

# #LaTexturaPerfecta, más fácil que nunca



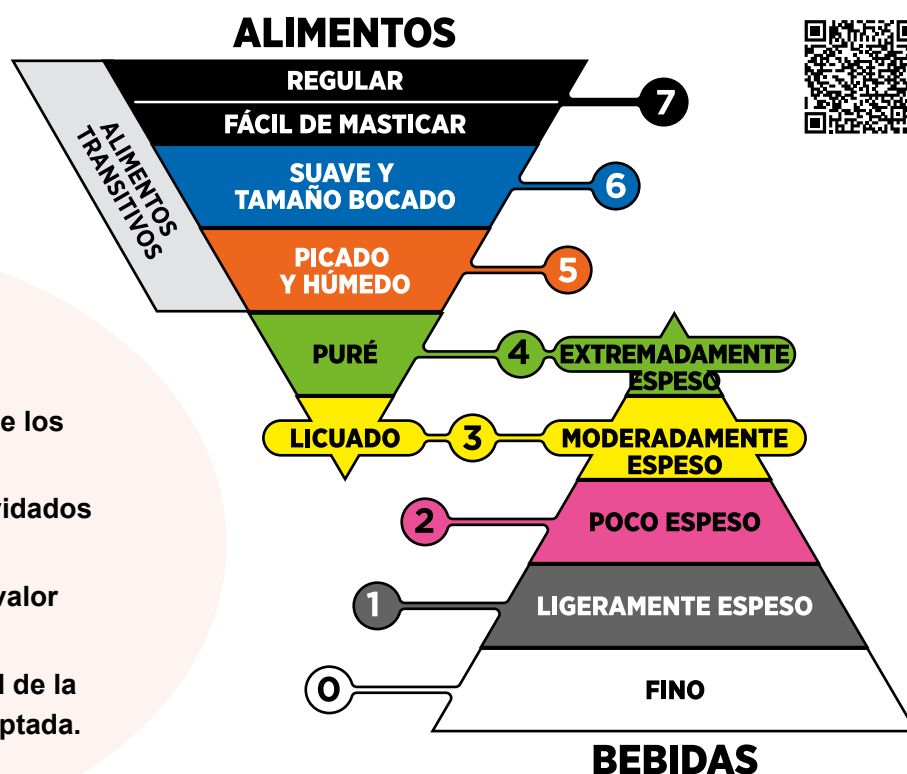
¿Sabías que los **cutter-emulsionadores Sammic** son ideales para obtener la textura deseada de los alimentos? Sus funciones de programación y “precise pulse” lo hacen ideal para texturizar, haciendo posible que todas las personas puedan comer con dignidad y disfrutar de la comida a lo largo de todas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

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

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

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

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



## Cutter - Emulsionadores

### Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

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



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

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Tapa equipada con junta para evitar el desbordamiento, y orificio superior para agregar ingredientes.
- Caldero con revolutores 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

- Mirorruptores 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

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

Accesorios

>>> P. 114

### Consiste en:

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

### Profesionales y robustos:

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



### 1 o 2 velocidades

Rendimiento profesional.



### Panel de control sencillo

Uso extremadamente intuitivo.

**CUTTER K-41**

Capacidad de la cuba: 4.4 l. 1 velocidad.

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

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

**Incluido**

- 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.

|         |                      | 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**

- Juego de cuchillas microdentadas.

**Opcional**

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

## ULTRA

Accesorios

P. 114

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 revolador incorporado.



#### Máxima eficiencia

Gracias a la tecnología "brushless".



#### Función Precise Pulse

Permite ajustar la textura de manera incremental sin sobreprocesar el alimento. Ideal para texturizar.



#### 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-emulsionador KE-4V 230/50-60/1 | 4.4 l                 |

**Incluido**

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

**Opcional**

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

**CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V**

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

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

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

**Incluido**

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

**Opcional**

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.

**CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V**

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

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

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

**Incluido**

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

**Opcional**

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.

