

Tagliapatate manuale

Macchina industriale per tagliare le patate fritte

Ideale per ristoranti e mense, consente di ottenere una produzione di 100 - 150 kg/h.



Taglio preciso ed efficiente

- Permette di ottenere un **taglio pulito e uniforme**, senza rotture o sprechi.
- **Set intercambiabili di taglio** per ottenere tagli con spessori di 8, 10 o 12 mm.
- La **leva allungata** consente di ottenere prestazioni ottimali con il minimo sforzo.

Design duraturo e resistente

- Corpo in lega leggera inossidabile, leggero e resistente.
- Manopola e viteria in acciaio inossidabile.
- Piedi dotati di ventose per fissare la macchina alla superficie di lavoro.

Sicurezza e igiene

- Dotato di molle posizionate nella parte posteriore che aiutano a sollevare l'espulsore.
- Omologato da NSF International.
- Molto facile da pulire.



Alta produzione
Fino a 150 kg/h.



Massimo comfort
Grazie alla leva ergonomica.



Versatilità
Ottieni tagli di 8, 10 o 12 mm grazie ai set di taglio intercambiabili.



Patatine fritte appena tagliate
Parte di una soluzione per una tendenza al rialzo.



TAGLIAPATATE MANUALE CF-5

Ideale per ristoranti e collettività.

Produzione: 100 kg - 150 kg all'ora.

		Prezzo
1020060	Tagliapatate manuale CF-5 (8 x 8 mm)	379€
1020061	Tagliapatate manuale CF-5 (10 x 10 mm)	379€
1020062	Tagliapatate manuale CF-5 (12 x 12 mm)	379€

Incluso

- 1 set per taglio di patate.

Opzionale

- Set per taglio di patate di misure diverse.
- Recipiente per la raccolta delle patate tagliate (bacinelle gastronorm opzionali, massimo vaschetta 1/1 da 150 mm codice 9051150).

ACCESSORI

Set per taglio di patate

Per la tagliapatate manuale CF-5.

Set per taglio di patate intercambiabili per ottenere spessori da 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



		Prezzo
1020065	Set per taglio patate 8 x 8 mm CF-5	81€
1020070	Set per taglio patate 10 x 10 mm CF-5	81€
1020075	Set per taglio patate 12 x 12 mm CF-5	81€



Linea Compact

REANO
Sammic non è responsabile e non distributore a questo documento.



► Pag. 102

TAGLIAVERDURE



► Pag. 108

COMBI



► Pag. 115

CUTTER-OMOGENEIZZATORE

TAGLIAVERDURE, CUTTER O COMBINATO

► Pag. 102

TAGLIAVERDURE COMPACT

- Blocco motore + testa tagliaverdure.
- Produzione di prodotto laterale e orientabile.
- Dischi e griglie intercambiabili — più di 35 diversi tipi di tagli e griglie.
- Dotato di rampa di espulsione, vassoio di raccolta e disco espulsore, per ottenere il miglior risultato in ogni utilizzo.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.



► Pag. 115

CUTTER-OMOGENEIZZATORE

- Blocco motore + vasca da tagliaverdure da 4.4 l.
- Lame micro dentate standard, lame lisce e perforate opzionali.
- Tecnologia a lama invertita per prestazioni ottimali.
- Sporgenze laterali per ottenere un risultato omogeneo senza l'intervento dell'utente ed evitare il surriscaldamento del prodotto.
- Coperchio dotato di guarnizione e foro per incorporare gli ingredienti in uso.
- Possibilità di ampliare le sue funzionalità aggiungendo la testa del tagliaverdure.



► Pag. 108

LA SOLUZIONE GLOBALE: 2 IN 1 COMBI TAGLIAVERDURE + CUTTER

- Blocco motore + testa tagliaverdure + vasca cutter da 4.4 l.

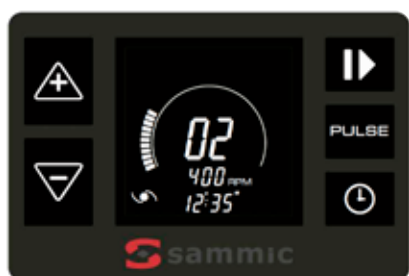


GAMMA **ACTIVE** O **ULTRA**, VOI SCEGLIETE



GAMMA **ACTIVE**

- 1 velocità, 1500 giri/min.
- Motore asincrono ad alta potenza.
- Pannello di controllo dal design semplice per un utilizzo molto intuitivo.



