Cutters y
emulsionadoras
K/KE

Combinados
Cortadora + cutter
CK

Cortadoras
de legumes
CA




STOP
PULSE
sammic

Pontos chave

+ info



» Feito de materiais de alta qualidade alimentar. **BPA-free**, materiais e componentes resistentes.

+ info



» **Função cortadora de legumes:** Ampla gama de discos e grelhas disponível. Consiga mais de 35 cortes diferentes, incluindo o exclusivo “Déli-cut”.

+ info



» **Função cutter:** Múltiplas funções, em segundos.

+ info



» **Linha Ultra:** Eficiência máxima graças à tecnologia “brushless”. Operação silenciosa, leve, estanque.

+ info



» **Linha Ultra:** Programas integrados e programa personalizável para padronização de receitas.

+ info



» **Função cutter:** Tecnologia “Invert-blade” para resultados homogéneos.

+ info



» **Função cortadora de legumes:** “Force Control System” exclusivo para maximizar padronização.

+ info



» Fácil de desmontar, componentes laváveis na máquina de lavar loiça para **limpeza e sanitização fáceis.**

Um modelo para cada utilizador

Duas gamas de produtos, **ACTIVE com velocidade fixa** que oferece um manuseamento extremamente simples e **ULTRA com velocidade variável** e prestações avançadas formam uma oferta que alcança uma produção horária de 350 kg como cortadora e cutter com caldeiro de 4,4 litros.



Características técnicas



Rendimento profissional



Desenho ergonómico e fácil manuseamento



Garantia de segurança e higiene

Sammic:
La garantia de um líder



Características técnicas



Rendimento profissional

- Materiais alimentares da mais alta qualidade
- Possibilidade de acrescentar a outra função à sua máquina
- Um corte perfeito
- Um corte limpo e uniforme sem desperdício
- Múltiplas funções em segundos
- Elevada produção
- Rampa de expulsão
- Ampla oferta de discos e grelhas
- Caldeiro cutter de 4,4 litros
- Qualidade superior de trituração
- Tecnologia “invert-blade”: Rotor com uma lâmina com fio invertido
- Caldeiro com revolvedores laterais
- Lâminas para cada necessidade
- Rotor com lâminas microdentadas
- Rotor com lâminas lisas
- Rotor com lâminas perfuradas
- Seleção de velocidades
- Temporizador avançado
- Programas incorporados, funções específicas
- Personalização de programas: Padronização de receitas
- Motor assíncrono de grande potência
- Tecnologia “brushless”: máxima eficiência
- Tecnología “brushless”: “Force Control System”
- Bloco motor

Materiais alimentares da mais alta qualidade



Todas as máquinas têm uma construção robusta, são fabricadas em polímeros reforçados com fibra de vidro.

O caldeiro de Tritan™ (copoliéster reciclável alimentar livre de BPA e de qualquer outro tipo de bisfenol) é altamente resistente e apto para a máquina de lavar loiça.

A cabeça da cortadora de plástico reforçada com fibra de vidro e o expulsor de Tritan são também aptos para a máquina de lavar loiça.

Pontos chave

Possibilidade de acrescentar a outra função à sua máquina

Graças a uns sensores do bloco motor, as máquinas compact oferecem a possibilidade de acrescentar a função que lhe falta à máquina. Concretamente, as cortadoras CA têm a possibilidade de acrescentar a função cutter à sua máquina acrescentando o caldeiro com lâminas. Por outro lado, os cutters K/KE podem acrescentar a função cortadora ao juntar a respetiva cabeça.



Função cortadora

Um corte perfeito



No desenvolvimento da nova gama Compact, estudaram-se detalhadamente todos os cortes que oferecem as distintas combinações de discos e grelhas.

O novo desenho da máquina, com tolerâncias mais ajustadas, juntamente com as melhorias levadas a cabo nos discos e grelhas, permite obter um resultado perfeito seja qual for o produto e o corte desejado.

Função cortadora

Um corte limpo e uniforme sem desperdício

Os novos discos e grelhas requerem um menor esforço para o corte, conseguindo-se cortes limpos e uniformes praticamente sem desperdícios.

A combinação dos discos **FCS** com as suas correspondentes grelhas **FMS** permite obter cortes de cubos precisos e limpos, sem gerar líquidos.



Função cutter

Múltiplas funções em segundos

O cutter permite cortar, moer, misturar, amassar, emulsionar...
qualquer produto em segundos.



