



**sammic**

# Línea Compact

► Pág. 92



CORTADORA  
DE HORTALIZAS

► Pág. 98



COMBINADA

► Pág. 105



CUTTER-EMULSIONADOR

## CORTADORA DE HORTALIZAS, CUTTER O COMBI

► Pág. 92

### CORTADORA DE HORTALIZAS COMPACT

- Bloque motor + cabezal cortadora.
- Salida del producto lateral y orientable hacia la derecha o a la izquierda.
- Discos y rejillas intercambiables: posibilidad de obtener más de 35 tipos diferentes de cortes y resultados de rallado.
- Equipado con rampa de expulsión por gravedad, recipiente recolector y disco expulsor para obtener el mejor resultado para cada producto.
- Posibilidad de añadir la funcionalidad cutter añadiendo el caldero cutter con cuchillas.



► Pág. 105

### CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

- Bloque motor + caldero cutter de 4.4 l.
- Equipado con cuchillas microdentadas. Cuchillas lisas y perforadas disponibles.
- La tecnología "invert-blade" permite obtener el resultado óptimo.
- Caldero con revolvedores laterales para obtener un resultado homogéneo sin la intervención del usuario y para evitar el sobrecalentamiento del producto.
- Tapa transparente equipada con junta y orificio para agregar ingredientes durante el ciclo.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal cortador.



► Pág. 98

### LA SOLUCIÓN GLOBAL: 2 EN 1 COMBI: CORTADORA + CUTTER

- Bloque motor + cabezal cortadora + caldero cutter de 4.4 l.



## TÚ ELIGES: GAMA **ACTIVE** O **ULTRA**



### GAMA **ACTIVE**

- 1 velocidad, 1500 rpm.
- Potente motor asíncrono.
- Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.



### GAMA **ULTRA**

- Velocidad variable.
- Motor con tecnología "brushless": máxima eficiencia.
- Panel de control avanzado que ofrece toda la información de un vistazo. Temporizador avanzado.
- Programas incorporados y la posibilidad de crear programas personalizados.

## Línea **Compact**

### Una máquina, **3 modos de trabajo**

#### **DISCO EXPULSOR**

- Para uso general.
- Para niveles de producción más altos.
- Para una tasa constante de producción.
- Para la estandarización de cortes y tiempos definidos.



#### **GRAVITY SLIDE SYSTEM**

- Para productos delicados.
- Para cortes limpios.
- Para cortes que requieren uniformidad en el emplatado.
- Para la posterior conservación.



#### **BANDEJA RECOLECTORA**

- Para la recolección de dados pequeños.
- Corte y recolección en un solo paso.
- Sistema de corte higiénico.



## Cortadoras de hortalizas

### Corta-verduras para obtener un corte perfecto: calidad, producción, ergonomía



Máquina cortadora de verduras industrial con una capacidad de producción de hasta 1000 kg/h según modelo.

#### Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: Producción de hasta 350 kg/hora.
- Salida del producto lateral y orientable: posiciona la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.
- Gravity slide system exclusivo: provista de rampa para expulsión del producto por la gravedad: permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Recipiente recolector interior incluido: para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.
- Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

#### Línea HEAVY-DUTY: un corte perfecto

- Gama ACTIVE, de una o dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Permiten alcanzar una producción de hasta 1.000 Kg/h.
- Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.
- Distintos tipos de bloques motor y cabezales.
- Garantía de un corte uniforme con el mínimo esfuerzo, sin deterioro del alimento y generándose menos líquido.

#### Diseñados para un uso profesional y continuado

- Los motores permiten un trabajo continuo.
- Paneles de mandos electrónicos, estancos y de uso muy intuitivos.
- Diseñados teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales.

#### Amplio abanico de cortes

- Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- Limpiador de rejillas universal incluido en todos los modelos.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (Línea Compact) o 70 (línea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.
- Exclusivo corte Déli-cut de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm: el corte más universal y versátil para el chef. Ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

#### Mantenimiento, seguridad, higiene

- Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, corte de corriente.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.



	ACTIVE				ULTRA		
	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>							
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Producción hora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>							
Área boca entrada (cortadora)	89 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	273 cm <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
Velocidad motor	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
<b>POTENCIA</b>							
Monofásica	800 W	550 W	550 W		1100 W	1500 W	1500 W
Trifásica		550 W	550 W	750 W			
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
Dimensiones exteriores	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Peso neto	15.2 kg	21 kg	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg



**ACTIVE y ULTRA**

Gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.



**Un corte perfecto**

Más de 35 (Línea Compact) o 70 (línea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.



**Diseño ergonómico**

Realiza la operación de corte en un solo movimiento, consiguiéndose la máxima producción sin fatiga para el usuario.



**Salida del producto lateral**

Las cortadoras requieren menos fondo en la mesa de trabajo y se consigue un flujo de trabajo óptimo en la zona de preparación.



**Diseño direccionable**

Línea COMPACT: permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.



**Posibilidad de añadir la función cutter**

Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.



**Gravity slide system**

Línea COMPACT: provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad.



**Recipiente recolector interior**

Línea COMPACT: para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.



**Exclusivo corte Déli-cut**

Corte tipo brunoise de 4x4x8 mm ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas, elaborar rellenos y mucho más.



**Fácil limpieza**

Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



**Limpiador de rejillas universal**

Incluido en todos los modelos. Opcional, limpiador "quick cleaner" para la línea HEAVY-DUTY.



