



CORTADORA DE LEGUMES CA-2V

Cortadora de legumes compacta. Velocidade variável e tecnologia “brushless”: máxima eficiência.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
CORTADORAS DE LEGUMES



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Linha Ultra Compact. Bloco motor de velocidade variável + cabeçal cortadora compact.

Equipados com tecnologia “brushless”: motores potentes e eficientes.

- ✓ Máxima eficiência: mantêm o torque em todas as velocidades.
- ✓ Exclusivo “force control system”: garantia de um resultado uniforme e de grande qualidade.
- ✓ Design ligeiro e compacto: pesam menos, ocupam menos espaço.
- ✓ Estanquidade melhorada ao não requerer ventilação.
- ✓ Geram menos ruído: melhora o ambiente no local de trabalho.

Um corte perfeito

- ✓ Ajustes de alta precisão para um corte consistente e de alta qualidade.
- ✓ Gravity Slide System: provida de saída para expulsão do produto por meio da gravidade. Permite reconstruir o produto para armazenagem ou apresentação.
- ✓ Disco expulsor incluído para produtos e cortes que o requeiram.
- ✓ Podem equipar se com uma ampla gama de discos e grelhas. Combinando os discos e grelhas entre si, podem obter se mais de 35 tipos de cortes e ralados diferentes.
- ✓ Exclusivo “Force Control System”: para otimizar e padronizar o corte de cada produto: aviso sonoro quando o motor excede a força pré estabelecida.
- ✓ Possibilidade de adicionar a função cutter colocando o caldeiro com lâminas.

Built to last

- ✓ Construção robusta em materiais alimentares da mais alta qualidade.

Máxima comodidade para o utilizador

- ✓ Desenho ergonómico: permite cortar o produto num único movimento.
- ✓ Saída do produto lateral: requer menos profundidade na mesa de trabalho e direciona o produto evitando salpicos.
- ✓ Saída do produto orientável a cada momento segundo necessidade do utilizador.
- ✓ Painel de comandos avançado de utilização muito intuitiva: toda a informação numa vista de olhos.

Manutenção, segurança, higiene

- ✓ Pisador e tampa facilmente desmontáveis para limpeza.
- ✓ Discos de aço inoxidável aptos para lavar em máquinas de lavar loiça. As lâminas desmontáveis permitem uma limpeza minuciosa e eficiente.
- ✓ Combinação de sistemas de segurança: cabeçal, tampa, corte de corrente.
- ✓ Sistema completo de aviso de erros.
- ✓ Aparelho certificado por NSF Internacional (norma de higiene, limpeza e materiais aptos para contato com alimentos).
- ✓ 100% tested.

INCLUI

- ✓ Bloco motor de velocidade variável.
- ✓ Cabeçal cortadora.
- ✓ Rampa de saída.
- ✓ Recipiente coletor interno.
- ✓ Disco expulsor.
- ✓ Limpa-grelhas universal QC-U.

OPCIONAL

- ☐ Caldeiro cutter.
- ☐ Rotor com lâminas microden-tadas.
- ☐ Rotor com lâminas lisas.
- ☐ Rotor com lâminas perfuradas.

ACESSÓRIOS

- ☐ Caldeiro cutter
- ☐ Discos FCS
- ☐ Discos FCOS
- ☐ Grelha para cubos FMS
- ☐ Grelhas para palitos FFS
- ☐ Discos FCES
- ☐ Discos raladores SHS
- ☐ Rotor com lâminas
- ☐ Packs discos e grelhas - Compact Line
- ☐ Kit de corte Déli-cut - Linha Compact
- ☐ Limpa-grelhas universal QC-U
- ☐ Recipiente coletor interno para cortes delicados
- ☐ Suporte para discos e grelhas

ESPECIFICAÇÕES

Produção hora: 350 kg
Dimensões boca (cortadora): 89 cm²
Diâmetro de disco: 180 mm
Velocidade cortadora: 300 rpm - 1000 rpm
Potência Total: 1100 W
Dimensões exteriores
Largura: 378 mm



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



CORTADORA DE LEGUMES CA-2V

Cortadora de legumes compacta. Velocidade variável e tecnologia “brushless”: máxima eficiência.

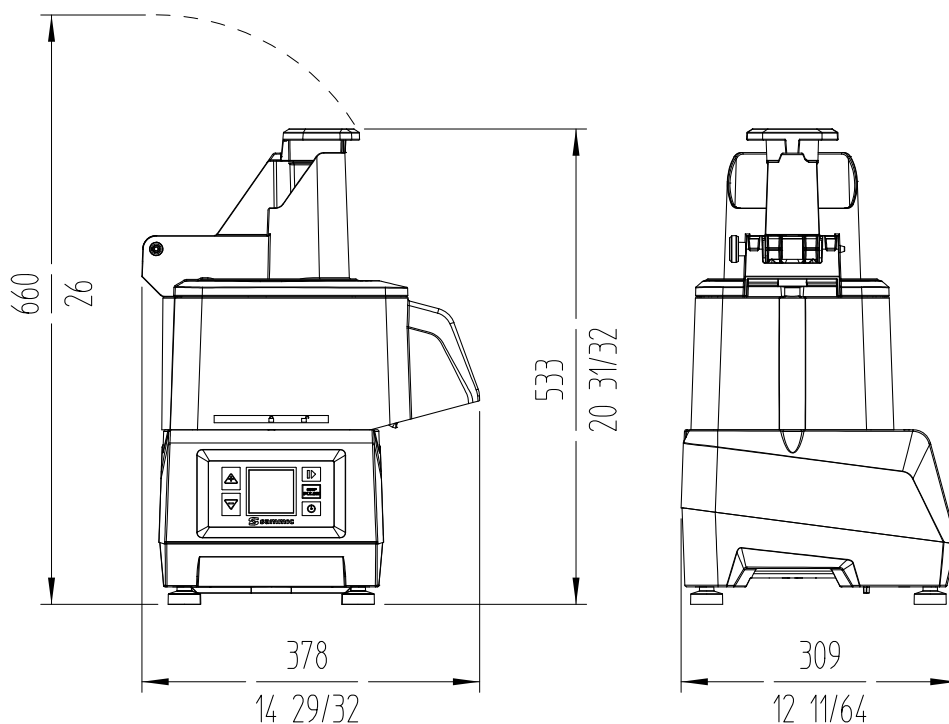


Profundidade: 309 mm
Altura: 533 mm
Peso líquido: 12.9 kg
Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A)
Ruído de fundo: 32 dB(A)
Dimensões da embalagem
285 x 385 x 714 mm
Volume embalado: 0.08 m³
Peso bruto: 17.2 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

1050962	Cortadora CA-2V 230/50-60/1
1050965	Cortadora CA-2V 230/50-60/1 UK
1050970	Cortadora CA-2V 120/50-60/1
2054442	Bloco motor BM-2V 230/50-60/1
2054444	Bloco motor BM-2V 230/50-60/1 AUS
2054446	Bloco motor BM-2V 230/50-60/1 UK
2054449	Bloco motor BM-2V 120/50-60/1

* Consulte para versões especiais



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 10/11/2025