

Tagliaverdure

CA-301, CA-401, CA-601



Un taglio perfetto...

Un taglio perfetto grazie a i nuovi dischi e griglie:

- Richiedono meno sforzo per il taglio.
- Si produce meno liquido.
- Si ottiene un taglio più uniforme.

Uscita del prodotto laterale:

- Richiede meno profondità sul tavolo di lavoro.
- Direzione il prodotto, evitando gli schizzi.

Disegno ergonomico:

- Permette di ottenere grande produzione con un solo movimento.

Pannello di controllo:

- Pannello molto semplice di funzionamento intuitivo.

Blocco motore in acciaio inossidabile:

- Cura delle finiture esterne, ottimizza la sua conservazione nel tempo e migliora la pulizia della macchina.

Testa e coperchio facilmente smontabili per lo scambio e la pulizia

Combinazione di sistemi di sicurezza che permettono la protezione dell'utente quando la macchina è in movimento.

Attrezzature omologate da NSF.

Attrezzature testate e approvate da Martín Berasategui (3 Stelle Michelin): garanzia di qualità.



con molta possibilità



Ampia gamma di taglia verdure- produzione.

- 3 modelli di tagliaverdure.
- Produzione da 150 fino 650 Kg./h.
- 1 o 2 velocità.

Possibilità di incorporare diverse teste.

- Testa universale per uso generale.
- Testa di grande capacità, specialmente concepita per il prodotto voluminoso e ottenere una produzione fino a 650 Kg/h.
- Alimentatore automatico, per grande produzione.
- Testa con tubi, per tagliare prodotti di forma allungata.

Ampia gamma di dischi e griglie.

- Permette di ottenere più di 70 tipi di tagli distinti.

Supporto-carrello opzionale.

- Disegnato esclusivamente per il taglia verdure Sammic.
- Facilità nel trasporto e organizzazione del lavoro.
- Permette di allegare dei recipienti per raccogliere il prodotto tagliato.

Supporto per dischi e griglie.





Tagliaverdure CA-301

- Produzione fino a 450 Kg./h.
- Si compone di un blocco motore a una velocità e bocca di grande capacità.



- Il suo disegno ergonomico permette di tagliare il prodotto in un solo movimento.
- Velocità di lavoro di 365 rpm: assicura un taglio molto uniforme e preciso e allo stesso tempo, in combinazione con la capacità della bocca di entrata, garantisce una produzione fino a 450 kg/h.
- Sistema di sicurezza di gran precisione nel coperchio e nella leva.
- Grande facilità di pulizia: il disegno della macchina e della zona degli alimenti e la sua facilità di pulizia semplificano il processo di igienizzazione della macchina. La testa e la leva sono smontabili, che facilitano notevolmente all'utente la pulizia di queste parti.



Pannello di controllo stagno e molto semplice di funzionamento



Disegno ergonomico



Uscita del prodotto laterale



Testa e coperchio facilmente smontabili

Accessori



Testa con tubi



Supporto dischi

Tagliaverdure CA-401

- Produzione fino a 650 kg/h.
- Si compone di un blocco motore a una velocità e testa di grande capacità.



- Testa da 286cm² con lame laterali che distribuiscono il prodotto dentro nella bocca e tagliano e distribuiscono il prodotto intero come la verza
- Perno a forma di punta centrale per uso opzionale incluso con la stessa finalità.
- Testa equipaggiata con espulsore alto: permette di spostare molta quantità di prodotto.
- Velocità di lavoro di 365 rpm: assicura un taglio molto uniforme e preciso e allo stesso tempo, in combinazione con la capacità della bocca di entrata, garantisce una produzione fino a 650 kg/h.
- Sistema di sicurezza di gran precisione nel coperchio e nella leva.



Pannello di controllo stagno e molto semplice di funzionamento



Testa di grande capacità



Espulsore alto



Uscita del prodotto laterale

Accessori



Testa con tubi



Alimentatore semiautomatico



Supporto dischi



Supporto-carrello



Tagliaverdure CA-601

- Produzione fino a 1,000 kg./h.
- Si compone di un blocco motore a due velocità ed un alimentatore semiautomatico.