**ACTIVE**

Accesorios  
 P. 112

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de una o dos velocidades.

**Rendimiento profesional**

- Motor asíncrono de gran potencia.
- Fabricación en materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- Bloque motor + boca adaptada a la producción ofrecida.

**Una o dos velocidades**

- Series 2/3/4: modelos de una velocidad.
- Serie 6: cortadora de dos velocidades.

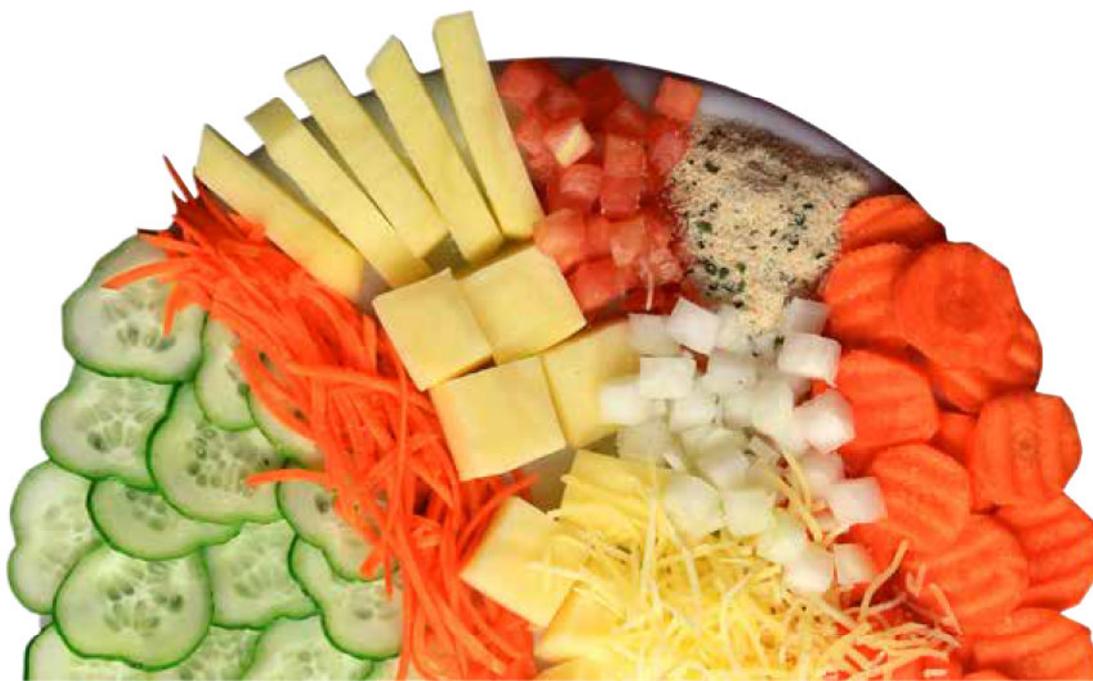


**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-21**

Cortadora de hortalizas compacta. 1 velocidad.  
 Línea Active Compact.  
 Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora Compact.

		Producción hora
1050940	Cortadora CA-21 230/50/1	350 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de 1 velocidad.</li> <li>- Cabezal cortadora.</li> <li>- Rampa de expulsión.</li> <li>- Recipiente recolector interior.</li> <li>- Disco expulsor.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caldero cutter.</li> <li>- Rotor con cuchillas microdentadas.</li> <li>- Rotor con cuchillas lisas.</li> <li>- Rotor con cuchillas perforadas.</li> </ul>





**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31**

Producción hasta 450 kg.  
 Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

		Producción hora
1050701	Cortadora CA-31 230-400/50/3N	450 kg
1050700	Cortadora CA-31 230/50/1	450 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de 1 velocidad.</li> <li>- Cabezal universal.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Discos y rejillas.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-41**



Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 kg.  
 Bloque motor de 1 velocidad + cabezal de gran capacidad.

		Producción hora
1050721	Cortadora CA-41 230-400/50/3N	650 kg
1050719	Cortadora CA-41 230/50/1	650 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de 1 velocidad.</li> <li>- Cabezal de gran capacidad.</li> <li>- Broca de uso opcional.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de tubos.</li> <li>- Tolva semiautomática de gran producción.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Discos y rejillas.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-62**



Cortadora de verduras de gran producción, hasta 1000 kg.  
 Bloque motor de 2 velocidades + tolva semiautomática de gran producción.

		Producción hora
1050738	Cortadora CA-62 400/50/3	1000 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de dos velocidades.</li> <li>- Tolva semiautomática de gran producción.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de gran capacidad.</li> <li>- Cabezal de tubos.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Discos y rejillas.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>



**ULTRA**

Accesorios  
 P. 112

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de velocidad variable.

**Equipados con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes**

- Fabricación en materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- Bloque motor de velocidad variable + boca de alimentación adaptada a la producción ofrecida.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Exclusivo "Force control system" para la estandarización de procesos: garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.



**Máxima eficiencia**  
 Gracias a la tecnología "brushless".



**Panel de control avanzado**  
 Velocidad variable.  
 Toda la información de un vistazo.



**"Force control system" exclusivo**  
 Permite definir con precisión el nivel de fuerza para conseguir resultados perfectos y repetibles.



**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-2V**

Cortadora de hortalizas compacta. Velocidad variable y tecnología "brushless": máxima eficiencia.

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact.