# Déli-cut y Déli-cut PLUS

## Nuestros cortes con una identidad única



Te presentamos los **cortes** más **universales** y **versátiles** para el Chef

- El 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. **Para todas las cortadoras de hortalizas Sammic.**
- El nuevo corte **Déli-cut PLUS** de **5 x 5 x 6 mm**, obtenido con la exclusiva **rejilla Wedge grid**, es ideal para obtener un corte limpio de la cebolla para múltiples aplicaciones culinarias. También es útil para el jalapeño u otras verduras. **Para todas las cortadoras de hortalizas Heavy Duty.**
- **No requieren ajustes especiales en la máquina:** Con la combinación adecuada de discos, puedes obtener estos cortes con las cortadoras de hortalizas Sammic.



### Línea Compact Déli-cut

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



Disco cortador  
FCES-4x4G



Rejilla  
FMS-8

### Línea Heavy Duty Déli-cut

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V,  
CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco cortador  
FCE-4x4G



Rejilla  
FMC-8D

### Línea Heavy Duty Déli-cut PLUS

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V,  
CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco cortador  
FCE-5x5G



Rejilla  
WG-6

## 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 | Cabezal cortadora 21/2V |
|---------|-------------------------|

## 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 | Caldero cutter 4.4 l con tapa (sin rotor) |
|---------|-------------------------------------------|

## 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 | Rotor con cuchillas microdentadas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V |
|---------|------------------------------------------------------------------|

|         |                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|
| 2059750 | Rotor con cuchillas lisas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V |
|---------|----------------------------------------------------------|

|         |                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------|
| 2059752 | Rotor con cuchillas perforadas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V |
|---------|---------------------------------------------------------------|



## Discos FCS

Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 6 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- 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            |

## 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            |

## Discos FCS-G

Discos combinables únicamente con rejillas FMS / FFS para obtener fritas o cubos.

- Discos para obtener cortes de 8, 10 o 12 mm de grosor.
- No se recomienda su uso sin rejilla.
- Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.



|         |                        |
|---------|------------------------|
| 1010570 | Disco cortador FCS-8G  |
| 1010572 | Disco cortador FCS-10G |
| 1010574 | Disco cortador FCS-12G |

## 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.

- 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.**
- **Nota: se recomienda usar el disco FCES-8x8 únicamente con los modelos CA-2V / CA-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 (para CA-2V / CK-24V) | 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 / combi.**



|                                       |                          | Medida de corte |
|---------------------------------------|--------------------------|-----------------|
| Kit de corte Déli-cut - Línea Compact |                          | 4 x 4 x 8 mm    |
| 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) |
|---------|----------------------------------------------------|



## 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.

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ Pack "Asian"

### #ELCORTEPERFECTO PARA TU ESTABLECIMIENTO DE COMIDA ASIÁTICA

Consiste en:

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

|         |                                             |
|---------|---------------------------------------------|
| 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         |



**novedad**

### Expulsor de vegetales de hoja

Permite la correcta expulsión de productos de hoja, tales como la berza, col, lechuga, etc. en las cortadoras de hortalizas de la línea COMPACT.

· Para las cortadoras de hortalizas CA-21 / CA-2V y máquinas combinadas CK-241 / CK-24V.

|         |                               |
|---------|-------------------------------|
| 2059764 | Expulsor de vegetales de hoja |
|---------|-------------------------------|

### Soporte para discos y rejillas



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

- Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.
- Capacidad: 10 discos o rejillas.
- Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.
- Dimensiones: 350 x 320 mm.

|         |                                           |
|---------|-------------------------------------------|
| 1010204 | Soporte discos y rejillas +/D · Sobremesa |
|---------|-------------------------------------------|

### Limpiador de rejilla universal QC-U



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 Samic CA-31 / CA-41 / CA-42 / 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-42 / 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-42 / 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 cm².

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

|         |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| 1050122 | Cabezal de gran producción CA-41 / CA-42 / 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-42 / 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, cortadora de hortalizas CA-3V / CA-4V y cortadora-cutter CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.
- El rotor con cuchillas y el revolvedor se piden por separado.

