Cutters
Omogeneizzatori
K/KE

Combi
Tagliaverdure-cutter
CK

Tagliaverdure
professionale
CA

STOP
PULSE
sammic

Punti chiave

+ info

» Realizzato con materiali di alta qualità adatti al contatto con gli alimenti. **Senza BPA**, materiali e componenti resistenti.

+ info

» **Funzione tagliaverdure:** Ampia gamma di dischi e griglie disponibili. Ottieni oltre 35 tagli diversi, incluso l'esclusivo "Déli-cut".

+ info

» **Funzione cutter:** Molteplici funzioni, in pochi secondi.

+ info

» **Linea Ultra:** Massima efficienza grazie alla tecnologia "brushless". Funzionamento silenzioso, leggero, ermetico all'acqua.

+ info

» **Linea Ultra:** programmi integrati e personalizzazione dei programmi per la standardizzazione delle ricette.

+ info

» **Funzione cutter:** Tecnologia "invert-blade" per risultati omogenei.

+ info

» **Funzione tagliaverdure:** "Force Control System" esclusivo per una massima standardizzazione.

+ info

» Facile da smontare, componenti lavabili in lavastoviglie per una **facile pulizia e disinfezione.**

Un modello per ogni utente

Le due gamme di prodotto, **ACTIVE a velocità fissa** estremamente semplice e maneggevole e **ULTRA a velocità variabile** e prestazioni avanzate, forniscono una produzione oraria di 350 kg come macchina tagliaverdure e cutter con vasca da 4,4 litri.

Caratteristiche tecniche

Rendimento professionale

Design ergonomico e facilità d'uso

Garanzia di sicurezza e igiene

Sammic:
La garanzia di un leader

Caratteristiche tecniche

Rendimento professionale

- Materiali per uso alimentare della migliore qualità
- Possibilità di aggiungerel'altra funzione alla macchina
- Un taglio perfetto
- Un taglio pulito, uniforme e senza produrre scarti
- Molteplici funzioni in pochi secondi
- Produzione elevata
- Rampa di espulsione
- Ampia gamma di dischi e griglie
- Vasca cutter da 4,4 litri
- Triturazione di qualità superiore
- Tecnologia “invert-blade”: Rotore con una lama inversa
- Vasca con miscelatori laterali
- Lame per ogni esigenza
- Rotore con lame microdentate
- Rotore con lame lisce
- Rotore con lame perforate
- Selezione delle velocità
- Temporizzatore avanzato
- Programmi integrati, funzioni specifiche
- Personalizzazione dei programmi: Standardizzazione delle ricette
- Motore asincrono di grande potenza
- Tecnologia “brushless”: Massima efficienza
- Tecnologia “brushless”: “Force Control System”
- Blocco motore

Materiali per uso alimentare della migliore qualità

Tutte le macchine hanno una struttura robusta e sono costruite in polimeri rinforzati con fibra di vetro.

La vasca di Tritan™ (copoliestere riciclabile per uso alimentare esente da BPA e da altri tipi di bisfenolo) è altamente resistente e lavabile in lavastoviglie.

Anche la tramoggia della macchina tagliaverdure di plastica rinforzata con fibra di vetro e l'espulsore di Tritan sono lavabili in lavastoviglie.

Punti chiave

Possibilità di aggiungere l'altra funzione alla macchina

Grazie ad alcuni sensori del blocco motore, le macchine compact permettono di integrare la funzione mancante. In particolare, i tagliaverdure CA offrono la funzione cutter aggiungendo la vasca con le lame alla macchina e i cutter K/KE propongono l'opzione tagliaverdure incorporando la tramoggia corrispondente.

Funzione tagliaverdure

Un taglio perfetto

Nello sviluppo della nuova gamma Compact sono stati studiati nel dettaglio tutti i tagli offerti dalle diverse combinazioni di dischi e griglie.

Il nuovo design della macchina, con tolleranze più contenute, unitamente ai miglioramenti apportati su dischi e griglie, permette di ottenere un risultato perfetto qualunque sia il prodotto e il taglio desiderato.

Funzione tagliaverdure

Un taglio pulito, uniforme e senza produrre scarti

I dischi e le griglie di ultima generazione richiedono uno sforzo minore durante il taglio, che risulta pulito e uniforme, praticamente senza produrre scarti.