		Producción hora
1050962	Cortadora CA-2V 230/50-60/1	350 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bloque motor de velocidad variable.</li> <li>· Cabezal cortadora.</li> <li>· Rampa de expulsión.</li> <li>· Recipiente recolector interior.</li> <li>· Disco expulsor.</li> <li>· Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Caldero cutter.</li> <li>· Rotor con cuchillas microdentadas.</li> <li>· Rotor con cuchillas lisas.</li> <li>· Rotor con cuchillas perforadas.</li> </ul>



**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-3V**

Cortadora de verduras. Producción hasta 500 kg.  
 Bloque motor de velocidad variable+ cabezal universal.  
 Equipado con tecnología "brushless".

		Producción hora
1050784	Cortadora CA-3V 230/50-60/1	500 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de velocidad variable.</li> <li>- Cabezal universal.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Discos y rejillas.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>



**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-4V**

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 kg.  
 Bloque motor de velocidad variable + cabezal de gran producción.  
 Equipado con tecnología "brushless".

		Producción hora
1050796	Cortadora CA-4V 230/50-60/1	650 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de velocidad variable.</li> <li>- Cabezal de gran capacidad.</li> <li>- Broca de uso opcional.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de tubos.</li> <li>- Tolva semiautomática de gran producción.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Discos y rejillas.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>



## Combi cortadora-cutter

### Un corte perfecto con muchas posibilidades

Se componen de un bloque motor de velocidad variable, cabezal universal o de gran capacidad y un cabezal cutter con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.



#### Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad en formato compacto: caldero de 4.4 l y gran capacidad de producción.
- Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.

#### Línea HEAVY-DUTY: modelos de velocidad variable equipados con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes

- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Exclusivo "force control system": garantía de resultado uniforme y de gran calidad.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

#### Función cortadora: un corte perfecto

- Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- Línea Compact: Gravity slide system exclusivo - provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Línea Compact: Recipiente recolector interior incluido - para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.
- Disco expulsor incluido en todos los modelos para los productos y cortes que lo requieran.
- Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.
- Limpiador de rejillas universal incluido en todos los modelos.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (línea Compact) o 70 (línea Heavy-duty) tipos de cortes y rallados diferentes.
- Exclusivo corte Déli-cut de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm: el corte más universal y versátil para el chef. Ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

#### Función cutter: eficacia y rendimiento

- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l, 5.5 l u 8 l.
- Cuchillas microdentadas de serie.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

#### Built to last

- Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

#### Máxima comodidad para el usuario

- Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.

#### Mantenimiento, seguridad, higiene

- Pisador, tapa y caldero fácilmente desmontables para su intercambio o limpieza.
- Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, caldero, corte de corriente.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.





	ACTIVE		ULTRA			
	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUÍA DE SELECCIÓN						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Producción hora	50 - 350 kg	50 - 350 kg	100 - 450 kg	100 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 650 kg
CARACTERÍSTICAS						
Área boca entrada (cortadora)	89 cm <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
Capacidad del caldero	4.4 l	4.4 l	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocidades cutter (posiciones)	1	10	10	10	10	10
RPM Motor (Cutter)	1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Velocidad cortadora	1	5	5	5	5	5
RPM Motor (Cortadora)	1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA						
Monofásica	800 W	1100 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONES EXTERIORES						
Dimensiones (Cortadora)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensiones (Cutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso neto (Cortadora)	15.2 kg	12.9 kg	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
Peso neto (Cutter)	14.2 kg	11.9 kg	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg



**Dos en uno**  
Cortadora de hortalizas y cutter.



**ACTIVE y ULTRA**  
Gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.



**Salida del producto lateral**  
Las cortadoras requieren menos fondo en la mesa de trabajo y se consigue un flujo de trabajo óptimo en la zona de preparación.



**Diseño direccionable**  
Línea COMPACT. Permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.



**Revolvedor incorporado**  
Función cutter, línea HEAVY DUTY: revolvedor incorporado.



**Revolvedores laterales integrados**  
Función cutter, línea COMPACT: caldero equipado con revolvedores laterales para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.



**Fácil limpieza**  
Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables.



**Apto para lavavajillas**  
Línea COMPACT: el cabezal de cortadora, el rotor y el caldero se pueden lavar en lavavajillas.

**ACTIVE**

Accesorios  
 P. 112

Disponible en línea Compact

**Consiste en:**

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora compact.
- Caldero cutter de 4.4 l.



**Modelo de 1 velocidad**

Rendimiento profesional en diseño compacto.

**Panel de control sencillo**

Uso extremadamente intuitivo.



**COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241**

2 en 1: cortadora de hortalizas (350 kg) + cutter con caldero de 4.4 l. 1 velocidad.

Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4.4 l.

		Producción / hora (max)	Capacidad del caldero
1050900	Cortadora-cutter CK-241 230/50/1	350 kg	4.4 l

**Incluido**

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Rampa de expulsión.
- Recipiente recolector interior.
- Disco expulsor.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

**Opcional**

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.





**ULTRA**

Accesorios  
 >>> P. 112

2 en 1: cortadoras de hortalizas y cutter. Velocidad variable en todos los modelos.

**Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia**

- Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- Cuchillas microdentadas de serie. Cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Exclusivo "Force control system": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.
- Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



**Máxima eficiencia**  
 Gracias a la tecnología "brushless".

**Panel de control avanzado**  
 Velocidad variable.  
 Toda la información de un vistazo.

**COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V**

2 en 1: cortadora de hortalizas (350 kg) + cutter con caldero de 4.4 l. Velocidad variable con tecnología "brushless".

