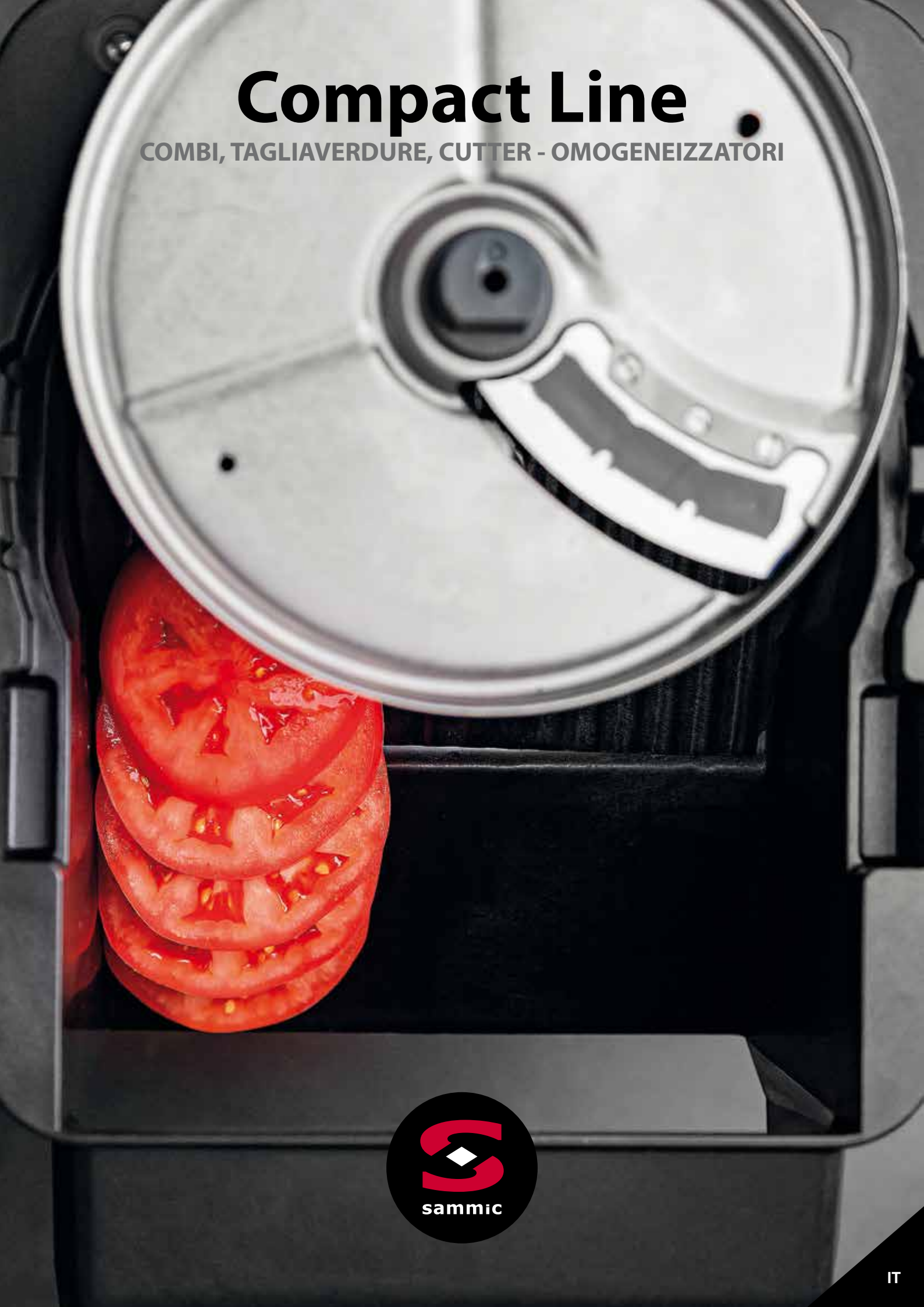
Compact Line

COMBI, TAGLIAVERDURE, CUTTER - OMOGENEIZZATORI



sammic

IT

La massima versatilità…

GAMME ACTIVE

>> 1 velocità
>> Pannello di comando intuitivo

GAMME ULTRA

>> Velocità variabile
>> Tecnologia Brushless: massima efficienza

sammic

… in dimensioni compatte

TAGLIAVERDURE

Più di 35 diversi tipi di tagli e modi di grattugiare

CA-21

CA-2V

COMBI: 2 in 1

Versatilità in dimensioni compatte

CK-241

CK-24V

CUTTER

Molteplici funzioni in pochi secondi

K-41

K-4V

Dimensioni compatte, grandi prestazioni

Tagliaverdure, cutter-omogeneizzatore o combi

La gamma si compone di 3 prodotti: tagliaverdure, cutter-omogeneizzatore o modelli combinati che coprono tutte le funzioni. Ogni prodotto è disponibile in due gamme: ACTIVE e ULTRA.

Gamme ACTIVE o ULTRA

Gamma ACTIVE: i modelli a una velocità sono dotati di un motore asincrono di grande potenza e pannelli di controllo dal design semplice per un utilizzo intuitivo.
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.

Tecnologia Brushless: massima efficienza (ULTRA)

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.

Robusti e leggeri

Realizzate con materiali tecnici e rinforzati di altissima qualità, tagliaverdure ed i cutter della gamma Compact sono robuste e, allo stesso tempo, maneggevoli e leggere.

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.

Componenti lavabili in lavastoviglie

Tutti i componenti a contatto con gli alimenti sono facilmente rimovibili e possono essere lavati in lavastoviglie, garantendo la massima igiene.

Tagliaverdure

Alta produzione in un design compatto

Tagliaverdure sono progettati per ottenere una produzione compresa tra 50 e 350 kg/h, a seconda del prodotto, del taglio e della velocità.

Dischi e griglie intercambiabili

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

Taglio Deli-Cut: universale e versatile

Il taglio brunoise esclusivo di 4 x 4 x 8 mm è unico per cucinare, soffriggere, condire, preparare ripieni e molto altro ancora.

Rampa di espulsione e disco espulsore

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.

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

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.

Esclusivo "Force Control System" (ULTRA)

FCS 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.

Possibilità di conversione in combi in qualsiasi momento

Aggiungendo la vasca cutter e una lama, il tagliaverdure può essere trasformato in qualsiasi momento in una macchina combinata tagliaverdure-cutter.
La macchina è disponibile anche in versione combinata.

Cutter-omogeneizzatori

Grande capacità

Dotati di vasca cutter da 4,4 lt, permette di lavorare fino a 2,5 kg di prodotto per ciclo.

Lame intercambiabili

La vasca cutter è dotata di serie di rotore con lame microdentate. A titolo opzionale può essere corredata di lame lisce e forate.

Miscelatori laterali integrati

I miscelatori laterali evitano che il prodotto si accumuli sulle pareti della ciotola 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.

Tecnologia Invert-Blade

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.

Coperchio con guarnizione e foro

La guarnizione per il coperchio della vasca cutter impedisce al prodotto di traboccare.
Il coperchio della ciotola cutter è dotato di un foro che permette di aggiungere ingredienti durante il ciclo.

Temporizzatore avanzato e programmi integrati (ULTRA)

Il pannello, equipaggiato con temporizzatore avanzato, offre tre programmi speciali: triturazione grossa, triturazione fine e triturazione ad impulsi.

Personalizzazione di programmi (ULTRA)

Il cutter KE-4V consente all'utente di creare fino a 9 programmi personalizzati. In questo modo, l'utente può standardizzare le proprie ricette per ottenere sempre lo stesso risultato in modo automatico e senza essere dipendente della macchina.

Possibilità di conversione in combi in qualsiasi momento

Aggiungendo la testa tagliaverdure e dischi, il tagliaverdure può essere trasformato in qualsiasi momento in una macchina combinata tagliaverdure-cutter.
La macchina è disponibile anche in versione combinata.

Accessori tagliaverdure

Fette

FCS

Fette ondulate

FCOS

Patatine fritte

FCS / FCOS

FFS

Cubetti

FCS

FMS

Patate "fiammifero", "paglia" o "chips" e "patatine fritte"

FCES

Déli-cut

FCES-4+4G

FMS

Per grattugiare

SHS

Polvere

SHSF / SHSG

Accessori 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).

Rotore con lame lisce

Le lame lisce sono **indicate per tagliare la carne cruda**, poiché per il bordo 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.

Rotore con lame perforate

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

Caratteristiche tecniche

	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	-	-
CARATTERISTICHE						
Area bocca entrata (tagliaverdure)	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	-	-
Capacità della vasca (cutter)	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 (pos.)	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

Dischi e griglie (funzione tagliaverdure)

GAMMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	12mm	14mm	16mm	Polvere
FCS – Fette	x	x	x	x	x	x		x	x	x			
FCOS – Fette ondulate		x											
FFS – Patatine fritte								x	x				
FMS - Cubetti								x	x	x			
FCES - Per tagliare le patate "fiammifero", "paglia" o "chips" e "patatine fritte"		x		x		x		x					
FCES + FMS - Déli-cut *				x									
SHS – Per grattugiare		x	x	x			x						
SHSF – Polvere fino													x
SHSG – Polvere grossolana													x

* Dimensione consigliata: 4 x 4 x 8 mm

sammic

www.sammic.com

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/96

UNE-EN ISO 9001

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

11/2023 · 0009376/1