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

### 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 | <b>Rotor con cuchillas lisas MOD. 5</b>         |
| 2053091 | <b>Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5</b> |
| 2053063 | <b>Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5</b>    |
| 2053935 | <b>Rotor cuchillas lisas MOD. 8</b>             |
| 2053930 | <b>Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8</b>     |
| 2053940 | <b>Rotor cuchillas perforadas MOD. 8</b>        |

### 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 | <b>Revolvedor "cut&amp;mix" CK-5 / K-52 / KE-5V</b> |
| 2053960 | <b>Revolvedor "cut&amp;mix" CK-8 / K-82 / KE-8V</b> |

### 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 | <b>Soporte cortadora CA / CK-3/4/6</b> |
|---------|----------------------------------------|





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-42 / 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           |



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-42 / 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            |



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-42 / 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



**novedad**

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-42 / 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 |
|---------|------------------------|-----------------|
| 1010345 | Rejilla fritas FFC-6   | 6 mm            |
| 1010350 | Rejilla fritas FFC-8+  | 8 mm            |
| 1010355 | Rejilla fritas FFC-10+ | 10 mm           |



### Rejillas para cubos FMC



**novedad**

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-42 / 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           |
| 1010415 | Rejilla cubos FMC-20D (para discos FC-3D a FC-14D)  | 20 mm           |
| 1010375 | Rejilla cubos FMC-20+ (para discos FC-20+ / FC-25+) | 20 mm           |
| 1010380 | Rejilla cubos FMC-25+ (para discos FC-20+ / FC-25+) | 25 mm           |



### Discos FCE



**novedad**

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

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- FCE-2+ / FCE-4+ y FCE-5x5G dotados de 2 cuchillas.
- FCE-4x4G: disco apto para combinar con rejilla para obtener el corte Déli-Cut.
- FCE-5x5G: disco apto para combinar con rejilla para obtener el corte Déli-Cut PLUS.
- FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

**Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / 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            |
| 1010557 | Disco cortador FCE-5X5G (apto para el corte Déli-cut PLUS) | 5 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.



#### 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         |



**novedad**

### Kit de corte Deli-Cut PLUS - Heavy Duty Line

El kit Déli-cut PLUS es ideal para el corte de 5 x 5 x 6 mm en productos con alto contenido en agua.

Kit especialmente diseñado para obtener #ElCortePerfecto en la cebolla y otros productos con alto contenido en agua. Con Déli-cut PLUS obtendrás un corte único, vanguardista y respetuoso con el producto.

Permite una limpieza fácil y eficiente.

Se compone de:

- Disco cortador FCE-5x5G
- Rejilla WG-6

#### Medida de corte

| Kit de corte Déli-cut PLUS - Heavy Duty Line |                                                            | 5 x 5 x 6 mm |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------|
| 1010462                                      | Rejilla wedge WG-6                                         | 6 mm         |
| 1010557                                      | Disco cortador FCE-5X5G (apto para el corte Déli-cut PLUS) | 5 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-42 / 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.