Línea Ultra Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4.4 l.

Tecnología "brushless".



		Producción / hora (max)	Capacidad del caldero
1050922	Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1	350 kg	4.4 l

- Incluido**
- Bloque motor de velocidad variable.
  - Cabezal cortadora.
  - Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
  - Rampa de expulsión.
  - Recipiente recolector interior.
  - Disco expulsor.
  - Limpiador de rejillas universal QC-U.

- Opcional**
- Rotor con cuchillas lisas.
  - Rotor con cuchillas perforadas.



**COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V**

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg) + cutter con caldero de 5.5 l.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Tecnología "brushless".



		Producción / hora (max)	Capacidad del caldero
1050752	Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1	450 kg	5.5 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de velocidad variable.</li> <li>- Cabezal universal.</li> <li>- Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de tubos.</li> <li>- Discos, rejillas y soporte de discos.</li> <li>- Rotor con cuchillas lisas.</li> <li>- Rotor con cuchillas perforadas.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>

**COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V**

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg) + cutter con caldero de 8 l.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Tecnología "brushless".



		Producción / hora (max)	Capacidad del caldero
1050808	Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1	450 kg	8 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de velocidad variable.</li> <li>- Cabezal universal.</li> <li>- Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.</li> <li>- Limpiador de rejillas universal QC-U.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cabezal de tubos.</li> <li>- Discos, rejillas y soporte de discos.</li> <li>- Rotor con cuchillas lisas.</li> <li>- Rotor con cuchillas perforadas.</li> <li>- Soporte-carro.</li> <li>- Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>

## COMBI CORTADORA-CUTTER CK-45V

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg) + cutter con caldero de 5.5 l.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas. Tecnología "brushless".



		Producción / hora (max)	Capacidad del caldero
1050769	Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1	650 kg	5.5 l

## Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

## Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.

## COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg) + cutter con caldero de 8 l.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas. Tecnología "brushless".



		Producción / hora (max)	Capacidad del caldero
1050821	Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1	650 kg	8 l

## Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

## Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.

# #LaTexturaPerfecta, más fácil que nunca



¿Sabías que los **cutter-emulsionadores Sammic** son ideales para obtener la textura deseada de los alimentos? Sus funciones de programación y “precise pulse” lo hacen ideal para texturizar, haciendo posible que todas las personas puedan comer con dignidad y disfrutar de la comida a lo largo de todas las etapas de sus vidas.

Las dificultades de deglución y la disfagia que sufre el 8% de la población mundial no deben ser un obstáculo para disfrutar de comidas sabrosas y nutricionalmente equilibradas en todo momento.

Los avances tecnológicos y el desarrollo de las dietas con texturas modificadas hacen posible que, hoy en día, cualquier tipo de alimento se adapte a la textura tolerada por cada persona.

Además de no renunciar al sabor original, la atractiva presentación de la comida con textura modificada, con una paleta de colores naturales en lugar de un puré, posibilita que la persona que está comiendo pueda escoger ingredientes en cada bocado, disfrutando así del sabor de cada uno de los componentes del plato.

- ✓ Respetamos los colores de los alimentos.
- ✓ Recuperamos sabores olvidados y mejoramos la nutrición.
- ✓ Mejora la aceptación y el valor nutricional.
- ✓ Conserva el sabor original de la receta con una ración adaptada.





## Cutter - Emulsionadores

### Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, texturizar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.



#### Línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Tapa equipada con junta para evitar el desbordamiento, y orificio superior para agregar ingredientes.
- Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

#### Línea HEAVY DUTY de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

- Gama ACTIVE de dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Revolvedor "Cut&Mix", opcional en la gama ACTIVE e incluido en la gama ULTRA.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

#### Built to last

- Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

#### Máxima comodidad para el usuario

- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

#### Mantenimiento, seguridad, higiene

- Mirroruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Caldero fácilmente desmontable.
- El rotor y el caldero cutter se pueden lavar en el lavavajillas.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.



	ACTIVE			ULTRA		
	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacidad máxima de producto	2.5 kg	3 kg	4 kg	2.5 kg	3 kg	4 kg
CARACTERÍSTICAS						
Capacidad del caldero	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensiones del caldero	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
Potencia total	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W	1100 W	1500 W	1500 W
2 velocidades	-	sí	sí	-	-	-
Velocidad variable	-	-	-	sí	sí	sí
Velocidad, min-max	/ 1500 rpm	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
Dimensiones exteriores	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso neto	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg	11.9 kg	18 kg	18.9 kg



**ACTIVE y ULTRA**

Gama ACTIVE, de una o dos velocidades, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología "brushless".



**Versatilidad**

Rotor con cuchillas intercambiables.



**Gran capacidad**

Hasta 8 l para un rendimiento profesional.



**Añade la función cortadora en cualquier momento**

Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.



**Máxima comodidad**

Línea COMPACT: caldero con mango ergonómico. Máxima comodidad para el usuario.



**Revolvedores laterales**

Línea COMPACT: revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.



**ACTIVE**

Accesorios  
 >>> P. 112

Cutters de una o dos velocidades con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

**Consiste en:**

- Bloque motor de una o dos velocidades.
- Caldero cutter.

**Profesionales y robustos:**

- Equipados con motor asíncrono de gran potencia.
- Modelos de una o dos velocidades.



