



- Nueva gama de cortadoras y combinadas cortadora-cutter de Sammic.
- Distintos tipos de bloques motor y cabezales que permiten adecuarse a las necesidades de cada usuario, así como modelos combinados con cabezal cortador y caldero para función de cutter.
- Diseño ergonómico.
- Fabricación en acero inoxidable y materiales de la más alta calidad y aptas para el contacto con alimentos.
- Corte de altísima calidad.
- Panel de mandos electrónico.
- Homologación NSF en toda la gama.



CORTADORAS DE HORTALIZAS



CA-301

CA-401

CA-601

- 1 ó 2 velocidades.
- Producción hasta 1000 kg/h.
- Nueva tecnología de fabricación que asegura un corte más uniforme.

COMBINADAS CORTADORA-CUTTER



CK-301/302

CK-401/402

- Disponible con cabezal universal o de gran capacidad.
- Caldero de 5 u 8 litros.
- Velocidad variable.
- Detección automática de cabezal.



CA



CK

Panel electrónico de manejo muy fácil.



CA/CK-301/302: diseño ergonómico. Permite cortar el producto en un solo movimiento.



CA/CK-401/402: cabezal con cuchilla en un lateral que distribuye productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Opción de broca central con la misma finalidad.



CA/CK-401/402: cabezal equipado con expulsor alto: permite desplazar más cantidad de producto.



Salida del producto lateral. Requiere menos fondo en la mesa de trabajo. Dirige el producto evitando salpicaduras.



Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



CABEZALES Y ACCESORIOS DISPONIBLES



CABEZAL UNIVERSAL (1)



CABEZAL GRAN PRODUCCIÓN (2)



TOLVA AUTOMÁTICA (3)



CABEZAL DE TUBOS (4)



SOPORTE-CARRO (5)

GAMA	Univ. (1)	Gran prod. (2)	Automat. (3)	Tubos (4)	Caldero		Carro (5)
					5 litros	8 litros	
CA-301	✓			O			O
CA-401		✓	O	O			O
CA-601		O	✓	O			O
CK-301	✓			O	✓		O
CK-302	✓			O		✓	O
CK-401		✓	O	O	✓		O
CK-402		✓	O	O		✓	O

✓: de serie - O: opcional

UN CORTE PERFECTO



- Nuevas rejillas:
 - menor esfuerzo para el corte
 - se genera menos líquido
 - minimiza el deterioro del alimento
 - corte más uniforme
- Nuevas posibilidades de corte:
 - Rodajas de 20 y 25 mm.
 - Cubos de 14x14, 20x20, 25x25mm.



CARACTERÍSTICAS	CA-301	CA-401	CA-601	CK-301/302	CK-401/402
PRODUCCIÓN	150-450 Kg/h	200-650 Kg/h	500-1000 Kg/h	150-450 Kg/h	200-650 Kg/h
ÁREA BOCA CORTADORA	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
CAPACIDAD CALDERO (CUTTER)	-	-	-	5 l. / 8 l.	5 l. / 8 l.
VELOCIDADES (CORTADORA)	1	1	2	Variable (5 pos.)	Variable (5 pos.)
RPM MOTOR (CORTADORA)	365	365	365 / 730	365-1000	365-1000
VELOCIDADES (CUTTER)	-	-	-	Variable (10 pos.)	Variable (10 pos.)
RPM MOTOR (CUTTER)	-	-	-	365-3000	365-3000
POTENCIA					
Monofásica	550 W	550 W	-	1500 W	1500 W
Trifásica	370 W	550 W	750 W	-	-
DIMENSIONES (CORTADORA)	389 x 405 x 544 mm	389 x 382 x 646 mm	431 x 418 x 767 mm	389 x 412 x 565 mm	389 x 400 x 767 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	-	-	-	283 x 390 x 468/517 mm	283 x 390 x 468/517 mm
PESO NETO (CORTADORA)	21 Kg	24 Kg	26 Kg	28 Kg	30 Kg
PESO NETO (CUTTER)	-	-	-	23/24 Kg	23/24 Kg


CA-301


Se compone de bloque motor de una velocidad y cabezal universal.
Opcional: cabezal de tubos.

	P.V.P. €
1050021 CA-301 - 230V / 50 Hz / 1~	1.065
1050301 CA-301 - 230-400V / 50 Hz / 3N~	1.042
1050061 Cabezal de tubos para CA-301/401/601	695
1050063 Soporte-carro para CA/CK	288

CA-401


Se compone de bloque motor de una velocidad y cabezal de gran capacidad.
Opcional: cabezal de tubos, tolva semiautomática de gran producción, soporte-carro.