- 2 velocità, raggiungendo i 1000 Kg/h di produzione.
 - 365 rpm per ottenere un taglio di grande precisione e uniformità.
 - 730 rpm per raggiungere una grande capacità di produzione con prodotti meno delicati.
- Alimentatore semiautomatico di grande produzione di serie e possibilità di accoppiarlo con altre bocche.
- Sistema di sicurezza di gran precisione nel coperchio .
- Sistema di sicurezza nella leva della testa di grande capacità (testa opzionale)



Pannello di controllo stagno e molto semplice di funzionamento



Uscita del prodotto laterale



Alimentatore semiautomatico

Accessori



Testa con tubi



Testa di grande capacità



Supporto dischi



Supporto-carrello

Accessori da taglio



FC-1+



FC-3+



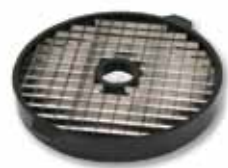
FC-8+



FCO+



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



FC Dischi per tagliare fette fino a **25mm. di spessore.**

- Dischi FC-1+ y FC-2+ per tagliare patate "chips"
- Dischi FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ y FC-25 per ottenere fette da 2 a 25mm di spessore della patata (soufflé), carote, rapa, cavolo, etc.

FCO Dischi per tagliare a fette ondulate:
- 2, 3 o 6 mm. di spessore.

Nuove griglie: Dischi interi di 360° con lame di taglio molto fini, permettono di ottenere un taglio preciso e uniforme con minor pressione sopra gli alimenti e generando così una minor quantità di liquido nel prodotto delicato.

- **FFC** Griglie per patate fritte:
- Si combinano con dischi FC.
- 8 e 10 mm. di spessore.
- **FMC** Griglie per cubettare:
- Si combinano con dischi FC.
- 8, 10, 14, 20 ó 25 mm. di spessore.

FCC Dischi curvi:

- Speciali per prodotti molli, per tagliare a fette i pomodori, arance, limoni, banane, mele, etc.
- 2, 3 o 5 mm. di spessore.

FCE Dischi per tagliare patate "fritte", "sfilacciate", julienne di carote, sedano, rapa, etc.

- 2, 4 e 8 mm. di spessore.

FR Dischi grattugia: area del taglio del disco grattugia ottimizzato, che si traduce in un basso consumo energetico.

- Per sminuzzare verdure e grattugiare formaggio, pane, noci, mandorle, etc.
- 2, 3, 4 o 7 mm. di spessore.
- FR-1/8+: Dischi per ridurre in polvere pane, formaggio, cioccolato, etc.

Tabella delle caratteristiche

CARATTERISTICHE	CA-301	CA-401	CA-601
Produzione	150-450 Kg/h	200-650 kg/h	500-1000 kg/h
Area bocca di entrata	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²
Velocità	1	1	2
RPM motore	365	365	365/730
Potenza			
Monofase	550 W	550 W	750 W
Trifase	370 W	550 W	
Dimensioni			
Larghezza	389 mm	389 mm	431 mm
Profondità	405 mm	382 mm	418 mm
Altezza	544 mm	646 mm	767 mm
Peso netto	21 kg.	24 kg.	26 kg.

Accessori compatibili

MODELLI	Testa universale	Testa di grande capacità	Alimentatore semiautomatico	Testa con tubi	Supporto-carrello
CA-301	x			o	
CA-401		x	o	o	o
CA-601		o	x	o	o

x: di serie o: opzionale

Dischi e griglie (funzione di taglio)

MODELLI	1mm	2mm	3mm	4mm	5mm	6mm	7mm	8mm	10mm	14mm	20mm	25mm	Polvo
FC - Fette	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO - Fette ondulate		x	x			x							
FFC - Griglia per bastoncini								x	x				
FMC - Griglia per cubi								x	x	x	x	x	
FCC - Dischi curvi		x	x		x								
FCE - Julienne		x		x				x					
FR - Dischi grattugia		x	x	x			x						
FR-8 - Per polverizzare grossolamente													x
FR-1 - Per polverizzare finemente													x



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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