**1 o 2 velocidades**  
 Rendimiento profesional.

**Panel de control sencillo**  
 Uso extremadamente intuitivo.



**CUTTER K-41**

Capacidad de la cuba: 4.4 l. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales y cuchillas microdentadas.

		Capacidad del caldero
1050980	Cutter K-41 230/50/1	4.4 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de 1 velocidad.</li> <li>- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.</li> <li>- Revolvedores laterales incorporados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotor con cuchillas lisas.</li> <li>- Rotor con cuchillas perforadas.</li> <li>- Cabezal cortadora.</li> </ul>



**CUTTER K-52**

Capacidad de la cuba: 5.5 l. 2 velocidades.

Línea ACTIVE Heavy Duty. Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas.

		Capacidad del caldero
1050832	Cutter K-52 400/50/3	5.5 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Juego de cuchillas microdentadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revolvedor "cut&amp;mix".</li> <li>- Cuchillas lisas.</li> <li>- Cuchillas perforadas.</li> </ul>



CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 l. 2 velocidades.

Línea ACTIVE Heavy Duty. Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas.

		Capacidad del caldero
1050850	Cutter K-82 400/50/3	8 l

Incluido	Opcional
· Juego de cuchillas microdentadas.	· Revolvedor "cut&mix". · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.

ULTRA

Accesorios  
P. 112

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- Cuchillas microdentadas de serie. Cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.
- Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



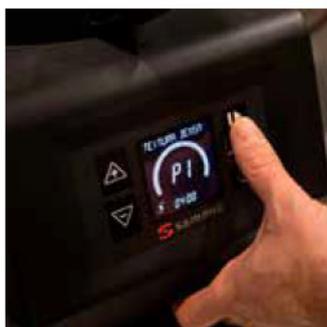
**Panel de control avanzado**  
Velocidad variable.  
Toda la información de un vistazo.



**Versátil**  
Rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.



**Máxima eficiencia**  
Gracias a la tecnología "brushless".



**Personaliza tu cutter**  
Programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



**Resultado homogéneo garantizado**  
Tecnología "invert-blade" para un resultado homogéneo.



NSF

## CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales y cuchillas microdentadas.
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

		Capacidad del caldero
1051000	Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1	4.4 l

## Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Revolvedores laterales incorporados.

## Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Cabezal cortadora.



NSF

## CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

		Capacidad del caldero
1050834	Cutter-emulsionador KE-5V 230/50-60/1	5.5 l

## Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revolvedor "cut&mix".

## Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



NSF

## CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

		Capacidad del caldero
1050853	Cutter-emulsionador KE-8V 230/50-60/1	8 l

## Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revolvedor "cut&mix".

## Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.

# Déli-cut

## Un corte con una identidad única



### Te presentamos el corte más universal y versátil para el Chef

- El nuevo corte **Déli-cut** es un corte de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm, haciéndolo único para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.
- Ahora puedes obtener el corte **Déli-cut** con la máxima calidad y precisión con todas las cortadoras de hortalizas Sammic.
- El corte **Déli-cut** no requiere ajustes especiales en la máquina: con la combinación adecuada de discos, **puedes obtener este corte con cualquier cortadora de hortalizas Sammic.**



#### Línea Compact

CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V

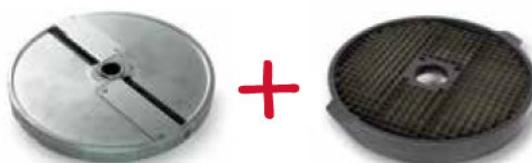


Disco cortador  
FCES-4+4G

Rejilla  
FMS-8

#### Línea Heavy Duty

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-4V, CK-35V,  
CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco cortador  
FCE-4+4G

Rejilla  
FMC-8D

# GUÍA DE CORTE

## COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

## HEAVY-DUTY LINE



FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF

SHG



ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER · LÍNEA COMPACT

**Cabezal cortadora de hortalizas para K-41 / KE-4V**



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada.

- El cabezal permite convertir un cutter K-41 o cutter-emulsionador KE-4V en máquina combinada cortadora-cutter.
- No incluye discos. Los discos se piden por separado.

2059760	<b>Cabezal cortadora 21/2V</b>
---------	--------------------------------

**Caldero cutter**



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact.

- Caldero cutter adicional de 4.4 l con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V.
- Permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.
- El rotor con cuchillas se pide por separado.

2059762	<b>Caldero cutter 4.4 l con tapa (sin rotor)</b>
---------	--

**Rotor con cuchillas**



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

2059748	<b>Rotor con cuchillas microdentadas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V</b>
---------	---

2059750	<b>Rotor con cuchillas lisas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V</b>
---------	---

2059752	<b>Rotor con cuchillas perforadas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V</b>
---------	--





### Discos FCS

Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 12 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- FCS-8G, FCS-10G y FCS-12G, combinables con rejillas FMS / FFS para obtener fritas o cubos.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*



		Medida de corte
1010530	Disco cortador FCS-1	1 mm
1010532	Disco cortador FCS-2	2 mm
1010534	Disco cortador FCS-3	3 mm
1010536	Disco cortador FCS-4	4 mm
1010538	Disco cortador FCS-5	5 mm
1010540	Disco cortador FCS-6	6 mm
1010570	Disco cortador FCS-8G	8 mm
1010572	Disco cortador FCS-10G	10 mm
1010574	Disco cortador FCS-12G	12 mm

### Discos FCOS

Para cortar rodajas onduladas.