Pontos chave

Rendimento profissional

Função cortadora

Elevada produção

O leque de produção/hora vai de 50 a 350 kg.



Função cortadora

Rampa de expulsão



A rampa de expulsão permite expulsar o produto cortado através da gravidade e sem sofrer qualquer golpe. Esta prestação é particularmente interessante para cortar rodelas e reconstruir o produto para a sua posterior conservação ou apresentação.

Além disso, a cortadora dispõe de um disco expulsor para usar com os produtos que o requeiram.

Ampla oferta de discos e grelhas

A gama de discos e grelhas disponíveis permite obter mais de 35 tipos diferentes de cortes.



Função cutter

Caldeiro cutter de 4,4 litros



Cutters K/KE estão disponíveis com caldeiro de 4,4 litros de capacidade equipado com tubo alto, podendo moer, misturar, amassar... 2,5 kg de produto, em segundos.

Função cutter

Qualidade superior de trituração

Tanto as lâminas como os revolvedores foram minuciosamente estudados para conseguir uma qualidade superior de trituração.
Graças à lâmina invertida e aos revolvedores laterais, obtém-se uma trituração sem vestígios, homogénea e uniforme.



Função cutter

Tecnologia “invert-blade”: Rotor com uma lâmina com fio invertido



A lâmina superior do rotor tem o fio invertido, fazendo com que o produto se mova para baixo. Pelo contrário, a lâmina inferior com o fio normal faz com que o produto se mova para cima. Assim, graças ao movimento criado pelos diferentes fios, conseguem-se acabamentos muito mais uniformes.

Pontos chave

Função cutter

Caldeiro com revolvedores laterais

Os revolvedores laterais evitam que o produto se acumule nas paredes do caldeiro, empurrando-o para a lâmina sem precisar da intervenção de um operador. Isso permite um trabalho mais rápido e homogéneo, evitando-se o sobreaquecimento do produto.



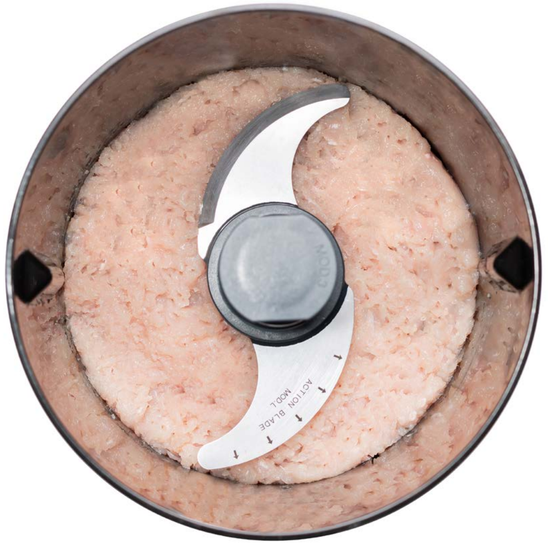
Função cutter

Lâminas para cada necessidade

O caldeiro cutter é enviado de série com rotor com **lâminas microdentadas.**

Opcionalmente, pode dotar-se de lâminas lisas e perfuradas.







Função cutter

Rotor com lâminas microdentadas

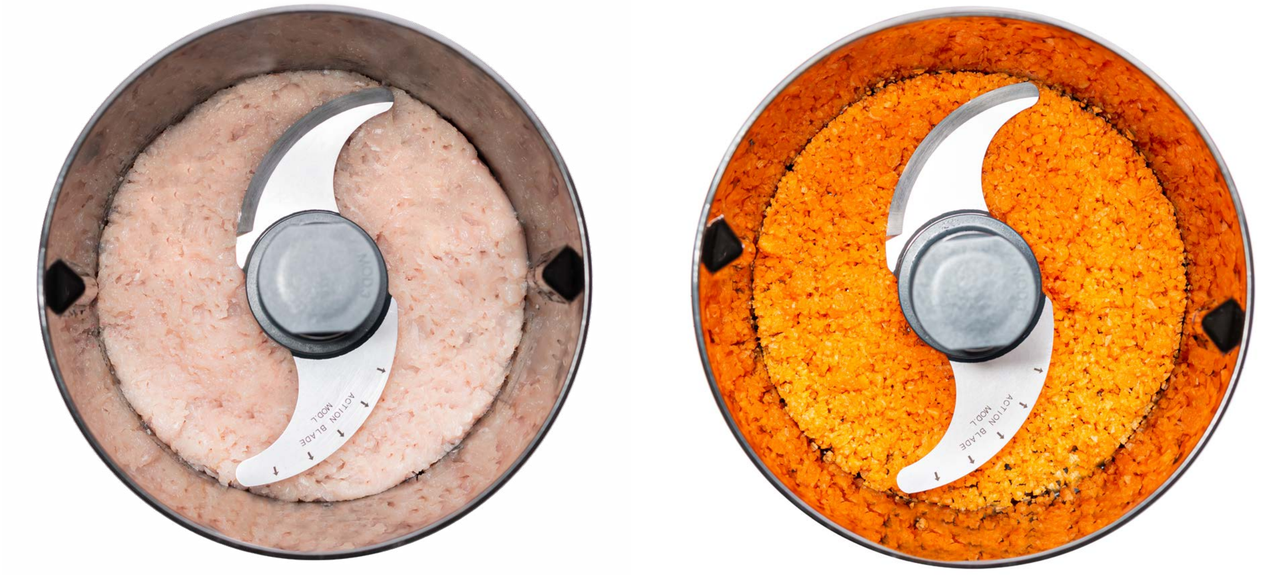
As lâminas microdentadas são **ideais para cortar salsa e produtos com alto teor de água**, que podem deteriorar-se devido ao uso de lâminas lisas, bem como para **produtos congelados, frutos secos, presunto curado, carne cozinhada e purés** (a trituração é mais fina com este tipo de lâmina).



Função cutter

Rotor com lâminas lisas

As lâminas lisas são **indicadas para cortar carne crua**, já que devido ao fio e pela sua forma, é capaz de cortar com facilidade as linhas dos nervos e pontos difíceis da carne. Também são recomendadas para **legumes em geral**, inclusive cebola, já que corta muito bem, retirando pouca quantidade de água dos mesmos.



Função cutter

Rotor com lâminas perfuradas

As lâminas perfuradas são utilizadas **para confecionar molhos e misturar produtos** como maionese, molho rosé, ali-oli, etc., bem como para determinados tipos de **massa de pastelaria.**





Todas as máquinas

ULTRA

Seleção de velocidades



A gama de velocidades disponíveis permite adaptar a máquina ao produto a tratar.

Além disso, graças à tecnologia dos motores “brushless”, o motor mantém o torque em toda a gama de velocidades, obtendo-se a máxima eficiência constantemente.

Todas as máquinas

ULTRA

Temporizador avançado

Os modelos ULTRA estão equipados com um temporizador que permite trabalhar durante um tempo predefinido, permitindo a visualização do tempo restante em todo o momento.

Esta função é especialmente útil para padronizar processos.



Função cutter

ULTRA

Programas incorporados, funções específicas



A máquina tem 3 programas especiais: P1 (textura densa), P2 (textura leve) e P3 (pulsações).

Combinando diferentes velocidades e tempos em cada um destes programas, o cutter otimiza os parâmetros para obter um resultado uniforme e consistente em cada caso.

Função cutter

ULTRA

Personalização de programas: Padronização de receitas

Além dos dois programas predefinidos na máquina, a Cutter KE-4V permite ao utilizador criar até 9 programas personalizados. Desta forma, combinando diferentes velocidades e tempos, o utilizador pode padronizar as suas próprias receitas para obter sempre o mesmo resultado de foram automática e sem ter conhecimento da máquina.



Pontos chave

Todas as máquinas

ACTIVE

Motor assíncrono de grande potência

As cortadoras de hortaliças e cutter de uma velocidade estão equipadas com motores assíncronos ventilados de grande potência que oferecem o máximo rendimento em velocidades fixas.



Todas as máquinas

ULTRA

Tecnologia “brushless”: máxima eficiência



A tecnologia “brushless” é sinónimo de um ótimo rendimento a qualquer velocidade.

As cortadoras e cutter de velocidade variável estão equipadas com motores de grande eficiência graças à tecnologia “brushless”.

Os motores “brushless” ou “sem escovas” são altamente eficientes, permitindo exercer a mesma força em toda a sua gama de velocidades.

Além disso, geram menos ruído, pesam menos e, ao não precisarem de ventilação, melhoram a estanquidade das máquinas.

