



## 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.



#### Nueva 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: caldero de 4.4 l y gran capacidad de producción.

#### Línea ULTRA: 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.
- Disco expulsor incluido 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.

#### Función cutter: eficacia y rendimiento

- 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.





	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
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
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	89cm <sup>2</sup>	89cm <sup>2</sup>	136cm <sup>2</sup>	136cm <sup>2</sup>	286cm <sup>2</sup>	286cm <sup>2</sup>
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	1	10	10	10	10	10
RPM MOTOR (CUTTER)	1500 - 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 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
<b>POTENCIA</b>						
MONOFÁSICA	800W	1100W	1500W	1500W	1500W	1500W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>						
DIMENSIONES (CORTADORA)	378x309 x 533 mm	378x309 x 533 mm	391x409 x 552 mm	391x409 x 552 mm	391x400 x 652 mm	391x400 x 652 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	252x309 x 434 mm	252x309 x 434 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm
PESO NETO (CORTADORA)	15.2Kg	12.9Kg	24Kg	24Kg	27Kg	27Kg
PESO NETO (CUTTER)	14.2Kg.	11.9Kg.	18Kg.	19Kg.	18Kg.	19Kg.





## COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA COMPACT

Disponible en dos gamas: **ACTIVE** y **ULTRA**

- Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.

### Función cortadora:

- Un corte perfecto: permite obtener más de 35 tipos diferentes de cortes.
- Provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.

### Función cutter:

- 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.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ULTRA: Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

	Dos en uno: cortadora + cutter.		Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología "brushless".		Función cortadora: salida del producto orientable.
	Función cutter: Caldero equipado con revolvedores laterales.		Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables.		Cabezal de cortadora, rotor y caldero se pueden lavar en lavavajillas.

### COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241

2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. 1 velocidad.

Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4,4 l.

1050900	Cortadora-cutter CK-241 230/50/1
---------	----------------------------------

#### Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Rampa de expulsión.
- Disco expulsor.

#### Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



novedad

### COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. Velocidad variable con tecnología Brushless.

Línea Ultra Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4,4 l.

1050922	Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1
---------	-------------------------------------

#### Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Rampa de expulsión.
- Disco expulsor.

#### Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



novedad

## COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA ULTRA

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, 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.

	<p>Dos en uno: cortadora + cutter.</p>		<p>Función cortadora: un corte perfecto, diseño ergonómico, salida del producto lateral.</p>		<p>Función cutter: rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.</p>
	<p>Tecnología Brushless: máxima eficiencia.</p>		<p>Velocidad variable.</p>		

### COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5.5 litros  
 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.

**Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 5.5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.**



1050752	Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1
---------	-------------------------------------



Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Bloque motor de velocidad variable.</li> <li>· Cabezal universal.</li> <li>· Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cabezal de tubos.</li> <li>· Discos, rejillas y soporte de discos.</li> <li>· Rotor con cuchillas lisas.</li> <li>· Rotor con cuchillas perforadas.</li> <li>· Soporte-carro.</li> <li>· Kit limpiador de rejillas.</li> </ul>



## COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V



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

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

1050808	Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1
---------	-------------------------------------



## Incluido

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

## 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/h) + cutter con caldero de 5.5 litros.

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.

**Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 5.5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.**

1050769	Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1
---------	-------------------------------------



## Incluido

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

## 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.





**COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V**



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

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

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

1050821	Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1
---------	-------------------------------------

**Incluido**

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

**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.

**ACCESORIOS**

**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/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.

2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8

**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	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8



### Caldero cutter (gama Compact)

Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact.

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa.

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.



2059762	Caldero cutter 4.4 lt.
---------	------------------------

### Rotor con cuchillas (gama Compact)

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-K-KE 4
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4

### Discos FCS (cortadoras Compact)

Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 12 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- FCS-8, FCS-10 y FCS-12, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.
- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Nota: consultar fecha de disponibilidad de los discos FCS-8, FCS-10 y FCS-12.**



1010530	Disco cortador FCS-1
1010532	Disco cortador FCS-2
1010534	Disco cortador FCS-3
1010536	Disco cortador FCS-4
1010538	Disco cortador FCS-5
1010540	Disco cortador FCS-6
1010570	Disco cortador FCS-8
1010572	Disco cortador FCS-10
1010574	Disco cortador FCS-12

### Discos FCOS (cortadoras Compact)

Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Consultar fecha de disponibilidad.**



1010546	Disco cortador FCOS-2
---------	-----------------------

**Rejilla para cubos FMS (cortadoras Compact)**

Rejillas para cubos.



- Combinado con discos tipo FCS se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.**
- **Consultar fecha de disponibilidad.**

1010580	Rejilla cubos FMS-8
1010582	Rejilla cubos FMS-10
1010584	Rejilla cubos FMS-12

**Rejillas para fritas FFS (cortadoras Compact)**

Rejillas para fritas.



