



## 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.



NSF

Capacidad del caldero

1050980	Cutter K-41 230/50/1	4.4 l
---------	----------------------	-------

**Incluido**

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Revolvedores laterales incorporados.

**Opcional**

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

**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.



NSF

Capacidad del caldero

1050832	Cutter K-52 400/50/3	5.5 l
---------	----------------------	-------

**Incluido**

- Juego de cuchillas microdentadas.

**Opcional**

- Revolvedor "cut&mix".
- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



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.



**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-emulsificador KE-4V 230/50-60/1	4.4 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloque motor de velocidad variable.</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 - 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-emulsificador KE-5V 230/50-60/1	5.5 l

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

**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-emulsificador KE-8V 230/50-60/1	8 l

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



# 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
---------	-------------------------------------