	P.V.P. €
1050059 CA-401 - 230V / 50 Hz / 1~	1.679
1050315 CA-401 - 230-400V / 50 Hz / 3N~	1.638
1050067 Tolva semiautomática para CA	1.344
1050061 Cabezal de tubos para CA-301/401/601	695
1050063 Soporte-carro para CA/CK	288

CA-601


Se compone de bloque motor de dos velocidades y tolva semiautomática de gran producción.
Opcional: cabezal de gran producción, cabezal de tubos, soporte-carro.

	P.V.P. €
1050062 CA-601 -400V / 50 Hz / 3~	2.997
1050069 Cabezal de gran producción	767
1050061 Cabezal de tubos para CA-301/401/601	695
1050063 Soporte-carro para CA/CK	288



CK-301 / CK-302

**Novedad
CK-302**



Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y cabezal cutter con caldero de 5 u 8 litros y rotor con cuchillas microdentadas.

Función cortadora con 5 velocidades.

Función cutter con 10 velocidades, posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.

Opcional: cabezal de tubos, rotor con cuchillas lisas, rotor con cuchillas perforadas.

	P.V.P. €
1050028 CK-301 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Caldero cutter de 5 litros.	2.366
1050345 CK-302 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Caldero cutter de 8 litros.	2.631
1050064 Cabezal de tubos para CK-301/401/302/402	695
2053058 Rotor con cuchillas lisas para CK/E (5 l)	131
2053063 Rotor con cuchillas perforadas para CK/E (5 l)	117
2053091 Rotor con cuchillas microdentadas para CK/E (5 l) (adicional)	140
2053930 Rotor con cuchillas microdentadas para CK/E (8l) (adicional)	284
2053935 Rotor con cuchillas lisas para CK/E (8l)	265
2053940 Rotor con cuchillas perforadas para CK/E (8l)	265
1050063 Soporte-carro para CA/CK	288

CK-401 / CK-402

**Novedad
CK-402**



Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y cabezal cutter con caldero de 5 u 8 litros y rotor con cuchillas microdentadas.

Función cortadora con 5 velocidades.

Función cutter con 10 velocidades, posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas.

Opcional: tolva semiautomática de gran producción, cabezal de tubos, soporte-carro, rotor con cuchillas lisas, rotor con cuchillas perforadas.

	P.V.P. €
1050330 CK-401 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Caldero cutter de 5 litros.	2.751
1050350 CK-402 - 230V / 50-60 Hz / 1~ - Caldero cutter de 8 litros.	3.015
1050071 Tolva semiautomática para CK	1.344
1050064 Cabezal de tubos para CK-301/401/302/402	695
2053058 Rotor con cuchillas lisas para CK/E (5 l)	131
2053063 Rotor con cuchillas perforadas para CK/E (5 l)	117
2053091 Rotor con cuchillas microdentadas para CK/E (5 l) (adicional)	140
2053935 Rotor con cuchillas lisas para CK/E (8l)	265
2053940 Rotor con cuchillas perforadas para CK/E (8l)	265
2053930 Rotor con cuchillas microdentadas para CK/E (8l) (adicional)	284
1050063 Soporte-carro para CA/CK	288

CA-301 / 401 / 601 - CK-301 / 401

FC-1+

FC-3+

FC-8+

FCO+

FFC-8+

FMC-14+

FMC-25+


Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips". Discos FCO-2, FCO-3 y FCO-6 para rodajas onduladas. Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, FC-14, FC-20 y FC-25 para obtener rodajas de 2 a 25 mm de grosor de patata (soufflé), zanahoria, remolacha, col, etc.

P.V.P. €

1010215	Disco FC-1+ para cortar en rodajas de 1 mm	80
1010220	Disco FC-2+ para cortar en rodajas de 2 mm	80
● 1010222	Disco FC-3+ para cortar en rodajas de 3 mm	80
1010295	Disco FCO-2+ para rodajas onduladas de 2 mm	90
1010300	Disco FCO-3+ para rodajas onduladas de 3 mm	90
1010408	Disco FCO-6+ para rodajas onduladas de 6 mm	90
1010407	Disco FC-6+ para cortar en rodajas de 6 mm	80
1010400	Disco FC-8+ para cortar en rodajas de 8 mm	80
● 1010401	Disco FC-10+ para cortar en rodajas de 10 mm	80
1010402	Disco FC-14+ para cortar en rodajas de 14 mm	91
1010252	Disco FC-20+ para cortar en rodajas de 20 mm	91
● 1010247	Disco FC-25+ para cortar en rodajas de 25 mm	91

Combinando los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FFC, se obtienen las patatas "fritas". Patatas para tortilla y cubos de hortalizas y frutas, combinando los discos FC-3 a FC-25 con las rejillas FMC.

