



Gemüseschneider

CA





Video auf
Youtube schauen



Gewerbliche Leistungsfähigkeit

Ein perfekter Schnitt

Bei der Entwicklung der neuen Produktreihe wurden sämtliche Schnitte, die die verschiedenen Kombinationen von Scheiben und Gittern bieten, detailliert studiert. Das neue Design der Maschine, mit noch besser abgestimmten Toleranzen, sowie die an Scheiben und Gittern durchgeführten Verbesserungen ermöglichen es, **ein perfektes Ergebnis** zu erhalten, unabhängig vom Produkt und der gewünschten Schneideart.

Neue Scheiben und Gitter

Dank dem erneuerten Design der Scheiben und Gitter ist **weniger Kraftaufwand für das Schneiden** nötig und das Ergebnis sind saubere und einheitliche Schnitte, die kaum an Qualität einbüßen.



Saubere und einheitliche Würfel



Die **Kombination** der **Scheiben FC mit** den entsprechenden **Gittern FMC** ermöglicht das Schneiden von präzisen und sauberen Würfeln, ohne Saft zu erzeugen.

Neuer „Déli-cut“ Schnitt: Ein Schnitt mit einer einzigartigen Identität

Der neue **Déli-cut** ist ein Brunoise-Schnitt von 4 x 4 x 8 mm, was ihn einzigartig macht zum Kochen, Anbraten, Würzen von Salaten und Zubereitungen, kochen von Füllungen und vielem mehr.



Ein Modell für jeden Anwender

Die beiden Produktreihen **ACTIVE** mit festen Geschwindigkeitsstufen, die eine sehr einfache Bedienung ermöglichen und **ULTRA**, mit einstellbaren Geschwindigkeitsstufen und fortschrittlichen Leistungen, bilden ein Angebot, das eine stündliche Produktion von bis zu 1.000 kg erreichen kann.



Produktreihe	ACTIVE			ULTRA	
Modell	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Motorblock	1 Geschw.	1 Geschw.	2 Geschw.	Einstellbar	Einstellbar
Kopfteil	Universell	Hohes Fassungsvermögen	Halbautomatisch	Universal	Hohes Fassungsvermögen
Stundenleistung	450 kg	650 kg	1000 kg	500 kg	650 kg
Portionen	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600

Trichter für jeden Bedarf

Die verfügbaren **Trichter** sind je nach Modell **austauschbar** und ermöglichen es, die Maschine dem zu verarbeitenden Produkttyp und der gewünschten Produktion anzupassen.



Universaltrichter



Großkapazität-Trichter



Automatik-Trichter



Trichter für langes Gemüse

Erhöhte Produktion

Das Angebot an
Stundenleistung geht
je nach Modell und zu
verarbeitendes Produkt **von
450 bis zu 1000 kg.**

Beim Modell CA-41 / CA-
4V ermöglicht die Größe
der Öffnung das Einführen
von ganzen Produkten wie
beispielsweise einem Kohl.



Hoher Auswerfer

Die Modelle CA-41 / CA-4V und CA-62 sind mit einem hohen Auswerfer ausgestattet. Der hohe Auswerfer ermöglicht die Beförderung einer größeren Produktmenge, wodurch eine **erhöhte Produktion** möglich ist.

Umfassendes Angebot an Scheiben und Gittern

Das Sortiment für Scheiben und Gitter ermöglicht über 70 verschiedene Schnittarten.



Wagenträger

Der Wagenträger ermöglicht das Arbeiten auf geeigneter Höhe, kann **an den Gastronorm-Maßen** für die Aufnahme des Produkts **angepasst werden** und ermöglicht ein einfaches Transportieren der Maschine.



Hochleistungs-Asynchronmotor

Die Gemüseschneider mit einer und zwei Geschwindigkeitsstufen sind mit leistungsstarken Asynchronmotoren ausgestattet, die maximale Leistung bei fixen Geschwindigkeiten bieten.



Technologie „Brushless“: maximale Effizienz

Die Technologie „Brushless“ steht für **optimale Leistung, unabhängig von der Geschwindigkeit.**

Die Gemüseschneider mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe sind dank der Technologie „Brushless“ mit leistungsfähigen Motoren ausgerüstet.

Die „Brushless“ oder bürstenlose Motoren sind **sehr effizient**, was eine Nutzung derselben Leistung unabhängig von der Geschwindigkeit ermöglicht. Außerdem **wiegen** diese Motoren **weniger**, brauchen **weniger Platz** und da keine Lüftung nötig ist, wird die **Dichtheit** der Maschinen verbessert.