- Cuchillas onduladas.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*



		Medida de corte
1010546	Disco cortador FCOS-2	2 mm

### Rejilla para cubos FMS

Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FCS-G se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*



		Medida de corte
1010580	Rejilla cubos FMS-8	8 mm
1010582	Rejilla cubos FMS-10	10 mm
1010584	Rejilla cubos FMS-12	12 mm



**Rejillas para fritas FFS**



Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FCS-G se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*

		Medida de corte
1010590	Rejilla fritas FFS-8	8 mm
1010592	Rejilla fritas FFS-10	10 mm



**Discos FCES**

Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*



		Medida de corte
1010550	Disco cortador FCES-2x2	2 x 2 mm
1010552	Disco cortador FCES-2x4	2 x 4 mm
1010554	Disco cortador FCES-2x6	2 x 6 mm
1010556	Disco cortador FCES-4x4G	4 x 4 mm
1010558	Disco cortador FCES-6x6	6 x 6 mm
1010560	Disco cortador FCES-8x8	8 x 8 mm



**Kit de corte Déli-cut - Compact Line**

Kit para el corte exclusivo Déli-cut de 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut es el corte más universal y versátil para el chef para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

Kit compuesto por:

- Disco cortador FCES-4x4G
- Rejilla FMS-8

Se recomienda hacer el corte déli-cut con el recipiente recolector incluido con tu cortadora/cutter.



**novedad**

		Medida de corte
<b>Kit de corte Déli-cut - Línea Compact</b>		<b>4 x 4 x 8 mm</b>
1010580	Rejilla cubos FMS-8	8 mm
1010556	Disco cortador FCES-4x4G	4 x 4 mm





**Discos ralladores SHS**



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic.

- Máxima seguridad para el usuario.
- Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- Proporciona un corte muy preciso.
- Limpieza muy fácil.
- Disponibles en varios tamaños.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*



		Medida de corte
1010500	Disco rallador SHS-2	2 mm
1010502	Disco rallador SHS-3	3 mm
1010504	Disco rallador SHS-4	4 mm
1010506	Disco rallador SHS-7	7 mm
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)	
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	

**Recipiente recolector interior para cortes delicados**



- Bandeja especial para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.
- Incluido con la cortadora / combi Compact, con opción de adquirir unidades adicionales.

2059870	Recipiente recolector interior Compact (adicional)
---------	--

**novedad**



**CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V**

COMPACT LINE	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	10 mm	12 mm	Polvo
FCS	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
FCOS		x									
FFS								x	x		
FMS								x	x	x	
FCES		x		x		x		x			
FCES + FMS Déli-cut				x							
SHS		x	x	x			x				x



**Packs discos y rejillas - Compact Line**

Juegos de discos y rejillas para la cortadora de hortalizas.

**Pizza & pasta**

■ Pack "Pizza - pasta"

**LOS CORTES NECESARIOS PARA TUS PIZZAS Y PLATOS DE PASTA**

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Discos ralladores SHS-4 y SHS-7
- Disco cortador FCS-10G + Rejilla de cubos FMS-10
- Soporte de discos y rejillas

**Taco - burger**

■ Pack "Taco - burger"

**CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA TUS TACOS**

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Disco rallador SHS-4
- Disco cortador FCS-10G + Rejilla de fritas FFS-10
- Kit Déli-cut: disco cortador FCES-4x4G + rejilla de cubos FMS-8
- Soporte de discos y rejillas

**Bistro-Café**

■ Pack "Bistro - café"

**LO NECESARIO PARA TU CAFETERÍA Y PEQUEÑA COCINA**

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Disco rallador SHS-4
- Disco rallador SHS-7
- Disco cortador FCS-10G
- Rejilla de fritas FFS-10
- Rejilla de cubos FMS-10
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCES-4x4G + rejilla de cubos FMS-8
- Soporte de discos y rejillas

**Asian**

■ Pack "Asian"

**#ELCORTEPERFECTO PARA TU ESTABLECIMIENTO DE COMIDA ASIÁTICA**

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Disco cortador FCES-8x8
- Disco cortador FCS-8G
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCES-4x4G + rejilla de cubos FMS-8
- Soporte de discos y rejillas

1010481	Pack discos "Pizza & pasta" - Línea Compact
1010482	Pack discos "Taco - burger" - Línea Compact
1010483	Pack discos "Bistro - café" - Línea Compact
1010484	Pack discos "Asian" - Línea Compact



### Soporte para discos y rejillas



Ideales para almacenar discos y rejillas cuando no están en uso.

- Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.
- Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.
- Dimensiones: 350 x 320 mm.

1010204	Soporte discos / rejillas +/D
---------	-------------------------------

### Limpiador de rejilla universal QC-U



**novedad**

Diseñado para limpiar todas las rejillas de todas las cortadoras y máquinas combinadas.

Tanto de las líneas Compact como Heavy Duty.

- Dientes específicos para diferentes tamaños de rejillas.
- No requiere componentes adicionales y es fácil de usar.
- No reemplaza a los modelos específicos QC-8 y QC-10, los complementa perfectamente.
- De serie con todas las máquinas mencionadas y también está disponible como accesorio independiente.

1010367	Limpiador de rejilla universal QC-U
---------	-------------------------------------



ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER · LÍNEA HEAVY DUTY



Cabezal tubos

Para el corte de productos alargados.

