

Cortadora de hortalizas

CA-2V



Descripción comercial

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortador compact.

Equipado 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.

Un corte perfecto

- Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- Gravity Slide System: 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.

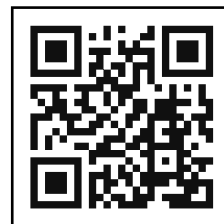
- Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.
- Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 35 tipos de cortes y rallados diferentes.
- Exclusivo "Force Control System" para optimizar y estandarizar el corte de cada producto: aviso sonoro cuando el motor excede la fuerza preestablecida.
- Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.


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.
- Salida del producto orientable según necesidad del usuario en cada momento.
- Panel de mandos avanzado de uso muy intuitivo que ofrece toda la información de un vistazo.

1100 W

Potencia total



Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/samic-ca2v>

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Discos de acero inoxidable aptos para lavavajillas. Las cuchillas desmontables permiten una limpieza minuciosa y eficiente.
- Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, corte de corriente.
- Completo sistema de avisos de errores.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal cortador.

- Rampa de expulsión.
- Disco expulsor.

Opcional

- Caldero cutter.
- Rotor con cuchillas microdentadas.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

Accesorios

- Olla para cutter (gama Compact)
- Discos FCS (procesador Compact)
- Discos FCOS (procesador Compact)
- Rejilla para cubos FMS (procesador Compact)
- Rejillas para fritas FFS (procesador Compact)
- Discos FCES (procesador Compact)

- Discos ralladores SHS (procesador Compact)
- Rotor con cuchillas
- Kit de corte Déli-cut - Compact Line

Especificaciones

- Producción hora: 350 kg
- Área boca entrada (procesadora): 89 cm²
- Diámetro de disco: 180 mm
- Velocidades procesadora (*posiciones*): 300 rpm - 1000 rpm
- Potencia total: 1100 W

Dimensiones exteriores

- Ancho: 378 mm
- Fondo: 309 mm
- Alto: 533 mm Peso neto: 12.9 kg