Technologie „Brushless“: Force Control System

Die Modelle mit einstellbarer Geschwindigkeit sind mit dem exklusiven „Force Control System“ ausgestattet. FCS zeigt zu jederzeit die vom Motor aufgewendete Kraft auf dem Bildschirm. Außerdem ist es möglich, einen akustischen Warnhinweis zu programmieren, der abgegeben wird, wenn die vom Benutzer vorbestimmte maximale Kraftaufwendung überschritten ist. Auf diese Weise erhält der Benutzer die gewünschte Schnittqualität bei jedem Produkt und zu jeder Zeit, mit anderen Worten, ein optimales, **einheitliches Schnittergebnis ohne Qualitätseinbuße.**



Motorblock aus rostfreiem Stahl



Der Motorblock aus rostfreiem Edelstahl bietet ein sorgfältiges äußeres Finish und eine optimale Konservierung innerhalb der Zeit. Außerdem ist die Reinigung unkompliziert. Der robuste Aluminiumdeckel verleiht der ganzen Maschine eine lange Lebensdauer.



Höchster Bedienkomfort



Seitlicher Produktauslass

Da sich der Produktauslass auf der Seite befindet, **benötigen** die Schneidemaschinen **weniger Platz auf der Arbeitsfläche.**

Dies wiederum bedeutet einen optimalen Arbeitsfluss im Vorbereitungsbereich.

Die Öffnung des Produktauslasses wurde entwickelt, um das Produkt zu leiten, wodurch **Spritzer** im Arbeitsbereich **vermieden werden.**

Höchster
Bedienkomfort

CA-31 / CA-3V



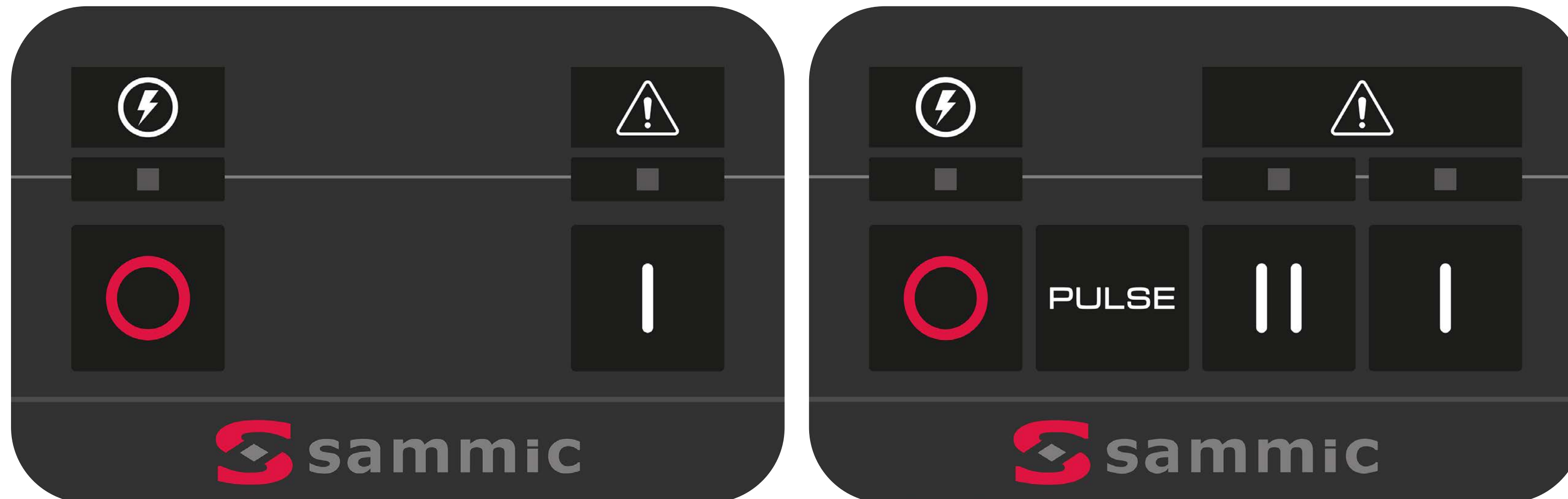
Ergonomisches Design

Die Modelle CA-31 / CA-3V ermöglichen das Schneiden mit einer einzigen Bewegung, was eine **maximale Produktion ohne Materialermüdung** für den Anwender bedeutet.