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-31 / CA-41 / CA-62 / CA-3V / CA-4V y para los modelos combinados CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

- Diseñadas para obtener cortes de máxima calidad en productos de forma alargada.
- Con dos tubos de alimentación de distintos tamaños equipados con mazos empujadores.
- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

**Valido para:**

- Código 1050123: CA-31 / CA-41 / CA-62 y CA-301 / CA-401 / CA-601 (fabricados a partir de diciembre de 2016\*).
- Código 1050124: CA-3V / CA-4V, CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V y CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 (fabricados a partir de diciembre de 2016\*).

\*Consultar código para modelos anteriores.

1050123	Cabezal tubos CA-31 / CA-41 / CA-62
1050124	Cabezal tubos CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V



Cabezal gran capacidad

Boca de gran capacidad.

- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- Diseño ergonómico.
- Boca de entrada de 273 cm<sup>2</sup>.

**Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

1050122	Cabezal de gran producción CA-41 / CA-62
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V



Tolva semiautomática

Tolva para grandes producciones.

- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- **Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

1050120	Cabezal boca automática CA-41 / CA-62
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V



Caldero cutter adicional

Caldero cutter adicional para las combinadas o cutter de la gama Heavy Duty.

- Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-52 / K-82, cutter-emulsionador KE-5V / KE-8V y cortadora-cutter CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.
- El rotor con cuchillas y el revolovedor se piden por separado.

2059792	Caldero cutter 5.5 l con tapa (sin rotor)
2059794	Caldero cutter 8 l con tapa (sin rotor)

**novedad**



**Rotor con cuchillas para CK / K / KE**



Gama de cuchillas para cutters y emulsionadoras.

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK / K / KE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.



2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8

**Revolvedores CK / K / KE**



Para obtener una mezcla más homogénea.

- Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

2059417	Revolvedor "cut&mix" CK-5 / K-52 / KE-5V
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK-8 / K-82 / KE-8V

**Soporte-carro**



Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

- Construcción en acero inoxidable.
- Soporte que permite trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
- Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
- 2 ruedas facilitan su transporte.

1050063	Soporte cortadora CA / CK-3/4/6
---------	---------------------------------

**Discos FC-D**



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- FC-3D y FC-6D dotados de 2 cuchillas.
- FC-8D / FC-10D / FC-14D / FC-20+ / FC-25+, dotados de 1 cuchilla.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 y combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

		Medida de corte
1010215	Disco cortador FC-1+	1 mm
1010220	Disco cortador FC-2+	2 mm
1010224	Disco cortador FC-3D	3 mm
1010227	Disco cortador FC-6D	6 mm
1010409	Disco cortador FC-8D	8 mm
1010410	Disco cortador FC-10D	10 mm
1010411	Disco cortador FC-14D	14 mm
1010252	Disco cortador FC-20+	20 mm
1010247	Disco cortador FC-25+	25 mm



**Discos FCC**



Para cortar rodajas de productos blandos.

- Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.
- Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- FCC-3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

*Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.*

*Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.*



		Medida de corte
1010406	Disco cortador FCC-2+	2 mm
1010403	Disco cortador FCC-3+	3 mm
1010404	Disco cortador FCC-5+	5 mm

**Discos FCO**



Para cortar rodajas onduladas.

Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

- FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- FCO-3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.

*Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.*

*Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.*



		Medida de corte
1010295	Disco cortador FCO-2+	2 mm
1010300	Disco cortador FCO-3+	3 mm
1010408	Disco cortador FCO-6+	6 mm

**Rejillas para fritas FFC**



Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.

*Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.*

*Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.*



		Medida de corte
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	8 mm
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	10 mm



### Rejillas para cubos FMC



Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
  - Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.*  
*Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.*  
**Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ o FMC-25+.**



		Medida de corte
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	8 mm
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	10 mm
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	14 mm
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	20 mm
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	25 mm

### Discos FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

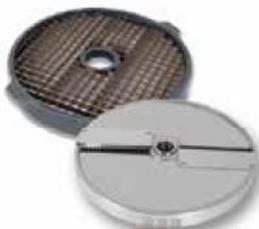
- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- FCE-2+ y FCE-4+ dotados de 2 cuchillas.
- FCE-4x4G: disco apto para combinar con rejilla para obtener el corte Déli-Cut.
- FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

*Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.*  
*Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.*



		Medida de corte
1010205	Disco cortador FCE-2+	2 mm
1010210	Disco cortador FCE-4+	4 mm
1010214	Disco cortador FCE-4X4G (apto para el corte Déli-cut)	4 mm
1010405	Disco cortador FCE-8+	8 mm

### Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty



Kit para el corte exclusivo Déli-cut de 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut es el corte más universal y versátil para el chef para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

Kit compuesto por:

- Disco cortador FCE-4x4G
- Rejilla FMC-8D

Nota: para la limpieza de la rejilla FMC-8D se recomienda el uso del limpiador de rejilla QC-8 con su base.

**novedad**



		Medida de corte
Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty Line		4 x 4 x 8 mm
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	8 mm
1010214	Disco cortador FCE-4X4G (apto para el corte Déli-cut)	4 mm

**Discos ralladores SH**



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic.

- Sin tornillos. Desmontable.
- Higiene perfecta.
- Máxima seguridad para el usuario.
- Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- Proporciona un corte muy preciso.
- Discos desmontables sin necesidad de herramientas para su limpieza en lavavajillas.
- Se evita la acumulación de restos en los bordes, asegurándose una higiene perfecta.
- Disponibles en varios tamaños.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.



