



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.

Las cortadoras de hortalizas Sammic son máquinas muy robustas que están fabricadas en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos. La gama comprende distintos tipos de bloques motor y cabezales, que permiten alcanzar una producción de hasta 1.000 Kg./h., adecuándose a las necesidades de cada usuario.

El motor, ventilado, permite un trabajo continuo. El panel de mandos, estanco, es electrónico y de uso muy intuitivo.

Las cortadoras de hortalizas CA de Sammic pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de 205 mm. de diámetro. La tecnología empleada en su fabricación asegura un corte uniforme, requiriéndose un menor esfuerzo para el corte, minimizando el deterioro del alimento y generándose menos líquido. Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

La gama de cortadoras de hortalizas Sammic se ha diseñado teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales.



	CA-301	CA-301 VV	CA-401	CA-401 VV	CA-601
GUÍA DE SELECCIÓN					
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600	200 - 1000
PRODUCCIÓN HORA	150 - 450 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg
CARACTERÍSTICAS					
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²	273cm ²
VELOCIDAD MOTOR	365rpm	365-1000rpm	365rpm	365-1000rpm	365-730rpm
POTENCIA					
MONOFÁSICA	550W	1500W	550W	1500W	--
TRIFÁSICA	370W	--	550W	--	750W
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	389x405x544 mm	391x409x567 mm	389x382x646 mm	391x400x667 mm	431x418x767 mm
PESO NETO	21Kg	28Kg	24Kg	30Kg	26Kg



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-301

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg/h.
Compuesto por un bloque motor de 1 velocidad y cabezal universal.

		PVP €
1050301	Cortadora CA-301 230-400/50/3N	1.079
1050021	Cortadora CA-301 230/50/1	1.103

Incluido

Bloque motor de 1 velocidad.
Cabezal universal.

Opcional

Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
Soporte-carro.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-301 VV (VELOCIDAD VARIABLE)

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 500 Kg./h.
Compuesto por un bloque motor de velocidad variable y cabezal universal.

		PVP €
1050355	Cortadora CA-301VV 230/50-60/1 (velocidad variable)	1.985

Incluido

Bloque motor de velocidad variable.
Cabezal universal.

Opcional

Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
Soporte-carro.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-401

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h
Compuesto por un bloque motor de 1 velocidad y cabezal de gran capacidad.

		PVP €
1050315	Cortadora CA-401 230-400/50/3N	1.696
1050059	Cortadora CA-401 230/50/1	1.738

Incluido

Bloque motor de 1 velocidad.
Cabezal de gran capacidad.
Broca de uso opcional.

Opcional

Cabezal de tubos.
Tolva semiautomática de gran producción.
Soporte-carro.





CORTADORA DE HORTALIZAS CA-401 VV (VELOCIDAD VARIABLE)

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

- Compuesto por un bloque motor de velocidad variable y cabezal universal.

		PVP €
1050356	Cortadora CA-401VV 230/50-60/1 (velocidad variable)	2.330

Incluido

Bloque motor de velocidad variable.
Cabezal de gran capacidad.
Broca de uso opcional.

Opcional

Cabezal de tubos.
Tolva semiautomática de gran producción.
Soporte-carro.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-601

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 1000 Kg/h. con tolva semiautomática.

Bloque motor de 2 velocidades y tolva semiautomática de gran producción.

		PVP €
1050062	Cortadora CA-601 2V 400/50/3N	3.103

Incluido

Bloque motor de dos velocidades.
Tolva semiautomática de gran producción.

Opcional

Cabezal de gran capacidad.
Cabezal de tubos.
Soporte-carro.



ACCESORIOS

Cabezal tubos



- ▶ Para el corte de productos alargados
- ▶ Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402.
- ▶ 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.
- ▶ **Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

		PVP €
1050123	Cabezal tubos CA-301/CA-401/CA-601	719
1050124	Cabezal tubos CK-301/CK-401	719

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 cm².
- ▶ **Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

		PVP €
1050122	Cabezal de gran producción (CA)	795
1050126	Cabezal de gran producción (CK)	795

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.**

		PVP €
1050120	Cabezal boca automatica CA-401	1.391
1050121	Cabezal boca automatica CK-401/402	1.391

Soporte-carro



- ▶ Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.
- ▶ 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.

		PVP €
1050063	Soporte cortadora CA/CK	298

Disco FC


- ▶ Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ 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-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ >FC-6+ dotado de 1 cuchilla.
- ▶ Nota: los discos FC-20+ y FC-25+ no pueden utilizarse en la cortadora CR-143.

		PVP €
1010215	Disco cortador FC-1+	83
1010220	Disco cortador FC-2+	83
1010222	Disco cortador FC-3+	83
1010407	Disco cortador FC-6 +	83
1010400	Disco cortador FC-8 +	83
1010401	Disco cortador FC-10 +	83
1010402	Disco cortador FC-14 +	94
1010250	Disco cortador FC-14 (CA-300/400/CR-143)	94
1010252	Disco cortador FC-20+	94
1010247	Disco cortador FC-25+	94

Disco FCC


- ▶ Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ 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.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

		PVP €
1010406	Disco cortador FCC-2 +	83
1010403	Disco cortador FCC-3 +	83
1010404	Disco cortador FCC-5 +	83

Disco FCO


- ▶ Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.
- ▶ FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- ▶ FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.