GAMMA **ULTRA**

- Velocità variabile.
- Tecnologia "brushless": massima efficienza.
- Pannello di controllo avanzato che offre tutte le informazioni a colpo d'occhio: pieno controllo del processo. Timer avanzato.
- Programmi integrati e personalizzabili.

Linea **Compact**

Una macchina, **3 modalità di lavoro**

DISCO ESPULSORE

- Per uso generale.
- Per livelli di produzione più elevati.
- Per una produzione costante.
- Per la standardizzazione dei tagli e tempi definiti.



GRAVITY SLIDE SYSTEM

- Per prodotti delicati.
- Per tagli puliti.
- Per tagli che richiedono uniformità nell'impiattamento.
- Per la conservazione successiva.



VASSOIO DI RACCOLTA

- Per la raccolta di piccoli dadi.
- Taglio e raccolta in un unico passaggio.
- Sistema di taglio igienico.



Tagliaverdure professionali

Tagliaverdure che consente di ottenere un taglio perfetto: qualità, produzione, ergonomia

Macchina tagliaverdure industriale con capacità produttiva fino a 1000 kg/h a seconda del modello.



Linea COMPACT: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza.
- Grande capacità: Produzione fino a 350 kg/h.
- Uscita del prodotto laterale e orientabile (uscita a dx / sx).
- Gravity slide system: dotato di rampa di espulsione del prodotto per gravità. Permette di ricostituire il prodotto per la conservazione o la presentazione.
- Contenitore di raccolta interno incluso: per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.

Linea HEAVY-DUTY: Un taglio perfetto

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.
- Diversi tipi di blocchi motore e tramogge.
- Garanzia di taglio uniforme con il minimo sforzo, senza deterioramento degli alimenti e con minore formazione di liquido.
- Consentono di raggiungere una produzione 1.000 kg/h.

Progettati per l'uso professionale e continuativo

- I motori consentono di lavorare ininterrottamente.
- Pannelli di controllo elettronici, impermeabili e intuitivi.
- Progettati tenendo in considerazione i fattori ergonomici e i flussi di lavoro più comuni.

Ampia gamma di tagli

- Possono essere dotati di un'ampia gamma di dischi e griglie.
- Pulitore universale per griglie incluso in tutti i modelli.
- Combinando dischi e griglie tra loro è possibile ottenere più di 35 (linea Compact) / 70 (linea Heavy-duty) diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.
- Taglio esclusivo Déli-cut tipo brunoise 4 x 4 x 8 mm: il taglio più universale e versatile per lo chef. Ideale per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, farcire piatti e molto altro ancora.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.
- Combinazione di sistemi di sicurezza: tramoggia, coperchio, interruzione dell'alimentazione.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- 100% tested.



	ACTIVE				ULTRA		
	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUIDA ALLA SCELTA							
Coperti (da / a)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Produzione ora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
CARATTERISTICHE							
Area bocca entrata	89 cm²	136 cm²	286 cm²	273 cm²	89 cm²	136 cm²	286 cm²
Velocità motore	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA							
Monofase	800 W	550 W	550 W		1100 W	1500 W	1500 W
Trifase		550 W	550 W	750 W			
DIMENSIONI ESTERNE							
Dimensioni esterne	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Peso netto	15.2 kg	21 kg	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg

**ACTIVE e ULTRA**

Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza.

**Un taglio perfetto**

Più di 35 (linea Compact) / 70 (linea Heavy-duty) diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.

**Design ergonomico**

Realizza l'operazione di taglio in un unico movimento, conseguendo la massima produzione senza fatica per l'utente.

**Uscita laterale del prodotto**

I tagliaverdure richiedono meno spazio sul piano di lavoro e si ottiene un flusso di lavoro ottimale nell'area di preparazione.

**Contenitore di raccolta interno**

Linea COMPACT: per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.

**Design orientabile**

Linea Compact: permette di posizionare l'uscita del prodotto a destra o a sinistra.

**Possibilità di aggiungere la funzione cutter**

Linea Compact: possibilità di aggiungere la funzione cutter aggiungendo la vasca con le lame alla macchina.

**Gravity slide system**

Linea Compact: fornito di rampa per l'espulsione del prodotto per gravità.

**Pulizia facile**

Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.

**Pulitore universale per griglie**

Incluso in tutti i modelli. Pulitore "quick cleaner" opzionale per la linea HEAVY-DUTY.

**Taglio esclusivo Déli-cut**

Déli-cut: Taglio di 4x4x8 mm ideale per cucinare, saltare, condire insalate, preparare ripieni e molto altro.



ACTIVE

Accessori

P. 122

Tagliaverdure professionali. Modelli a una o due velocità.

Prestazioni professionali

- Motore asincrono a grande potenza.
- Costruzione in materiali a contatto con alimenti della migliore qualità.
- Blocco motore + bocca adattata alla produzione offerta.

Una o due velocità

- Serie 2/3/4: modelli a una velocità.
- Serie 6: tagliaverdure a due velocità.



TAGLIAVERDURE CA-21

Tagliaverdure compatto. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + tramoggia tagliaverdure compact.

		Produzione ora	Prezzo
1050940	Tagliaverdure CA-21 230/50/1	350 kg	1.071€

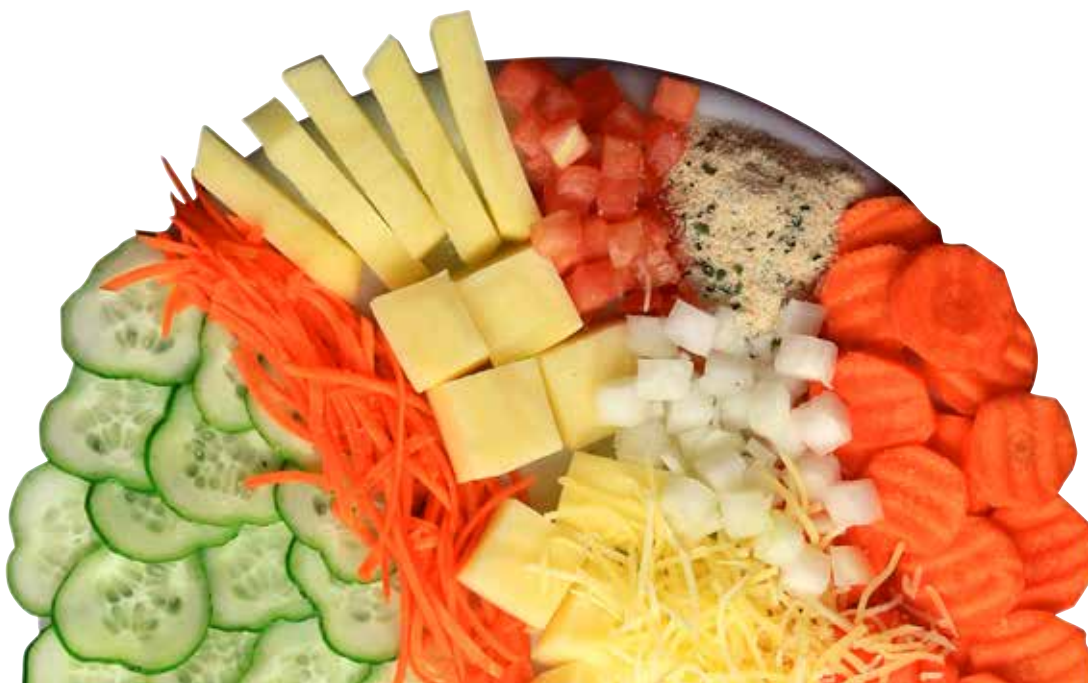
Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Vasca cutter.
- Rotore con lame microdentate
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.

REANO





TAGLIAVERDURE CA-31

Produzione fino a 450 kg.

Blocco motore a 1 velocità + testa universale.

		Produzione ora	Prezzo
1050701	Tagliaverdure CA-31 230-400/50/3N	450 kg	1.284€
1050700	Tagliaverdure CA-31 230/50/1	450 kg	1.318€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa universale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-41

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.

Blocco motore a 1 velocità + testa di grande capacità.

		Produzione ora	Prezzo
1050721	Tagliaverdure CA-41 230-400/50/3N	650 kg	2.042€
1050719	Tagliaverdure CA-41 230/50/1	650 kg	2.093€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa di grande capacità.
- Punta di lavoro opzionale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-62

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 1000 kg.

Blocco motore a 2 velocità + tramoggia semiautomatica per grande produzione (fori da Ø 75 mm).

		Produzione ora	Prezzo
1050738	Tagliaverdure CA-62 400/50/3	1000 kg	3.738€

Incluso

- Blocco motore a due velocità.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa di grande capacità.
- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



ULTRA

Accessori

P. 122

Tagliaverdure professionali. Modelli a velocità variabile.

Con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti

- Costruzione in materiali a contatto con alimenti della migliore qualità.
- Blocco motore a velocità variabile + bocca di alimentazione adattata alla produzione offerta.
- Pannello dei comandi avanzato: tutte le informazioni in evidenza.
- Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- Esclusivo "Force control system": garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.



Massima efficienza
Grazie alla tecnologia "brushless".



Pannello di controllo avanzato
Velocità variabile. Tutte le informazioni a colpo d'occhio.



Esclusivo "Force Control System"
Permette di definire con precisione il livello di forza per ottenere risultati perfetti e ripetibili.



TAGLIAVERDURE CA-2V

Tagliaverdure compatto. Velocità variabile e tecnologia "brushless".
Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure compact.

		Produzione ora	Prezzo
1050962	Tagliaverdure CA-2V 230/50-60/1	350 kg	1.762€

Incluso	Opzionale
· Blocco motore a velocità variabile. · Tramoggia tagliaverdure. · Rampa di uscita per gravità. · Contenitore di raccolta interno. · Disco espulsore. · Pulitore universale per griglie QC-U.	· Vasca cutter. · Rotore con lame microdentate · Rotore con lame lisce. · Rotore con lame perforate.

REANO



TAGLIAVERDURE CA-3V

Tagliaverdure. Produzione fino a 500 kg.
Blocco motore a velocità variabile + testa universale.
Con tecnologia "brushless".

		Produzione ora	Prezzo
1050784	Tagliaverdure CA-3V 230/50-60/1	500 kg	2.392€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-4V

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.
Blocco motore a velocità variabile + testa per grandi produzioni.
Con tecnologia "brushless".

		Produzione ora	Prezzo
1050796	Tagliaverdure CA-4V 230/50-60/1	650 kg	2.948€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Punta di lavoro opzionale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



Combi tagliaverdure-cutter

Un taglio perfetto che offre innumerevoli possibilità

Sono costituite da un blocco motore a velocità variabile, testa universale o a grande capacità e una vasca cutter da 4.4, 5 o 8 litri con rotore dotato di lame microdentate.



Nuova linea COMPACT: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità in formato compatto: vasca da 4.4 l. Grande capacità produttiva.
- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.
- Vasca di Tritan™ (copoliestere riciclabile destinato all'uso alimentare senza BPA e qualsiasi altro tipo di bisfenolo) lavabile in lavastoviglie e ad elevata resistenza.
- Tecnologia "invert-blade" e miscelatori laterali per una tritatura omogenea e senza traccia.

Linea HEAVY-DUTY (gamma ULTRA) a velocità variabile con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti

- Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- Esclusivo "force control system": garanzia di taglio uniforme e di alta qualità.
- Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- Producono meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Funzione tagliaverdure: un taglio perfetto

- Rettifiche di alta precisione per una qualità di taglio uniforme ed eccellente.
- Linea COMPACT: Gravity slide system - dotato di rampa di espulsione del prodotto per gravità. Permette di ricostituire il prodotto per la conservazione o la presentazione.
- Linea COMPACT: Contenitore di raccolta interno incluso - per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.
- Disco espulsore incluso su tutti i modelli per i prodotti e i tagli per cui è necessario.
- Può essere completato con un'ampia gamma di dischi e griglie della massima qualità di taglio.
- Combinando tra di loro questi accessori è possibile ottenere più di 35 (linea COMPACT) / 70 (linea HEAVY DUTY) diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.
- Pulitore universale per griglie incluso in tutti i modelli.
- Taglio esclusivo Déli-cut tipo brunoise 4 x 4 x 8 mm: il taglio più universale e versatile per lo chef. Ideale per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, farcire piatti e molto altro ancora.

Funzione cutter: efficienza e prestazioni

- Gamma ULTRA: programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Gamma ULTRA: possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.
- Alta capacità: vasca da 4.4 l / 5.5 l / 8 l.
- Lame microdentate di serie.
- Lame lisce o perforate opzionali.

Built to last

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

Massima comodità per l'utente

- Design ergonomico: permette di tagliare il prodotto con un unico movimento.
- Uscita laterale del prodotto: richiede una minore profondità disponibile sul piano di lavoro e dirige il prodotto evitando gli spruzzi.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Pressore, coperchio e vasca facilmente smontabili per la sostituzione o la pulizia.
- Combinazione di sistemi di sicurezza: tramoggia, coperchio, vasca, interruzione dell'alimentazione.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali a contatto con alimenti).
- 100% tested.



	ACTIVE	ULTRA				
	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIDA ALLA SCELTA						
Coperti (da / a)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Produzione ora	50 - 350 kg	50 - 350 kg	100 - 450 kg	100 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 650 kg
CARATTERISTICHE						
Area bocca entrata	89 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacità della vasca	4.4 l	4.4 l	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocità cutter (pos.)	1	10	10	10	10	10
RPM Motore (Cutter)	1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Velocità tagliaverdure	1	5	5	5	5	5
RPM Motore (Tagliaverdure)	1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA						
Monofase	800 W	1100 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONI ESTERNE						
Dimensioni (Tagliaverdure)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensioni (Cutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso netto (Tagliaverdure)	15.2 kg	12.9 kg	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
Peso netto (Cutter)	14.2 kg	11.9 kg	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg

**2 in 1**

Due in uno: tagliaverdure + cutter.

**ACTIVE e ULTRA**

Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.

**Uscita laterale del prodotto**

Richiede una minore profondità disponibile sul piano di lavoro e dirige il prodotto evitando gli spruzzi.

**Design orientabile**

Funzione tagliaverdure, linea COMPACT: uscita orientabile del prodotto.

**Agitatore incorporato**

Funzione cutter, linea HEAVY DUTY: agitatore incorporato.

**Miscelatori laterali**

Funzione cutter, linea COMPACT: Vasca dotata di miscelatori laterali.

**Pulizia facile**

Tramoggia, coperchio e vasca facili da smontare.

**Dishwasher-safe**

Linea COMPACT: la tramoggia della macchina tagliaverdure, il rotore e la vasca cutter sono lavabili in lavastoviglie.

ACTIVE

Accessori

P. 122

Disponibile in linea Compact

Si compone di:

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter da 4.4 l.



1 velocità

Prestazioni professionali in formato compatto.



Pannello di controllo semplice

Utilizzo estremamente intuitivo.



COMBI CK-241

2 in 1. Tagliaverdure + cutter. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + tramoggia tagliaverdure + vasca cutter da 4,4 l.

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050900	Combinato tagliaverdure-cutter CK-241 230/50/1	350 kg	4.4 l	1.390€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.

REANO



ULTRA

Accessori

» P. 122

2 in 1: tagliaverdure e cutter. Velocità variabile su tutti i modelli.

Dotato di tecnologia "brushless": massima efficienza

- Blocco motore a velocità variabile + bocca adattata alla produzione offerta + vasca del cutter.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali
- Pannello di controllo avanzato: tutte le informazioni a colpo d'occhio.
- Massima efficienza: mantiene lo stesso valore di coppia per l'intero range di velocità.
- Esclusivo "Force control system": garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.
- Design leggero e compatto: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore tenuta senza richiedere ventilazione.
- Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Opzione per personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Massima efficienza
Grazie alla tecnologia "brushless".



Pannello di controllo avanzato
Velocità variabile. Tutte le informazioni a colpo d'occhio.

COMBI CK-24V

2 in 1. Tagliaverdure + cutter. Velocità variabile con tecnologia "brushless". Linea Ultra Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure + vasca cutter da 4.4 l. Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050922	Combinato tagliaverdure-cutter CK-24V 230/50-60/1	350 kg	4.4 l	2.201€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.





COMBI CK-35V

2 in 1: tagliaverdure (450 kg) + cutter con vasca di 5.5 l.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa universale e una vasca cutter da 5.5 l con rotore a lame microdentate.

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050752	Combinato tagliaverdure-cutter CK-35V 230/50-60/1	450 kg	5.5 l	3.098€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Vasca cutter con rotore con lame microdentate.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto - carrello.
- Kit pulizia griglie.

COMBI CK-38V

2 in 1: tagliaverdure (450 kg) + cutter con vasca di 8 l.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa universale e una vasca cutter da 8 l con rotore a lame microdentate.

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050808	Combinato tagliaverdure-cutter CK-38V 230/50-60/1	450 kg	8 l	3.445€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Vasca cutter con rotore con lame microdentate.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto - carrello.
- Kit pulizia griglie.



COMBI CK-45V

2 in 1: tagliaverdure di grande capacità (650 kg) + cutter con vasca di 5.5 l.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa di grande capacità e una vasca cutter da 5,5 l con rotore a lame microdentate.

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050769	Combinato tagliaverdure-cutter CK-45V 230/50-60/1	650 kg	5.5 l	3.603€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lama microdentata.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto-carrello.
- Kit pulizia griglie.



COMBI CK-48V

2 in 1: tagliaverdure di grande capacità (650 kg) + cutter con vasca di 8 l.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa di grande capacità e una vasca cutter da 8 l con rotore a lame microdentate.

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050821	Combinato tagliaverdure-cutter CK-48V 230/50-60/1	650 kg	8 l	3.947€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lama microdentata.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto-carrello.
- Kit pulizia griglie.