		Medida de corte
1010320	Disco rallador SH-2	2 mm
1010315	Disco rallador SH-3	3 mm
1010322	Disco rallador SH-4	4 mm
1010323	Disco rallador SH-5	5 mm
1010324	Disco rallador SH-6	6 mm
1010326	Disco rallador SH-7	7 mm
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG	
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF	

**Kit prensapurés FP+**



Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter.

Ideal para puré de papas.

- Necesario usar junto con disco cortador FC hasta tamaño 14 mm (recomendado usar junto con FC-10D o FC-14D).
- Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-62 / CA-3V / CA-4V y combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

1010390	Accesorio rejilla prensapurés FP
---------	----------------------------------

**CA-31, CA-3V, CA-41, CA-4V, CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V**

HEAVY DUTY LINE	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	10 mm	14 mm	20 mm	25 mm	Polvo
FC	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO		x	x			x							
FFC								x	x				
FMC								x	x	x	x	x	
FCC		x	x		x								
FCE		x		x				x					
FCE + FMC Déli-cut				x									
SH		x	x	x	x	x	x						x



**novedad**

**Packs discos y rejillas - Heavy Duty**

Juegos de discos y rejillas para la cortadora de hortalizas.

**Pack básico**

■ Pack básico de discos y rejillas para Heavy Duty

**DISCOS Y REJILLAS PARA CONSEGUIR LOS CORTES MÁS COMUNES DE MANERA FÁCIL Y EFICIENTE**

Consiste en:

- Disco rallador SH-3
- Disco cortador FCC-5 +
- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FC-10D
- Rejilla cubos FMC-10D
- Rejilla fritas FFC-10+
- Soporte de discos y rejillas

**Pizza & pasta**

■ Pack "Pizza & pasta"

**CORTA TODO LO QUE NECESITAS EN TU RESTAURANTE ITALIANO**

Consiste en:

- Disco cortador FCC-2+
- Disco cortador FCC-5+
- Disco rallador SH-4
- Disco rallador SH-6
- Disco cortador FC-10D + Rejilla de cubos FMC-10D
- Limpiador de rejilla QC-10 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas

**Taco - burger**

■ Pack "Taco - burger"

**CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA TUS TACOS**

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FCC-5+
- Disco rallador SH-4
- Disco cortador FC-10D + Rejilla de cubos FMC-10D
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCE-4x4G + Rejilla de cubos FMC-8D
- Limpiadores de rejilla QC-10 y QC-8 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas

**Bistro-Café**

■ Pack "Bistro - café"

**LO NECESARIO PARA TU CAFETERÍA Y PEQUEÑA COCINA**

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FCC-5+
- Disco rallador SH-4
- Disco rallador SH-6
- Disco cortador FC-10D
- Rejilla de fritas FFC-10+
- Rejilla de cubos FMC-10D
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCE-4x4G + Rejilla de cubos FMC-8D
- Limpiadores de rejilla QC-10 y QC-8 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas

**Asian**

■ Pack "Asian"

**#ELCORTEPERFECTO PARA TU ESTABLECIMIENTO DE COMIDA ASIÁTICA**

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FC-8D
- Disco cortador de fritas FCE-8+
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCE-4x4G + Rejilla de cubos FMC-8D
- Limpiador de rejilla QC-8 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas

**College**

■ Pack "College"

**OBTÉN TODOS LOS CORTES NECESARIOS PARA TU COMEDOR DE COLEGIO**

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FCC-5+
- Disco cortador FCE-4x4G
- Disco cortador de fritas FCE-8+
- Disco rallador SH-6
- Disco cortador FC-8D + Rejilla de fritas FFC-8D
- Disco cortador FC-10D + Rejilla de cubos FMC-10D
- Rejilla prensapurés FP
- Limpiador de rejilla QC-10 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas

1010219	Pack básico discos (Export) 10 D - Heavy Duty
1010470	Pack discos "Pizza & pasta" - Heavy Duty
1010471	Pack discos "Taco & burger" - Heavy Duty
1010472	Pack discos "Bistro & café" - Heavy Duty
1010473	Pack discos "Asian" - Heavy Duty
1010474	Pack discos "College" - Heavy Duty

**Soporte para discos y rejillas**



Ideales para almacenar discos y rejillas cuando no están en uso.

- Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.
- Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.
- Dimensiones: 350 x 320 mm.

1010204	Soporte discos / rejillas +/D
---------	-------------------------------

**Quick Cleaner: limpiarrejillas**



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura.

- El kit consiste en una base-apoyo y una tapa para cada medida de rejilla.
- Disponible para rejillas de cubos FMC-8D (8 x 8 mm) o FMC-10D (10 x 10 mm).
- Para el resto de medidas puede usarse el limpiador de rejilla universal QC-U.

<b>QC - Quick cleaner kit (base GCH + 1 tapa)</b>	
1010361	Tapa limpiador rejilla QC-8
1010366	Tapa limpiador rejilla QC-10
1010359	Base rejilla GCH

**Limpiador de rejilla universal QC-U**



**novedad**

Diseñado para limpiar todas las rejillas de todas las cortadoras y máquinas combinadas.

Tanto de las líneas Compact como Heavy Duty.

- Dientes específicos para diferentes tamaños de rejillas.
- No requiere componentes adicionales y es fácil de usar.
- No reemplaza a los modelos específicos QC-8 y QC-10, los complementa perfectamente.
- De serie con todas las máquinas mencionadas y también está disponible como accesorio independiente.

1010367	Limpiador de rejilla universal QC-U
---------	-------------------------------------