		PVP €
1010295	Disco cortador FCO-2+	93
1010300	Disco cortador FCO-3+	93
1010408	Disco cortador FCO-6 +	93

Rejillas para fritas FFC


- ▶ Rejillas para fritas (CA / CK)
- ▶ * FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.
- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

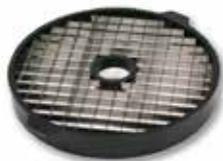
		PVP €
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	93
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	93
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	93

Rejillas para fritas FF


- ▶ Rejillas para fritas (CA-300 / CR-143)
- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

		PVP €
1010265	Rejilla fritas FF-6 (CA-300/CR-143)	93
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300/CR-143)	93
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300/CR-143)	93

Rejillas para cubos FMC



- ▶ Rejillas para cubos en modelos (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ Nota: los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.

		PVP €
1010365	Rejilla cubos FMC-10+	93
1010370	Rejilla cubos FMC-14+	93
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	93
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	93
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	93
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	93
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	93
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	93

Rejillas para cubos FM



- ▶ Rejillas para cubos (CA-300 / CR-143)
- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

		PVP €
1010280	Rejilla cubos FM-8 (CA-300/CR-143)	93
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300/CR-143)	93
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300/CR-143)	93

Disco FCE



- ▶ Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

		PVP €
1010205	Disco cortador FCE-2+	110
1010210	Disco cortador FCE-4+	110
1010405	Disco cortador FCE-8+	128

Disco FR



- ▶ Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- ▶
- ▶

		PVP €
1010260	Disco rallador FR-1+	58
1010310	Disco rallador FR-2+	58
1010311	Disco rallador FR-3+	58
1010312	Disco rallador FR-4+	58
1010314	Disco rallador FR-6+	58
1010313	Disco rallador FR-7+	58
1010262	Disco rallador FR-8+	58

Kit prensapurés FP+



- ▶ Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter
- ▶ Ideal para puré de patatas
- ▶ * Necesario usar junto con disco cortador.

		PVP €
1010390	Accesorio Rejilla prensapurés FP	132



Kit limpia-rejillas



- ▶ 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 de 8x8 ó 10x10 mm.

		PVP €
1010361	Limpiador rejilla QC-8	81
1010366	Limpiador rejilla QC-10	81
1010359	Asiento rejilla GCH	49

Soporte para discos y rejillas



- ▶ Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

		PVP €
1010201	Soporte discos / rejillas	39
1010204	Soporte discos / rejillas +	39



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 5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.



Las combi cortadora-cutter de Sammic son robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar. Enteramente constuidas en materiales alimentarios, gracias a su motor ventilado que permite un trabajo continuo presentan una gran capacidad de producción en ambas funciones.

Las combi CK de Sammic han sido diseñados en estrecha colaboración con usuarios finales y presentan un panel de mandos estanco de uso muy intuitivo, el bloque motor cuenta con detección automática de cabezal y el montaje-desmontaje de los cabezales es muy sencillo, lo cual facilita su intercambio o limpieza.

COMO CORTADORA:

El diseño integral de la cortadora y de los discos está orientado a la obtención de un **corte perfecto**. La gama se presenta con distintos cabezales y todos los modelos pueden dotarse de una amplia variedad de discos y rejillas de la más alta calidad. Combinando entre sí estos accesorios, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes. El diámetro de los discos y rejillas es de 205mm.

La velocidad variable, en modo cortadora, permite escoger entre 5 posiciones.

La salida del producto lateral requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto, evitando salpicaduras.

COMO CUTTER:

Como cutter, se presentan dos opciones según el tamaño del caldero (5 u 8 litros). En este modo, la velocidad variable cuenta con 10 posiciones. El panel de mandos permite programar por tiempo y cuenta con un pulsador de ráfagas.

El caldero es de acero inoxidable de la más alta calidad y está equipado con asa ergonómica. La tapa está fabricada en policarbonato altamente resistente y está equipado con el rascador exclusivo "cut&mix". Este rascador permite la obtención de un producto final más homogéneo y evita el sobrecalentamiento del producto.

Equipado de serie con rotor con cuchillas microdentadas para un uso general, opcionalmente y según el propósito, se pueden usar cuchillas lisas o perforadas.



	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
GUÍA DE SELECCIÓN				
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	150 - 450 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS				
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	8l	5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	10	10	10	10
RPM MOTOR (CUTTER)	365 - 3000 rpm			
VELOCIDADES CORTADORA (POSICIONES)	5	5	5	5
RPM MOTOR (CORTADORA)	365 - 1000 rpm			
POTENCIA				
MONOFÁSICA	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES (CORTADORA)	389x412x565 mm	389x412x565 mm	389x400x767 mm	389x400x767 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	283x390x468 mm	283x390x558 mm	283x390x468 mm	283x390x558 mm
PESO NETO	28Kg	28Kg	30Kg	30Kg
PESO NETO (CUTTER)	23Kg.	24Kg.	23Kg.	24Kg.




COMBI CK-301

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros
Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050028	Cortadora-cutter CK-301 230/50-60/1	2.449

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

COMBI CK-302

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros
Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050345	Cortadora-cutter CK-302 230/50-60/1	2.723

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter y rotor con cuchillas microdentadas.

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.


COMBI CK-401

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros

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

Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050330	Cortadora-cutter CK-401 230/50-60/1	2.848

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.

Equipamiento opcional

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



COMBI CK-402

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros

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

Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP €
1050350	Cortadora-cutter CK-402 230/50-60/1	3.121

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.

Equipamiento opcional

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

ACCESORIOS

Cabezal tubos



- ▶ Para el corte de productos alargados
- ▶ Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402.
- ▶ 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.
- ▶ **Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

		PVP €
1050123	Cabezal tubos CA-301/CA-401/CA-601	719
1050124	Cabezal tubos CK-301/CK-401	719

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 cm².
- ▶ **Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

		PVP €
1050122	Cabezal de gran producción (CA)	795
1050126	Cabezal de gran producción (CK)	795

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.**

		PVP €
1050120	Cabezal boca automática CA-401	1.391
1050121	Cabezal boca automática CK-401/402	1.391

Soporte-carro


- ▶ Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.
- ▶ 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.

		PVP €
1050063	Soporte cortadora CA/CK	298

Disco FC


- ▶ Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ 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-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ >FC-6+ dotado de 1 cuchilla.
- ▶ Nota: los discos FC-20+ y FC-25+ no pueden utilizarse en la cortadora CR-143.

		PVP €
1010215	Disco cortador FC-1+	83
1010220	Disco cortador FC-2+	83
1010222	Disco cortador FC-3+	83
1010407	Disco cortador FC-6+	83
1010400	Disco cortador FC-8+	83
1010401	Disco cortador FC-10+	83
1010402	Disco cortador FC-14+	94
1010250	Disco cortador FC-14 (CA-300/400/CR-143)	94
1010252	Disco cortador FC-20+	94
1010247	Disco cortador FC-25+	94

Disco FCC


- ▶ Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
- ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- ▶ FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

		PVP €
1010406	Disco cortador FCC-2+	83
1010403	Disco cortador FCC-3+	83
1010404	Disco cortador FCC-5+	83

Disco FCO



- ▶ Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.
- ▶ FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- ▶ FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.

		PVP €
1010295	Disco cortador FCO-2+	93
1010300	Disco cortador FCO-3+	93
1010408	Disco cortador FCO-6 +	93

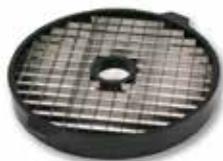
Rejillas para fritas FFC



- ▶ Rejillas para fritas (CA / CK)
- ▶ * FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.
- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

		PVP €
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	93
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	93
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	93

Rejillas para cubos FMC



- ▶ Rejillas para cubos en modelos (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ▶ Nota: los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.

		PVP €
1010365	Rejilla cubos FMC-10+	93
1010370	Rejilla cubos FMC-14+	93
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	93
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	93
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	93
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	93
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	93
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	93

Disco FCE



- ▶ Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

		PVP €
1010205	Disco cortador FCE-2+	110
1010210	Disco cortador FCE-4+	110
1010405	Disco cortador FCE-8 +	128

Disco FR



- ▶ Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)
- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.

		PVP €
1010260	Disco rallador FR-1+	58
1010310	Disco rallador FR-2 +	58
1010311	Disco rallador FR-3 +	58
1010312	Disco rallador FR-4 +	58
1010314	Disco rallador FR-6 +	58
1010313	Disco rallador FR-7 +	58
1010262	Disco rallador FR-8+	58

Kit limpia-rejillas


- ▶ 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 de 8x8 ó 10x10 mm.

		PVP €
1010361	Limpiador rejilla QC-8	81
1010366	Limpiador rejilla QC-10	81
1010359	Asiento rejilla GCH	49

Soporte para discos y rejillas


- ▶ Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

		PVP €
1010204	Soporte discos / rejillas +	39

Rotor con cuchillas para CK/CKE


- ▶ Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras
- ▶ Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.
- ▶ Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.
- ▶ 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.

		PVP €
2053058	Rotor con cuchillas lisas CK-301/401-CKE-5	136
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	145
2053063	Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	121
2053935	Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	274
2053930	Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402/CKE-8	294
2053940	Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	274

Revolvedores CK/CKE


- ▶ 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.

		PVP €
2059417	Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	52
2053960	Revolvedor cut&mix CK/CKE-8	63



GUIA DE CORTE



FC-1+

FC-3+



FC-8+

FCO+



FFC-8+



FMC-14+

FMC-25+



FCC-2+

FCC-5+



FCE-4+

FCE-8+



FR-3+

FR-7+



FR-1+

FR-8+