P.V.P. €

1010350	Rejilla FFC-8+ para fritas de 8 mm (añadiendo disco cortador)	90
● 1010355	Rejilla FFC-10+ para fritas de 10 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010360	Rejilla FMC-8+ para cubos de 8 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010365	Rejilla FMC-10+ para cubos de 10 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010370	Rejilla FMC-14+ para cubos de 14 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010375	Rejilla FMC-20+ para cubos de 20 mm (añadiendo disco cortador)	90
● 1010380	Rejilla FMC-25+ para cubos de 25 mm (añadiendo disco cortador)	90


FCC-2+

FCC-5+


Discos curvados especiales para productos blandos, para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

P.V.P. €

1010406	Disco FCC-2+ 2 mm	80
1010403	Disco FCC-3+ 3 mm	80
1010404	Disco FCC-5+ 5 mm	80


FCE-4+

FCE-8+


Para cortar patatas "fritas", "paja" y "cerilla", tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

P.V.P. €

1010205	Disco FCE-2+ 2 mm	106
1010210	Disco FCE-4+ 4 mm	106
1010405	Disco FCE-8+ para cortar fritas de 8x8 mm	123


FR-3+

FR-7+


Discos ralladores para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.

P.V.P. €

1010310	Disco FR-2+ 2 mm	56
● 1010311	Disco FR-3+ 3 mm	56
1010312	Disco FR-4+ 4 mm	56
1010314	Disco FR-6+ 6 mm	56
1010313	Disco FR-7+ 7 mm	56


FR-1+

FR-8+


Discos para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.

P.V.P. €

1010262	Disco FR-8+ para rallar en polvo grueso	55
1010260	Disco FR-1+ para rallar en polvo fino	55

Novedad


1010390	Kit prensapurés FP+	127
---------	----------------------------	------------

P.V.P. €

1010204	Soporte para discos y rejillas CA/CK-301/401/601	37
---------	--	-----------

● Discos y rejillas más recomendados.



CA-300 / 400 - CR-143

Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips". Discos FCO-2, FCO-3 y FCO-6 para rodajas onduladas. Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10 y FC-14 para obtener rodajas de 2 a 14 mm de grosor de patata (soufflé), zanahoria, remolacha, col, etc.



FC-1+

FC-3+



FC-8

FCO+



FF-10 (CA-300)

FFC (CA-400)



FM-10 (CA-300)

FMC-10 (CA-400)

	P.V.P. €
1010215 Disco FC-1+ para cortar en rodajas de 1 mm	80
1010220 Disco FC-2+ para cortar en rodajas de 2 mm	80
1010222 Disco FC-3+ para cortar en rodajas de 3 mm	80
1010295 Disco FCO-2+ para rodajas onduladas de 2 mm	90
1010300 Disco FCO-3+ para rodajas onduladas de 3 mm	90
1010305 Disco FCO-6 para rodajas onduladas de 6 mm	90
1010407 Disco FC-6+ para cortar en rodajas de 6 mm	80
1010400 Disco FC-8+ para cortar en rodajas de 8 mm	80
1010401 Disco FC-10+ para cortar en rodajas de 10 mm	80
1010250 Disco FC-14 para cortar en rodajas de 14 mm - Para CA-300/400	91

Combinando los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FF y FFC, se obtienen las patatas "fritas". Patatas para tortilla y cubos de hortalizas y frutas, combinando los discos FC-3 a FC-14 con las rejillas FM y FMC.

	P.V.P. €
1010265 Rejilla FF-6 para fritas de 6 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010270 Rejilla FF-8 para fritas de 8 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010275 Rejilla FF-10 para fritas de 10 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010280 Rejilla FM-8 para cubos de 8 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010285 Rejilla FM-10 para cubos de 10 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010290 Rejilla FM-20 para cubos de 20 mm (añadiendo disco cortador)	90
1010330 Rejilla FMC-10 para cubos de 10 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	90
1010335 Rejilla FMC-16 para cubos de 16 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	90
1010332 Rejilla FMC-20 para cubos de 20 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	90
1010340 Rejilla FFC-10 para fritas de 10 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	90



FCC-2

FCC-5



Discos curvados especiales para productos blandos, para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

	P.V.P. €
1010225 Disco FCC-2 2 mm	80
1010403 Disco FCC-3+ 3 mm	80
1010404 Disco FCC-5+ 5 mm	80



FCE-4+

FCE-8



Para cortar patatas "fritas", "paja" y "cerilla", tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

	P.V.P. €
1010205 Disco FCE-2+ 2 mm	106
1010210 Disco FCE-4+ 4 mm	106
1010405 Disco FCE-8+ para cortar fritas de 8x8 mm	123



FR-3+

FR-7+



Discos ralladores para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.

	P.V.P. €
1010310 Disco FR-2+ 2 mm	56
1010311 Disco FR-3+ 3 mm	56
1010312 Disco FR-4+ 4 mm	56
1010313 Disco FR-7+ 7 mm	56



FR-1+

FR-8+



Discos para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.

	P.V.P. €
1010262 Disco FR-8+ para rallar en polvo grueso	56
1010260 Disco FR-1+ para rallar en polvo fino	56



	P.V.P. €
1010201 Soporte para 6 discos o rejillas	37