La combinazione dei dischi **FCS** con le corrispondenti griglie **FMS** consente di eseguire tagli precisi e puliti senza produrre liquidi.

Funzione cutter

Molteplici funzioni in pochi secondi

Il cutter consente di tagliare, macinare, miscelare, impastare, emulsionare... qualsiasi prodotto in pochi secondi.

Punti chiave

Funzione tagliaverdure

Produzione elevata

La produzione oraria va da 50 a 350 kg.

Funzione tagliaverdure

Rampa di espulsione

La rampa apposita consente di espellere il prodotto tagliato grazie alla forza di gravità e senza che subisca colpi. Si tratta di una funzione particolarmente interessante per affettare e ricomporre il prodotto per la conservazione o la presentazione.

Inoltre, la macchina tagliaverdure è dotata di disco espulsore, necessario per alcuni prodotti.

Funzione tagliaverdure

Ampia gamma di dischi e griglie

La gamma di dischi e griglie consente di ottenere oltre 35 tipi di tagli diversi.

Punti chiave

Funzione cutter

Vasca cutter da 4,4 litri

il cutter K/KE e disponibili con vasca da 4,4 litri con tubo alto, in grado di triturare, miscelare, impastare, eccetera. 2,5 kg di prodotto, in pochi secondi.

Funzione cutter

Triturazione di qualità superiore

Le lame e i miscelatori sono stati studiati attentamente per una triturazione di qualità superiore. Grazie alla lama inversa e ai miscelatori laterali, si ottiene una triturazione pulita, omogenea e uniforme.

Funzione cutter

Tecnologia “invert-blade”: Rotore con una lama inversa

La lama superiore del rotore è inversa, in questo modo il prodotto si muove verso il basso. La lama inferiore, invece, è normale e sposta il prodotto verso l'alto. In tal modo, grazie al movimento creato dalle lame, il risultato è più uniforme.

Punti chiave

Funzione cutter

Vasca con miscelatori laterali

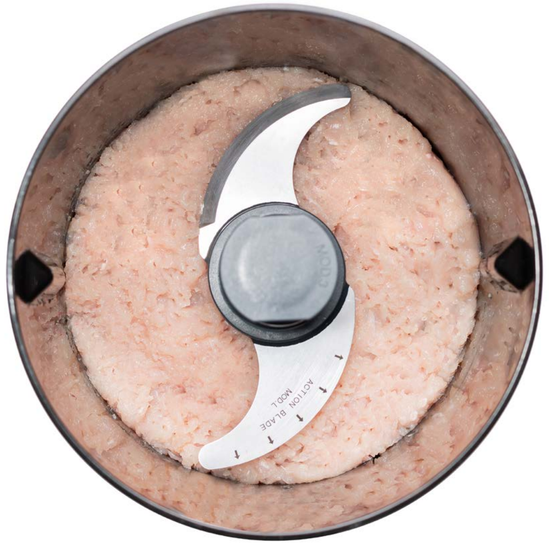
I miscelatori laterali evitano che il prodotto si accumuli sulle pareti della vasca spingendolo verso la lama senza bisogno dell'intervento dell'operatore. Di conseguenza, il lavoro è più veloce e omogeneo. Inoltre, si evita il surriscaldamento del prodotto.

Funzione cutter

Lame per ogni esigenza

La vasca cutter è dotata di serie di rotore con **lame microdentate.**

A titolo opzionale può essere corredata di lame lisce e forate.



Funzione cutter

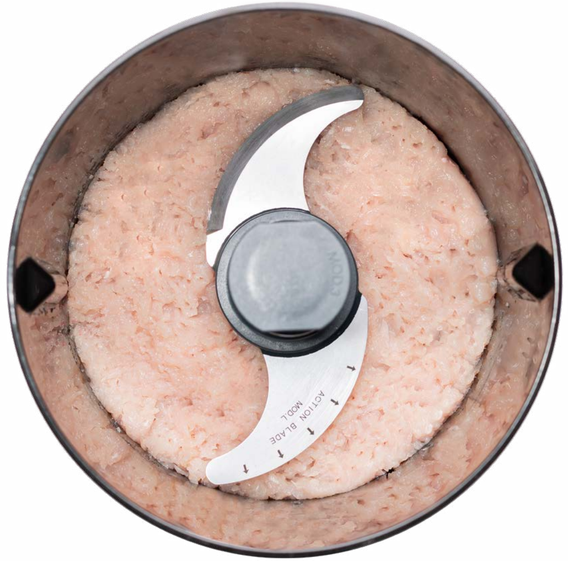
Rotore con lame microdentate

Le lame microdentate sono **adatte al taglio di prezzemolo e prodotti ad alto contenuto d'acqua** che possono essere danneggiati dall'uso di lame lisce, così come per **prodotti surgelati, frutta secca, prosciutto crudo, carne cotta, purè** (la macinazione è più fine con questo tipo di lama).

Funzione cutter

Rotore con lame lisce

Le lame lisce sono **indicate per tagliare la carne cruda**, poiché per il filo e per la loro forma sono in grado di tagliare con facilità i filamenti dei nervi e i punti difficili della carne. Sono consigliate anche per le **verdure in generale**, inclusa la cipolla, poiché le triturano molto bene, sottraendo loro poca acqua.



Funzione cutter

Rotore con lame perforate

Le lame forate sono utilizzate **per realizzare salse e mescolare prodotti** come maionese, salsa rosa, ali-oli, ecc. e per alcuni tipi di **impasti da pasticceria.**

Tutte le macchine

ULTRA

Selezione delle velocità

La gamma di velocità disponibili permette di adattare la macchina al prodotto da trattare.

Inoltre, grazie alla tecnologia dei motori “brushless”, il motore mantiene la potenza in tutta la gamma di velocità, ottenendo sempre la massima efficienza.

Tutte le macchine

ULTRA

Temporizzatore avanzato

I modelli ULTRA sono dotati di un temporizzatore che consente di operare per un tempo predefinito, visualizzando continuamente il tempo rimanente.

Questa funzione è particolarmente utile per standardizzare i processi.

Funzione cutter

ULTRA

Programmi integrati, funzioni specifiche

La macchina offre 3 programmi speciali: P1 (grana densa), P2 (grana leggera) e P3 (impulsi).

Combinando velocità e tempi diversi in ognuno di questi programmi, il cutter ottimizza i parametri per ottenere sempre un risultato uniforme e consistente.

Funzione cutter

ULTRA

Personalizzazione dei programmi: Standardizzazione delle ricette

Oltre ai due programmi preimpostati sulla macchina, il cutter KE-4V consente all'utente di creare fino a 9 programmi personalizzati.
In questo modo, combinando velocità e tempi diversi, l'utente può standardizzare le proprie ricette per ottenere sempre lo stesso risultato in modo automatico e senza essere dipendente della macchina.

Punti chiave

Tutte le macchine

ACTIVE

Motore asincrono di grande potenza

Le macchine tagliaverdure e cutter a una velocità hanno motori asincroni ventilati ad alta potenza che offrono le massime prestazioni a velocità fisse.

Tecnologia “brushless”: Massima efficienza

La tecnologia “brushless” è sinonimo di rendimento eccellente a qualsiasi velocità.

Le macchine tagliaverdure e cutter a velocità variabile hanno motori ad alta efficienza grazie alla tecnologia “brushless”.

I motori “brushless” o “senza spazzole” sono molto efficienti ed esercitano la stessa forza a tutte le velocità.

Inoltre sono più silenziosi e, non richiedendo ventilazione, migliorano l'impermeabilità della macchina.