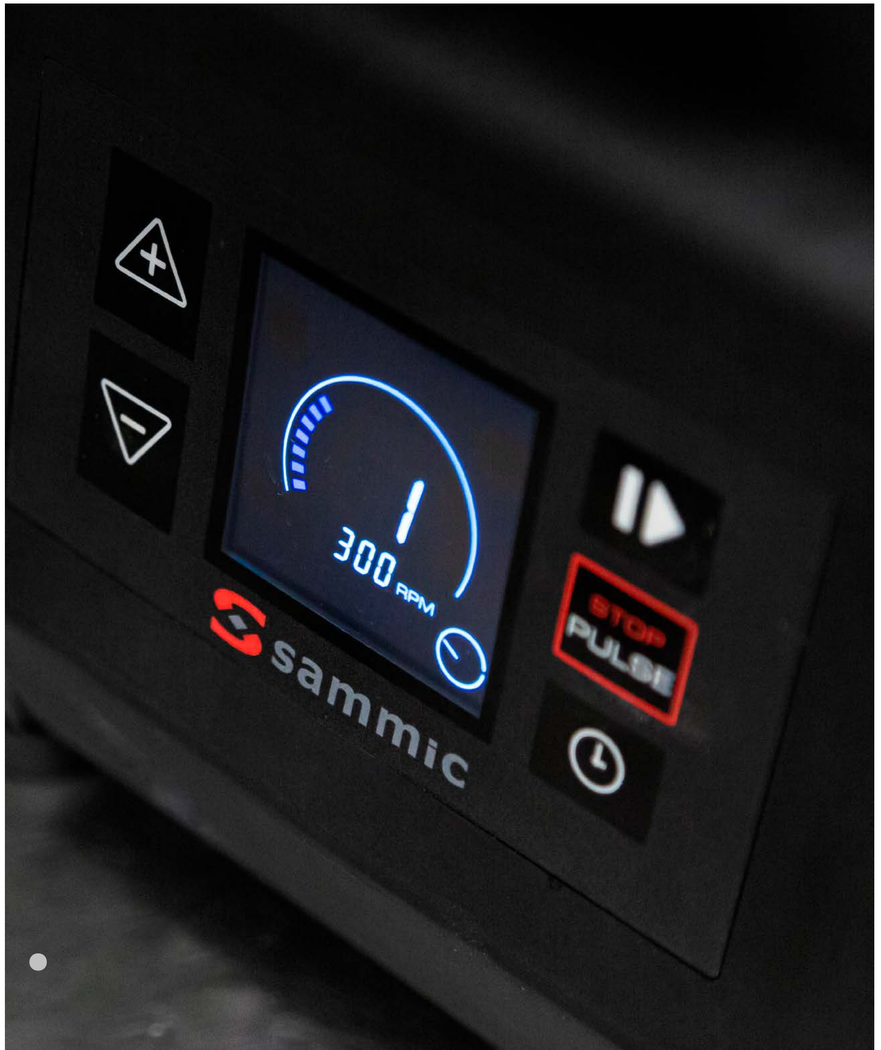
Pontos chave

Função cortadora

ULTRA

Tecnología “brushless”: “Force Control System”

Os modelos de velocidade variável estão equipados com o exclusivo “Force Control System”. O FCS apresenta no ecrã a força realizada pelo motor constantemente. Além disso, permite programar um aviso sonoro quando a máquina excede o esforço indicado. Assim, o utilizador obtém a qualidade do corte desejada em cada produto e continuamente, conseguindo um corte ideal, uniforme e sem afetar a qualidade.



Pontos chave

Bloco motor



As novas máquinas têm uma construção robusta em polímeros reforçados com fibra de vidro.



Máxima comodidade para o utilizador

- Saída do produto lateral
- Desenho direcionável
- Desenho ergonómico
- Orifício para acrescentar ingredientes
- Tampa equipada com junta
- Caldeiro com punho ergonómico
- Desenhada para aproveitar ao máximo o seu espaço de trabalho
- Painel de comandos intuitivo
- Painel de comandos avançado

Função cortadora

Saída do produto lateral

Como a saída do produto se produz por uma parte lateral, as cortadoras requerem menos profundidade na mesa de trabalho e obtém-se um fluxo de trabalho ideal na zona de preparação.

A boca de saída do produto foi desenhada para direcionar o produto, evitando salpicos na zona de trabalho.



Função cortadora

Desenho direcionável





O desenho da cortadora permite posicionar a saída do produto para a direita ou para a esquerda consoante a necessidade do utilizador em cada momento.

Função cortadora

Desenho ergonómico

A função cortadora permite realizar a operação de corte num único movimento, obtendo-se a máxima produção sem fadiga para o utilizador.



Função cutter

Orifício para acrescentar ingredientes



A tampa do caldeiro cutter possui um orifício que possibilita acrescentar ingredientes durante o ciclo.

Função cutter

Tampa equipada com junta

A junta da tampa do caldeiro cutter evita que os produtos transbordem durante o ciclo.



Função cutter

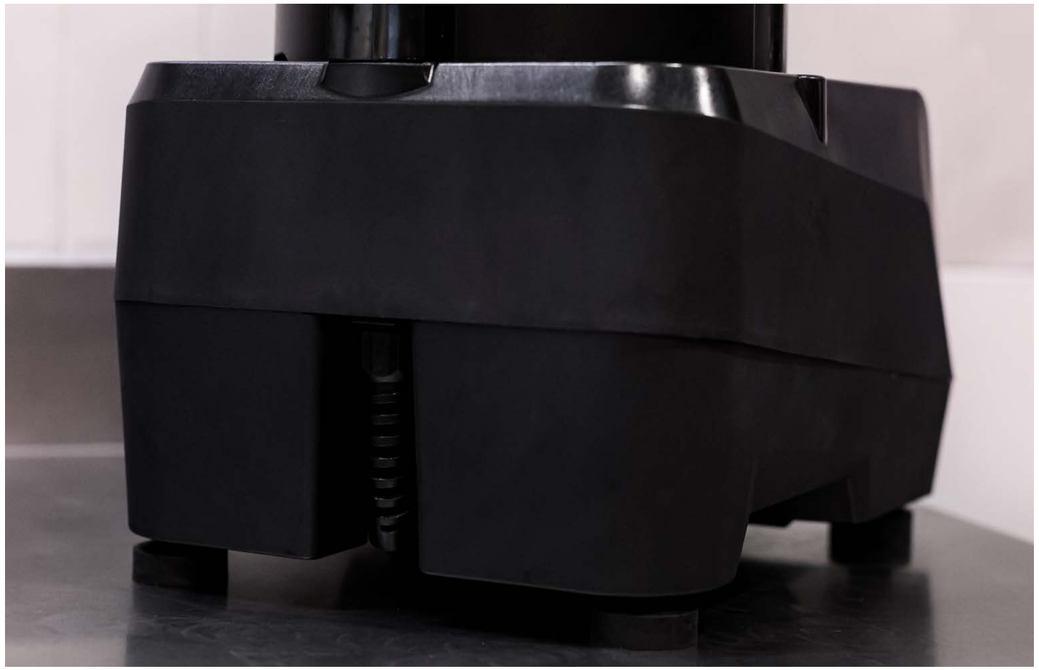
Caldeiro com punho ergonómico



A geometria arredondada e sem arestas do punho permite agarrar e colocar o caldeiro com uma única mão, de forma prática, evitando a fadiga do utilizador.

Desenhada para aproveitar ao máximo o seu espaço de trabalho

Uma abertura no bloco do motor permite, além de proteger a ficha, aproveitar ao máximo a área de trabalho do utilizador. Assim, graças ao design da máquina, a tomada não necessita de mais espaço e a máquina pode até trabalhar a uma parede.





Todas as máquinas

ACTIVE

Painel de comandos intuitivo

Os modelos de uma velocidad estão equipados com painéis de comando de desenho simples para uma utilização muito intuitiva.



Todas as máquinas

ULTRA

Painel de comandos avançado



Os modelos de velocidade variável estão equipados com tecnologia “brushless” e possuem um painel de comando avançado. De utilização muito intuitiva, o painel destas cortadoras oferece toda a informação num só relance. Assim, o utilizador tem o máximo controlo do processo de corte.



Máxima segurança e higiene

- Cabeça, tampa e caldeiro facilmente desmontáveis
- Fácil limpeza
- Combinação de sistemas de segurança
- Sistema de avisos de erros
- Homologados pela NSF

Cabeça, tampa e caldeiro facilmente desmontáveis

A cabeça e a tampa das cortadoras Sammic, bem como o caldeiro cutter, são facilmente desmontáveis, sem ferramentas, para a sua substituição ou limpeza. Isto confere ao utilizador, além de versatilidade, uma fácil manutenção.



Fácil limpeza



Todos os elementos em contacto com os alimentos são desmontáveis para a sua limpeza.

A cabeça da cortadora, o rotor e o caldeiro cutter podem lavar-se na máquina de lavar loiça, garantindo uma ótima conservação no tempo.

Os discos da cortadora, fabricados em aço inoxidável, são aptos para a máquina de lavar loiça. Além disso, a sua lâmina desmontável permite realizar uma limpeza mais minuciosa e eficiente facilitando também a sua substituição caso fique danificada.

Pontos chave

Combinação de sistemas de segurança



Todas as cortadoras, combi e cutter estão equipadas com uma combinação de sistemas de segurança que asseguram a proteção do utilizador quando a máquina está em movimento.

A posição da cabeça e da respetiva tampa, bem como a do caldeiro e respetiva tampa possuem microrruptores que evitam a sua colocação em funcionamento. A segurança por corte de corrente evita a colocação em funcionamento das cortadoras e de forma fortuita, no caso de corte do fornecimento de eletricidade.

Sistema de avisos de erros

Um sistema de avisos completo facilita a identificação de eventuais erros de funcionamento, facilitando a manutenção e a reparação do equipamento.



Homologados pela NSF



Todas as máquinas compact da Sammic estão homologadas pela NSF segundo a norma 8, garantindo segurança e higiene.



Sammic: La garantia de um líder

- 100% testado
- A experiência de um especialista em corte
- Desenhados e fabricados pela Sammic em colaboração com Chefs

100% testado

Todas as máquinas fabricadas pela Sammic são **testadas individualmente** no final da linha de montagem, minimizando-se assim o risco de incidências no período de pós-venda.



A experiência de um especialista em corte



A Sammic desenha e fabrica cortadoras há mais de 50 anos.

A exportação para mais de 100 países permitiu padronizar as suas exigências em série.

Resultado: **#OCortePerfeito** para qualquer produto.



Desenhados e fabricados pela Sammic em colaboração com Chefs

O **chefe corporativo** da Sammic e a sua equipa tiveram uma participação ativa em todo o projeto de desenvolvimento das máquinas compactas da Sammic.

Além disso, antes do seu lançamento, todos os modelos foram testados tanto pelo chefe corporativo como pelos **chefes embaixadores** da Sammic de todo o mundo.

E por último, um canal de feedback contínuo durante a vida útil do produto permite-nos levar a cabo ações de **melhoria contínua** que nos permite continuar a ser **#AEscolhaAcertada** para os utilizadores de todo o mundo.

Características técnicas



Ficha de produto
Ver na página web



Ficha de produto
Ver na página web



Ficha de produto
Ver na página web



Ficha de produto
Ver na página web



Ficha de produto
Ver na página web



Ficha de produto
Ver na página web

	COMBINADO		CORTADORA DE LEGUMES		CUTTER - EMULSIONADORA	
Gama	**ACTIVE**	**ULTRA**	**ACTIVE**	**ULTRA**	**ACTIVE**	**ULTRA**
Modelo	**CK-241**	**CK-24V**	**CA-21**	**CA-2V**	**K-41**	**KE-4V**
GUIA DE SELECÇÃO						
REFEIÇÕES (DE / A)	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50	10 - 50
PRODUÇÃO HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg
CARACTERÍSTICAS						
DIMENSÕES BOCA (CORTADORA)	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	89 cm^2	-	-
CAPACIDADE DO CALDEIRO	4.4 l	4.4 l	-	-	4.4 l	4.4 l
VELOCIDADES CUTTER (POSICÕES)	1	10	-	-	1	10
RPM MOTOR (CUTTER)	1500	300 - 3000	-	-	1500	300 - 3000
VELOCIDADE CORTADORA	1	5	1	5	-	-
RPM MOTOR (CORTADORA)	1500	300 - 1000	1500	300 - 1000	-	-
POTÊNCIA						
MONOFÁSICA	800 W	1100 W	800 W	1100 W	800 W	1100 W
DIMENSÕES EXTERIORES						
DIMENSÕES EXTERIORES (CORTADORA)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	-	-
DIMENSÕES (CUTTER)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	-	-	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm
PESO LÍQUIDO (CORTADORA)	15,3 Kg	13 Kg	15,3 Kg	13 Kg	-	-
PESO LÍQUIDO (CUTTER)	14,2 Kg	11,9 Kg	-	-	14,2 Kg	11,9 Kg



AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-0437/1/96

CERTIFIED IQNet QUALITY SYSTEM

CE

UNE-EN ISO 9001

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

IR PARA
O INÍCIO