Intuitives Bedienfeld

Die Modelle mit einer oder zwei Geschwindigkeitsstufen sind mit **unkompliziert** designten Bedienfeldern für eine sehr intuitive Benutzung ausgestattet.



Fortschrittliches Bedienfeld

Die Modelle mit einstellbarer Geschwindigkeitsstufe sind mit der „Brushless“-Technologie ausgestattet und verfügen über ein fortschrittliches Bedienfeld.

Das Bedienfeld dieser Maschinen ist sehr intuitiv zu verwenden und **stellt alle Informationen auf einen Blick dar**. So hat der Anwender maximale Kontrolle über den Schneideprozess.





Maximale Sicherheit und Hygiene

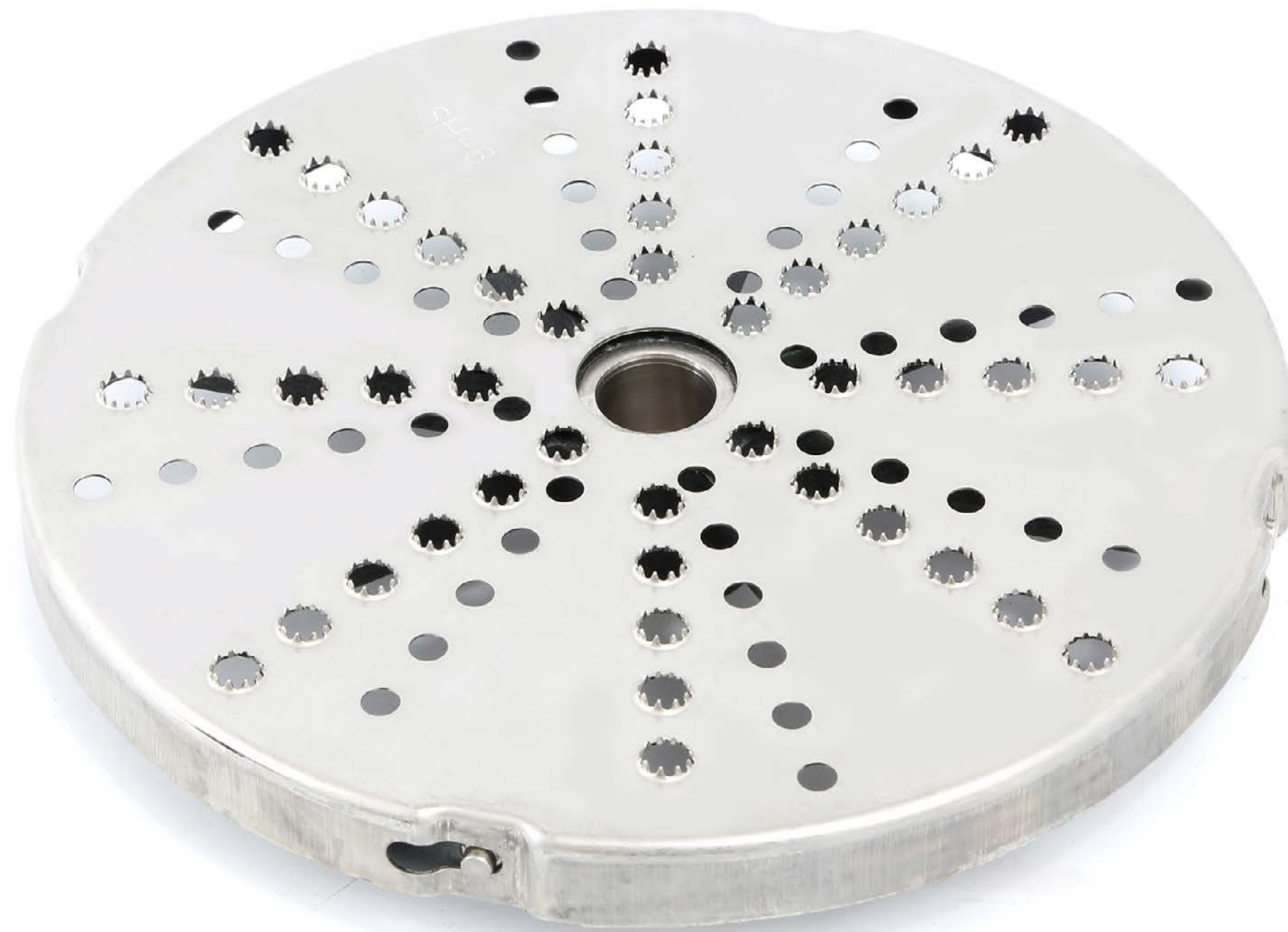
Kopfteil und Deckel einfach abnehmbar



Das Kopfteil und der Deckel der Schneidemaschinen von Sammic sind einfach und ohne jegliche Werkzeuge abzunehmen, um das Gerät auszutauschen oder zu reinigen. Dies bedeutet neben der Vielseitigkeit eine **einfache** **Wartung** für den Anwender.