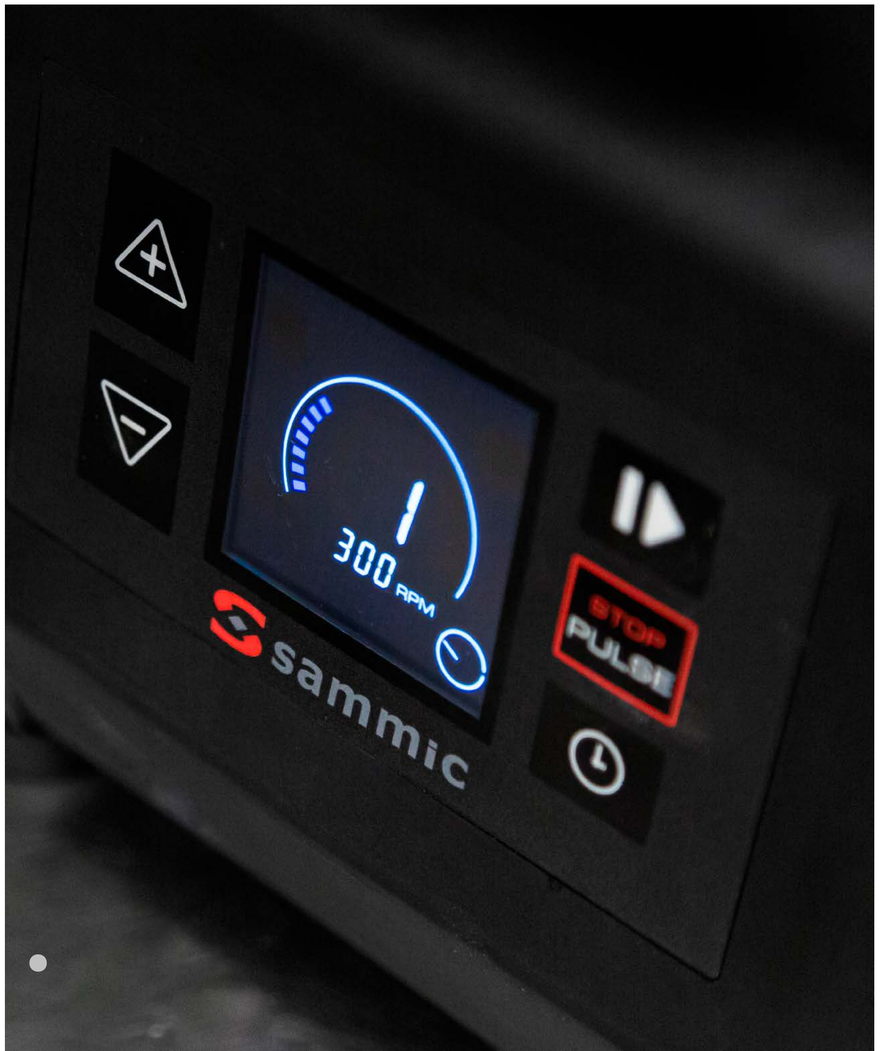
Punti chiave

Funzione tagliaverdure

ULTRA

Tecnologia “brushless”: “Force Control System”

I modelli a velocità variabile sono dotati dell’esclusivo “Force Control System”. FCS mostra sullo schermo la forza esercitata dal motore in ogni momento. Inoltre, consente di programmare un avviso acustico quando la macchina supera la forza indicata. In questo modo, l'utilizzatore ottiene la qualità di taglio desiderata in ogni prodotto e in ogni momento, ottenendo un taglio ottimale, uniforme e senza perdite.



Punti chiave

Blocco motore

Le nuove macchine hanno una struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.

Massima comodità per l'utente

- Uscita laterale del prodotto
- Design orientabile
- Design ergonomico
- Fori per aggiungere ingredienti
- Coperchio dotato di guarnizione
- Vasca con manico ergonomico
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro
- Pannello di controllo intuitivo
- Panello di controllo avanzato

Funzione tagliaverdure

Uscita laterale del prodotto

Poiché il prodotto fuoriesce lateralmente, i tagliaverdure richiedono meno spazio sul piano di lavoro e si ottiene un flusso di lavoro ottimale nell'area di preparazione.

Il punto di uscita del prodotto è stato progettato per orientare il prodotto, evitando spruzzi nell'area di lavoro.

Funzione tagliaverdure

Design orientabile

Il design della macchina tagliaverdure permette di posizionare l'uscita del prodotto a destra o a sinistra a seconda delle esigenze dell'utilizzatore.

Funzione tagliaverdure

Design ergonomico

Grazie alla funzione tagliaverdure è possibile eseguire le operazioni di taglio in un unico movimento. In tal modo l'utilizzatore ottiene la massima produzione senza sforzo.

