



sammic

Línea Compact



► Pág. **94**

CORTADORA
DE HORTALIZAS



► Pág. **100**

COMBINADA



► Pág. **107**

CUTTER-EMULSIONADOR

CORTADORA DE HORTALIZAS, CUTTER O COMBI

► Pág. 94

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. 107

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. 100

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

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

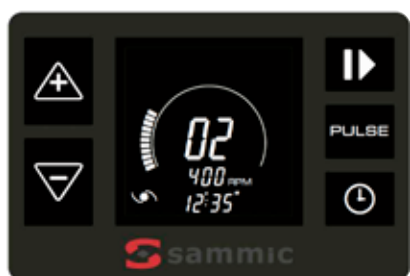


TÚ ELIGES: GAMA **ACTIVE** O **ULTRA**



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.
- (Incluido)**



NUEVO DISCO EXPULSOR

- Para vegetales de hoja.
- (Opcional)**



GRAVITY SLIDE SYSTEM

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



BANDEJA RECOLECTORA

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



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.
- Nuevo corte Déli-cut PLUS para Heavy Duty: La solución definitiva para cortar cebolla. Ideal para el corte de 5 x 5 x 6 mm en productos con alto contenido en agua.

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-42	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUÍA DE SELECCIÓN								
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Producción hora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 850 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
CARACTERÍSTICAS								
Área boca entrada (cortadora)	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Velocidad motor	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA								
Monofásica	800 W	550 W	550 W			1100 W	1500 W	1500 W
Trifásica		550 W	550 W	750 W	750 W			
DIMENSIONES EXTERIORES								
Dimensiones exteriores	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 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	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg

**ACTIVE y ULTRA**

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

**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.

**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.

**Un corte perfecto**

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

**Exclusivo corte Déli-cut**

Corte tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas, elaborar rellenos y mucho más.

**Nuevo corte Déli-cut PLUS**

Línea Heavy Duty: Ideal para el corte de 5 x 5 x 6 mm de la cebolla y otros productos con alto contenido en agua.

**Solución para evitar la contaminación cruzada**

Línea Heavy Duty: ¿Usas la cortadora para distintos productos que no pueden entrar en contacto? Tenemos la solución, ¡contáctanos!

**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.

ACTIVE

Accesorios

P. 114

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 (CA-41): modelos de una velocidad.
- Serie 4 (CA-42) /6: cortadoras 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

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

Opcional

- Caldero cutter.
- Rotor con cuchillas microdentadas.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31

Producción hasta 450 kg.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

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

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.



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

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.



NSF

novedad

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-42

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 850 kg. Dos velocidades. Bloque motor de 2 velocidades + cabezal de gran capacidad.

		Producción hora
1050733	Cortadora CA-42 400/50/3	850 kg

Incluido

- Bloque motor de 2 velocidades.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.



NSF

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-62

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

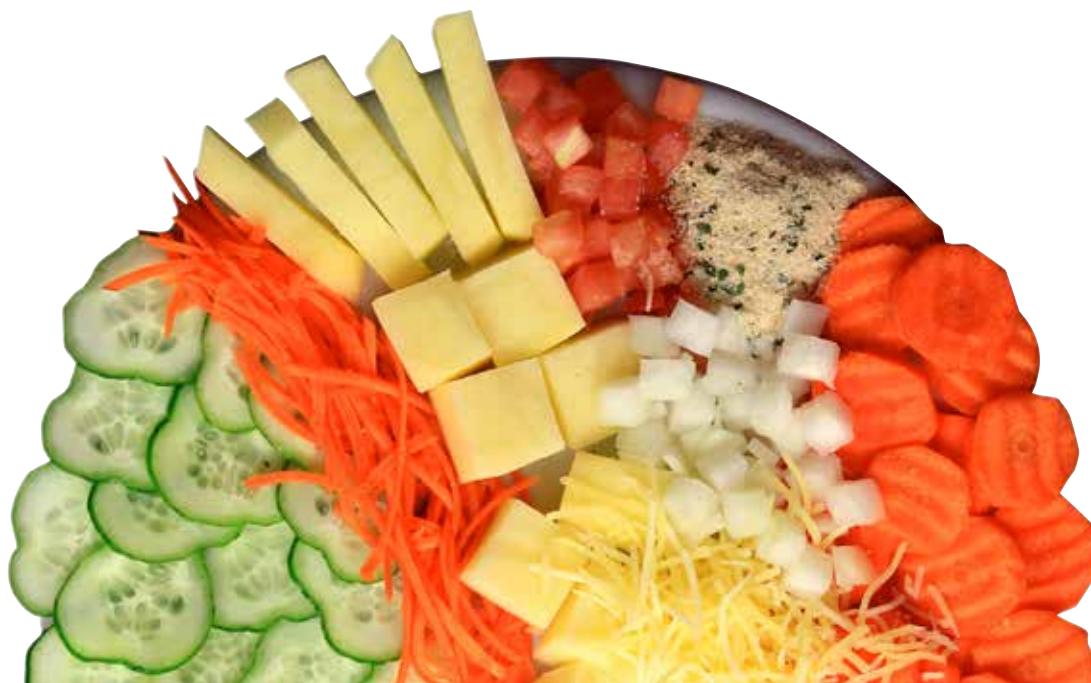
		Producción hora
1050738	Cortadora CA-62 400/50/3	1000 kg

Incluido

- Bloque motor de dos velocidades.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de gran capacidad.
- Cabezal de tubos.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.



ULTRA

Accesorios

P. 114

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

**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

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.
- Caldero cutter.

**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

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.
- Caldero cutter.



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 y Déli-cut PLUS.

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 ²	89 cm ²	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
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. 114

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. 114

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	Opcional
• 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.	• 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

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

Opcional

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



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

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

Opcional

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



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.
- Tolla 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.