Neue herausnehmbare Reibscheiben

Video auf
Youtube schauen



Die neuen Reibscheiben SH können ohne zusätzliche Werkzeuge für die anschließende Reinigung in der Geschirrspülmaschine herausgenommen werden. Auf diese Weise wird die **Ansammlung von Produktresten** zwischen dem Halter und der Scheibe **vermieden**, wodurch maximale Hygiene garantiert werden.

Video auf
Youtube schauen

Reinigungskit für Gitter



Das Reinigungskit für Gitter wurde entwickelt, um sämtliche Produktreste zu entfernen, welche sich am Ende des Schneideprozesses auf dem Gitter abgesetzt haben. Das Kit besteht aus einer Basis, die mit Reinigern ergänzt wird. Ideal für die gängigsten Gittergrößen.

Kombination von Sicherheitssystemen

Alle Gemüseschneider von Sammic sind mit einer Kombination von Sicherheitssystemen ausgestattet, was den Schutz des Anwenders beim Betrieb der Maschine gewährleistet. Die Positionierung des Kopfteils und des Deckels verfügt über **Mikroschalter**, die eine Inbetriebnahme der Maschine verhindern und die Kurzschlusssicherung verhindert eine ungeplante Inbetriebnahme der Schneidemaschinen, falls ein Kurzschluss auftreten sollte.



NSF-zertifiziert



Die Gemüseschneider **CA** von Samic sind NSF-zertifiziert gemäß Standard 8, welcher für Sicherheit- und Hygiene steht.



Sammic: Die Garantie eines Marktführers

100 % getestet

Alle durch Sammic produzierte Maschinen **werden eine nach der andern** am Ende der Montagelinie **geprüft**. Hierdurch reduziert sich das Unfallrisiko innerhalb der Garantiezeit.



Die Erfahrung eines Schneideprofis



Sammic entwickelt und produziert seit über 50 Jahren Schneidemaschinen.

Der Export in über 100 Ländern ermöglichte eine serienmäßige Standardisierung seiner Anforderungen.

Ergebnis: **#DerPerfekteSchnitt** für jedes Produkt.



Entwickelt und produziert in Zusammenarbeit mit Chefköchen

Der leitende **Chefkoch** von Sammic und sein Team waren aktiv am gesamten Entwicklungsprojekt der Schneidemaschinen von Sammic beteiligt.

Außerdem wurden alle Modelle vor Markteinführung vom leitenden Chefkoch sowie von den **als Botschafter** für Sammic tätigen Chefköchen aus aller Welt getestet.

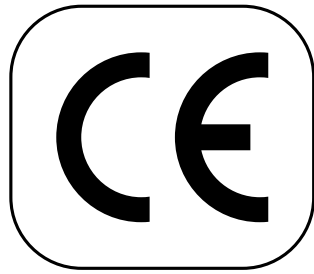
Und als Letztes ermöglicht ein während der Nutzungsdauer des Produkts fortlaufender Feedback-Kanal das Ergreifen von Maßnahmen zu einer **kontinuierlichen Verbesserung**.

Diese wiederum ermöglicht es uns, **#DieGeeigneteWahl** für Anwender auf der ganzen Welt zu bleiben.

Technische Daten



Produktreihe	ACTIVE			ULTRA	
Modell	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Portionen	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600
Stundenleistung	150-450 kg	200-650 kg	500-1000 kg	150-500 kg	200-650 kg
Öffnungsgröße	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Motorgeschwindigkeit	365 U/min	365 U/min	365 / 730 U/min	300-1000 U/min	300-1000 U/min
Leistung	550W (1~) / 550W (3~)	550W (1~) / 550W (3~)	750W (3~)	1500W (1~)	1500W (1~)
Aussenabmessungen mm	389 x 405 x 544	391 x 396 x 652	430 x 420 x 810	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652
Nettogewicht	21 kg	24 kg	29.5 kg	24 kg	27 kg



UNE-EN ISO 9001

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