Funzione cutter

Fori per aggiungere ingredienti

Il coperchio della vasca cutter è dotato di un foro che permette di aggiungere ingredienti durante il ciclo.

Funzione cutter

Coperchio dotato di guarnizione

La guarnizione per il coperchio della vasca cutter impedisce al prodotto di traboccare durante il ciclo.

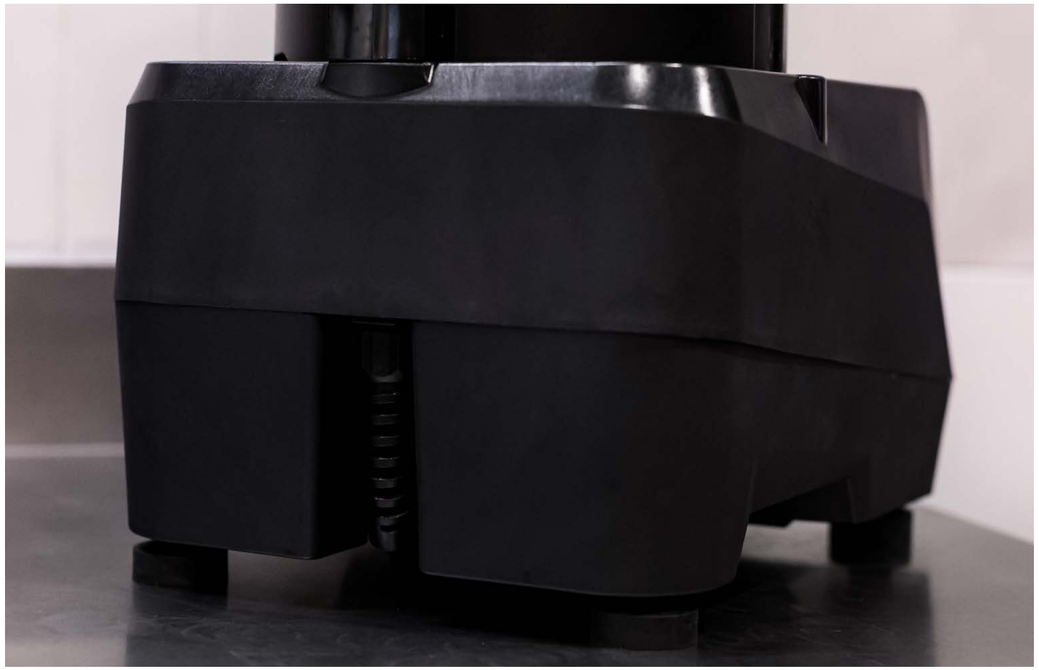
Funzione cutter

Vasca con manico ergonomico

La forma arrotondata e senza spigoli del manico consente all'utilizzatore di bloccare e posizionare la vasca comodamente con una sola mano senza alcuno sforzo.

Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro

Un'apertura nel blocco motore consente, oltre a proteggere la spina, di sfruttare al meglio lo spazio di lavoro dell'utente. Pertanto, grazie al design della macchina, la spina non richiede spazio in più e la macchina può anche lavorare contro il muro.



Tutte le macchine

ACTIVE

Pannello di controllo intuitivo

I modelli a una velocità sono dotati di pannelli di controllo dal design semplice per un utilizzo intuitivo.

Tutte le macchine

ULTRA

Panello di controllo avanzato

I modelli a velocità variabile sono dotati di tecnologia “brushless” e di un pannello di controllo avanzato.

Molto intuitivo da usare, il pannello di queste macchine offre tutte le informazioni in un colpo d'occhio. In questo modo, l'utente ha il massimo controllo del processo di taglio.

Massima sicurezza e igiene

- Tramoggia, coperchio e vasca facili da smontare
- Facile da pulire
- Combinazione di sistemi di sicurezza
- Sistema di notifica degli errori
- Omologati da NSF

Tramoggia, coperchio e vasca facili da smontare

La tramoggia e il coperchio delle macchine tagliaverdure Sammic, come del resto la vasca cutter, sono facilmente smontabili senza utensili per la sostituzione o la pulizia. Ciò consente, oltre alla versatilità, una facile manutenzione per l'utente.

Facile da pulire

Tutti gli elementi a contatto con gli alimenti sono smontabili e lavabili.

La tramoggia della macchina tagliaverdure, il rotore e la vasca cutter sono lavabili in lavastoviglie, con garanzia di un'ottima conservazione nel tempo.

I dischi della macchina tagliaverdure sono in acciaio inossidabile e lavabili in lavastoviglie. Inoltre, la lama smontabile può essere pulita in modo accurato e profondo e si sostituisce facilmente se danneggiata.

Punti chiave

Combinazione di sistemi di sicurezza

Tutte le macchine tagliaverdure, combi e cutter hanno di sistemi di sicurezza che garantiscono la protezione dell'utilizzatore durante il funzionamento della macchina.

La posizione della tramoggia e del coperchio, come quella della vasca e del suo coperchio, dispongono di microinterruttori che ne impediscono l'avviamento e il sistema di sicurezza per interruzione dell'alimentazione evita l'avviamento accidentale delle macchine qualora manchi la corrente.

Sistema di notifica degli errori

Un completo sistema di notifica facilita l'identificazione di eventuali errori di funzionamento, agevolando la manutenzione e la riparazione dell'apparecchio.

Omologati da NSF

Tutte le macchine compact Sammic sono omologate da NSF secondo la norma 8, a garanzia di sicurezza e igiene.

Sammic: La garanzia di un leader

- 100% tested
- L'esperienza di uno specialista del taglio
- Progettati e prodotti da Sammic in collaborazione con gli Chef

100% testato

Tutte le macchine prodotte da Sammic sono **collaudate una ad una alla** fine della catena di montaggio, riducendo così al minimo il rischio di incidenti nella post-vendita.

L'esperienza di uno specialista del taglio

Sammic progetta e produce tagliaverdure da oltre 50 anni.

L'esportazione in più di 100 paesi ha permesso la standardizzazione dei suoi requisiti in serie.

Risultato: **#IlTaglioPerfetto** per qualsiasi prodotto.

Progettati e prodotti da Sammic in collaborazione con gli Chef

Lo **chef aziendale** di Sammic e il suo team hanno partecipato attivamente all'intero progetto di sviluppo delle macchine compatte Sammic.

Inoltre, prima del lancio, tutti i modelli sono stati testati dallo chef aziendale e dagli **chef ambasciatori** di Sammic in tutto il mondo.

Infine, un canale di feedback attivo durante la vita utile del prodotto ci permette di promuovere azioni di **miglioramento continuo** per seguitare a essere **#LaSceltaGiusta** per gli utenti di tutto il mondo.

Caratteristiche tecniche

Scheda prodotto
Vedi sul sito web

Scheda prodotto
Vedi sul sito web

Scheda prodotto
Vedi sul sito web

Scheda prodotto
Vedi sul sito web

Scheda prodotto
Vedi sul sito web

Scheda prodotto
Vedi sul sito web

	COMBI		TAGLIAVERDURE		CUTTER-OMOGENEIZZATORI	
Gamma	**ACTIVE**	**ULTRA**	**ACTIVE**	**ULTRA**	**ACTIVE**	**ULTRA**
Modello	**CK-241**	**CK-24V**	**CA-21**	**CA-2V**	**K-41**	**KE-4V**
GUIDA DI SELEZIONE						
COPERTI (DA / A)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
PRODUZIONE ORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg
CARATTERISTICHE						
AREA BOCCA ENTRATA	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	-	-
CAPACITÀ DEL PAIOLO	4.4 l	4.4 l	-	-	4.4 l	4.4 l
VELOCITÀ CUTTER (POS.)	1	10	-	-	1	10
RPM MOTORE (CUTTER)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
VELOCITÀ TAGLIAVERDURE	1	5	1	5	-	-
RPM MOTORE (TAGLIAVERDURE)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
POTENZA						
MONOFASE	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
DIMENSIONI ESTERNE						
DIMENSIONI (TAGLIAVERDURE)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
DIMENSIONI (CUTTER)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
PESO NETTO (TAGLIAVERDURE)	15,3 Kg	13 Kg	15,3 Kg	13 Kg	-	-
PESO NETTO (CUTTER)	14,2 Kg	11,9 Kg	-	-	14,2 Kg	11,9 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

VAI ALLA COPERTINA