- Combinado con discos tipo FCS y FCOS se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.**
- **Consultar fecha de disponibilidad.**

1010590	Rejilla fritas FFS-8
1010592	Rejilla fritas FFS-10

**Discos FCES (cortadora Compact)**

Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.



- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Consultar fecha de disponibilidad.**

1010550	Disco cortador FCES-2x2
1010552	Disco cortador FCES-2X4
1010554	Disco cortador FCES-2X6
1010556	Disco cortador FCES-4X4
1010558	Disco cortador FCES-6x6
1010560	Disco cortador FCES-8x8

**Discos ralladores SHS (cortadoras Compact)**

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-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**

1010500	Disco rallador SHS-2
1010502	Disco rallador SHS-3
1010504	Disco rallador SHS-4
1010506	Disco rallador SHS-7
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)





### Cabezal tubos



Para el corte de productos alargados.

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-31/41/62/3V/4V y para los modelos combinados CK-35V/38V/45V/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.

**Nota: Válido también para las cortadoras CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402 fabricados a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**

Código 1050123: CA-31/41/62 y CA-301/401/601 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

Código 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V y CK-301/302/401/402 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

1050123	Cabezal tubos CA-31/41/62
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/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 cm<sup>2</sup>.

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

1050122	Cabezal de gran producción CA-41 / 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-62
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V

### Soporte-carro



Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

- Construcción en acero inoxidable.
- Soporte que permite trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
- Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
- 2 ruedas facilitan su transporte.

1050063	Soporte cortadora CA/CK (3, 4, 6)
---------	-----------------------------------

**Discos FC-D**

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/10D/14D/20+/25+, dotados de 1 cuchilla.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

1010215	Disco cortador FC-1+
1010220	Disco cortador FC-2+
1010224	Disco cortador FC-3D
1010227	Disco cortador FC-6D
1010409	Disco cortador FC-8D
1010410	Disco cortador FC-10D
1010411	Disco cortador FC-14D
1010252	Disco cortador FC-20+
1010247	Disco cortador FC-25+

**Discos FC**

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-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- FC-8+ dotado de 1 cuchilla.
- **Para la cortadora CA-301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- **Para la combi CK-301/302/401/402.**
- **Los discos FC-20+ y FC-25+ no pueden utilizarse en las cortadoras CR-143 / CA-300 / CA-400.**

1010215	Disco cortador FC-1+
1010220	Disco cortador FC-2+
1010222	Disco cortador FC-3+
1010407	Disco cortador FC-6 +
1010400	Disco cortador FC-8 +
1010401	Disco cortador FC-10 +
1010402	Disco cortador FC-14 +
1010252	Disco cortador FC-20+
1010247	Disco cortador FC-25+

**Discos FCC**

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.
- FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**



1010406	Disco cortador FCC-2 +
1010403	Disco cortador FCC-3 +
1010404	Disco cortador FCC-5 +



## Discos FCO

Para cortar rodajas onduladas.



Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

- FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010295	Disco cortador FCO-2+
1010300	Disco cortador FCO-3+
1010408	Disco cortador FCO-6 +

## Rejillas para fritas FFC

Rejillas para fritas.



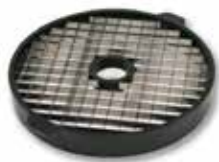
\* FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.

- 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-31/41/3V/4V/62/301/401/601.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **El disco FFC-10 es válido únicamente para la cortadora CA-400.**

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

## Rejillas para cubos FMC

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-31/41/3V/4V/62/301/401/601.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **Los discos FMC-10 / FMC-16 / FMC-20 son válidos únicamente para la cortadora CA-400.**
- **Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.**

1010362	Rejilla cubos FMC-8D
1010363	Rejilla cubos FMC-10D
1010364	Rejilla cubos FMC-14D
1010375	Rejilla cubos FMC-20+
1010380	Rejilla cubos FMC-25+
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)



### Disco FCE



Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010205	Disco cortador FCE-2+
1010210	Disco cortador FCE-4+
1010405	Disco cortador FCE-8 +

### 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-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

1010320	Disco rallador SH-2
1010315	Disco rallador SH-3
1010322	Disco rallador SH-4
1010324	Disco rallador SH-6
1010326	Disco rallador SH-7
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF

### Soporte para discos y rejillas



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

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

Dimensiones: 350 x 320 mm.

1010204	Soporte discos / rejillas +/D
---------	-------------------------------

### Kit limpia-rejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura.

El kit consiste en una base-apoyo y una tapa para cada medida de rejilla.

Disponibles para rejillas de cubos de 8x8 ó 10x10 mm.

1010361	Limpiador rejilla QC-8
1010366	Limpiador rejilla QC-10
1010359	Asiento rejilla GCH

# GUIA DE CORTE

## COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

## "STANDARD" LINE



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG