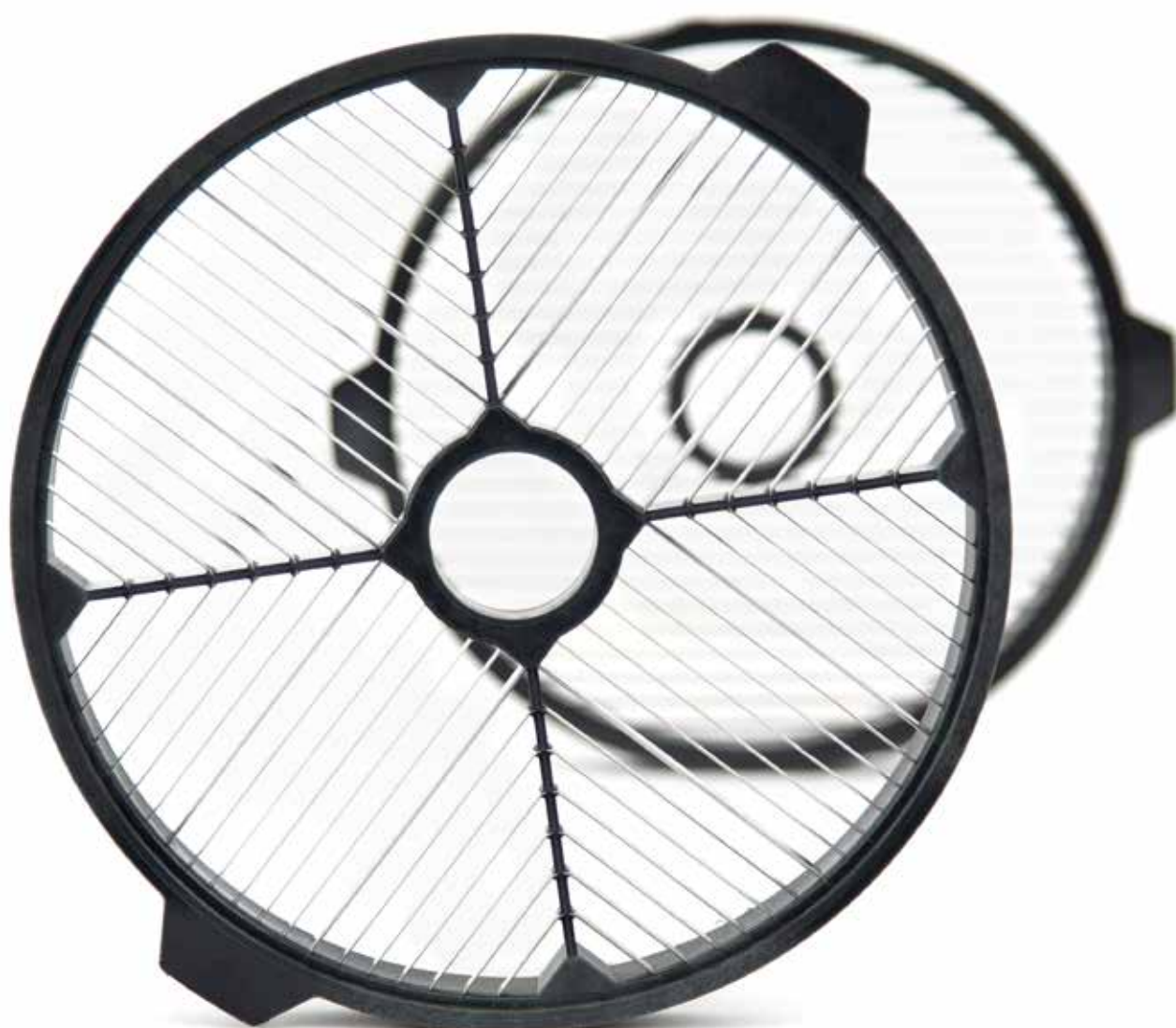
Ideal para puré de papas.

- 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-42 / 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-42, 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    | x     |       |       |       |       |
| FMC                    |      |      |      |      |      |      |      | x    | x     | x     | x     | x     |       |
| FCC                    |      | x    | x    |      | x    |      |      |      |       |       |       |       |       |
| FCE                    |      | x    |      | x    |      |      |      | x    |       |       |       |       |       |
| FCE + FMC Déli-cut     |      |      |      | x    |      |      |      |      |       |       |       |       |       |
| FCE + WG Déli-cut PLUS |      |      |      |      | x    |      |      |      |       |       |       |       |       |
| SH                     |      | x    | x    | x    | x    | x    | x    |      |       |       |       |       | x     |





### Packs discos y rejillas - Heavy Duty

Juegos de discos y rejillas para la cortadora de hortalizas.

#### ■ Pack básico de 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

#### ■ 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 · sobremesa

|         |                                               |
|---------|-----------------------------------------------|
| 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            |



**novedad**



### Soporte para discos y rejillas

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

#### Soporte de sobremesa:

- Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.
- Capacidad: 10 discos o rejillas.
- Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.
- Dimensiones: 350 x 320 mm.

#### Soporte de pared:

- Soporte para amarrar directamente a la pared. Se puede colocar de manera horizontal o vertical.
- Capacidad: 6 discos o rejillas.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Dimensiones: 320 x 50 x 140 mm.

|         |                                           |
|---------|-------------------------------------------|
| 1010204 | Soporte discos y rejillas +/D · Sobremesa |
| 1010242 | Soporte de discos y rejillas · Pared      |

### 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.



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

### Limpiador de rejilla universal QC-U

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 |
|---------|-------------------------------------|