405 mm	382 mm	418 mm
Altura	544 mm	646 mm	767 mm
Peso líquido	21 kg.	24 kg.	26 kg.

## Acessórios compatíveis

GAMA	Cabeçal universal	Cabeçal grand. prod.	Tabuleiro semiautomát.	Cabeçal de tubos	Suporte-carro
CA-301	x			o	
CA-401		x	o	o	o
CA-601		o	x	o	o

x: de série o: opcional

## Discos e grelhas (função cortadora)

GAMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Pó
FC – Rodelas	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO – Rodelas onduladas		x	x			x							
FFC – Grelha de palitos								x	x				
FMC – Grelha cubos								x	x	x	x	x	
FCC – Discos com lâmina curva		x	x		x								
FCE – Palha		x		x				x					
FR – Juliana		x	x	x			x						
FR-8 – Pó grosso													x
FR-1 – Pó fino													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA