

Compact Line

COMBINADOS, CORTADORA DE LEGUMES, CUTTER



A máxima versatilidade...



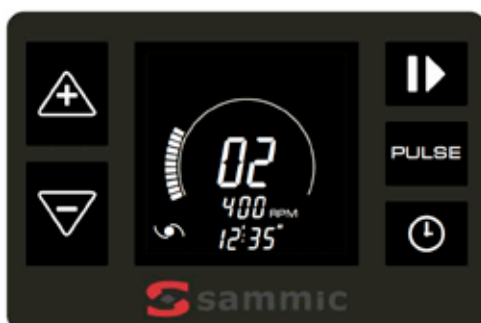
GAMA ACTIVE

- >> 1 velocidade
- >> Manuseamento extremamente simple



GAMA ULTRA

- >> Velocidade variável
- >> Tecnologia Brushless: máxima eficiência



... em tamanho compacto

CORTADORA DE LEGUMES

Mais de 35 tipos diferentes de cortes

CA-21



CA-2V



COMBI: 2-em-1

Versatilidade em tamanho compacto

CK-241



CK-24V



CUTTER

Múltiplas funções em segundos

K-41



K-4V





Tamanho compacto, grandes prestações



Cortadora, cutter-emulsionadora, combinado

A gama é composta por 3 produtos: cortadora, cutter-emulsionadora ou modelos combinados que cobrem todas as funções. Cada produto está disponível em duas gamas: ACTIVE e ULTRA.

Gama **ACTIVE** ou **ULTRA**

A gama ACTIVE, com uma velocidade, está equipada com motor assíncrono de alta potência e painel de controle extremamente intuitivo.

A linha ULTRA possui velocidade variável, motor equipado com tecnologia Brushless altamente eficiente e painel de controle avançado que oferece todas as informações em um piscar de olhos.



Tecnologia Brushless: máxima eficiência (**ULTRA**)

A tecnologia Brushless é sinónimo de um ótimo rendimento a qualquer velocidade.

As cortadoras e cutter de velocidade variável estão equipadas com motores de grande eficiência, permitindo exercer a mesma força em toda a sua gama de velocidades.

Além disso, geram menos ruído, pesam menos e, ao não precisarem de ventilação, melhoram a estanquidade das máquinas.



Robustos e leves

Feitos de materiais técnicos e reforçados da mais alta qualidade, as cortadoras e cutter da linha Compact são robustos e, ao mesmo tempo, manejáveis e leves.

Desenhada para aproveitar ao máximo o seu espaço de trabalho

Uma abertura no bloco do motor permite, além de proteger a ficha, aproveitar ao máximo a área de trabalho do utilizador. Assim, graças ao design da máquina, a tomada não necessita de mais espaço e a máquina pode até trabalhar encostada a uma parede.

Componentes aptos para lava-louças

Todos os componentes em contacto com os alimentos são facilmente removíveis e podem ser lavados na máquina de lavar loiça, garantindo a máxima higiene.



Cortadora de legumes



Alta produção em um design compacto

As cortadora de legumes são projetados para obter uma produção entre 50 e 350 kg/h, dependendo do produto, corte e velocidade.

Discos e grelhas intercambiáveis

A gama de discos e grelhas disponíveis permite obter mais de 35 tipos diferentes de cortes.

Rampa de expulsão e disco expulsor

A rampa de expulsão permite expulsar o produto cortado através da gravidade e sem sofrer qualquer golpe. Esta prestação é particularmente interessante para cortar rodela e reconstruir o produto para a sua posterior conservação ou apresentação. Além disso, a cortadora dispõe de um disco expulsor para usar com os produtos que o requeiram.

Saída do produto lateral e direcionável

Como a saída do produto se produz por uma parte lateral, as cortadoras requerem menos profundidade na mesa de trabalho e obtém-se um fluxo de trabalho ideal na zona de preparação. A boca de saída do produto foi desenhada para direcionar o produto, evitando salpicos na zona de trabalho. O desenho da cortadora permite posicionar a saída do produto para a direita ou para a esquerda consoante a necessidade do utilizador em cada momento.

Desenho Ergonómico

A função cortadora permite realizar a operação de corte num único movimento, obtendo-se a máxima produção sem fadiga para o utilizador.

Exclusivo Force Control System (ULTRA)

Force Control System permite programar um aviso sonoro quando a máquina excede o esforço indicado. Assim, o utilizador obtém a qualidade do corte desejada em cada produto e continuamente, conseguindo um corte ideal, uniforme e sem afetar a qualidade.

Possibilidade de converter em combi em qualquer momento

Ao adicionar o caldeiro cutter e uma lâmina, o cortador de legumes pode ser convertido em uma máquina combinada cortador de legumes-cutter a qualquer momento.

A máquina também está disponível em versão combinada.



Cutter-emulsificadoras



Grande capacidade

Caldeiro de 4,4 litros de capacidade equipado com tubo alto, podendo processar até 2,5 kg de produto por ciclo.

Lâminas intercambiáveis

O caldeiro cutter é enviado de série com rotor com lâminas microdentadas. Opcionalmente, pode dotar-se de lâminas lisas e perfuradas.

Revolvedores laterais incorporados

Os revolvedores laterais evitam que o produto se acumule nas paredes do caldeiro, empurrando-o para a lâmina sem precisar da intervenção de um operador. Isso permite um trabalho mais rápido e homogêneo, evitando-se o sobreaquecimento do produto.

Tecnologia Invert-Blade

Tanto as lâminas como os revolvedores foram minuciosamente estudados para conseguir uma qualidade superior de trituração. Graças à lâmina invertida e aos revolvedores laterais, obtém-se uma trituração sem vestígios, homogênea e uniforme.

Tampa com junta e orifício

A junta da tampa do caldeiro cutter evita que os produtos transbordem.

A tampa do caldeiro possui um orifício que possibilita acrescentar ingredientes durante o ciclo.

Temporizador avançado e programas incorporados (ULTRA)

O painel, equipado com um temporizador avançado, está equipado com três programas integrados para trituração densa, trituração fina e pulso.

Personalização de programas (ULTRA)

O utilizador pode criar até 9 programas personalizados. Desta forma, combinando diferentes velocidades e tempos, o utilizador pode padronizar as suas próprias receitas para obter sempre o mesmo resultado de forma automática.

Possibilidade de converter em combi em qualquer momento

Ao adicionar o cabeçal cortador e discos, o cutter pode ser convertido em uma máquina combinada cortador de legumes-cutter a qualquer momento.

A máquina também está disponível em versão combinada.



Acessórios cortadora

Rodelas



FCS



Rodelas onduladas



FCOS



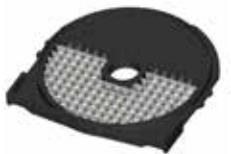
Grelhas para palitos



FFS



Grelhas para cubos



FMS



Palitos



FCES



Raladores



SHS



Para ralar em pó



SHSF / SHSG



Acessórios cutter

Rotor com lâminas microdentadas



As lâminas microdentadas são **ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água** que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para **produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés** (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).

Rotor com lâminas lisas



As lâminas lisas são **indicadas para cortar carne crua**, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne. Também são recomendadas para **legumes em geral**, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água dos mesmos.

As lâminas lisas são ideais para cortar cebola, devendo utilizar-se o revolvedor Cut&Mix, já que o produto adere às laterais do caldeiro.

Rotor com lâminas perfuradas



As lâminas perfuradas são utilizadas para **confeccionar molhos e misturar produtos como maionese, molho rosé, ali-oli, etc.**, bem como para determinados tipos de **massa de pastelaria**.

Características técnicas

	COMBINADO		CORTADORA DE LEGUMES		CUTTER - EMULSIONADORA	
GAMA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA	ACTIVE	ULTRA
Modelo	CK-241	CK-24V	CA-21	CA-2V	K-41	KE-4V
GUIA DE SELECCIÓN						
Refeições (de / a)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
Producción hora	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	-	-
CARACTERÍSTICAS						
Dimensões boca (cortadora)	89 cm²	89 cm²	89 cm²	89 cm²	-	-
Capacidade do caldeiro (cutter)	4,4 l	4,4 l	-	-	4,4 l	4,4 l
Velocidades cutter (posições)	1	10	-	-	1	10
RPM motor (cutter)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
Velocidade (cortadora)	1	5	1	5	-	-
RPM motor (cortadora)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
POTÊNCIA						
Monofásica	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
DIMENSÕES EXTERIORES						
Dimensões (cortadora)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
Dimensões (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 líquido (cortadora)	15,3 Kg	13 Kg	15,3 Kg	13 Kg	-	-
Peso líquido (cutter)	14,2 Kg	11,9 Kg	-	-	14,2 Kg	11,9 Kg

Discos e gelhas (função cortadora)

GAMA	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	12mm	14mm	16mm	Pó
FCS – Rodelas	x	x	x	x	x	x		x	x	x			
FCOS – Rodelas onduladas		x											
FFS – Grelhas para palitos								x	x				
FMS – Grelhas para cubos								x	x	x			
FCES – Palitos		x		x		x		x					
SHS – Raladores		x	x	x			x						
SHSF – Pó fino													x
SHSG – Pó grosso													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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