

## PROCESADOR DE VEGETALES CA-301



**MARCA:**  
SAMMIC

**PROCEDENCIA:**  
ESPAÑA

**FUNCIÓN:**

Procesador de vegetales con funciones de cortar y tajar varios tipos de verduras, tubérculos y frutas de tamaño y consistencia diferentes.

Equipo robusto, de manejo simple y fácil de limpiar, con gran capacidad de producción.

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 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

**COMPOSICIÓN DEL EQUIPO:**

Se compone de bloque motor de una sola velocidad y cabezal universal.

**ÁREA DE BOCA:**  
136 cm cuadrados.

**PRODUCCIÓN:**  
150 a 450 Kg/hora

**VELOCIDADES:**  
1

**RPM MOTOR:**  
365

**PESO NETO:**  
21 Kg

**DIMENSIONES:**  
389x405x544 mm (frente x profundidad x altura)

**ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:**  
220V monofásico

**HERTZ:**  
60Hz

**AMPERIOS:**  
5.2 Amperios

**WATTS:**  
550W (monofásico)

**“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”**



*"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."*

mantenimientopreventivo@citalsa.com

## PROCESADOR DE VEGETALES CA-301

### VENTAJAS DEL EQUIPO:

Diseño ergonómico: Permite cortar el producto en un solo movimiento.

Boca de entrada mas amplia: 136 cm cuadrados.

Boca de salida hacia un lateral: Requiere menos fondo de mesa de trabajo.

Direcciona mejor el producto: evita salpicaduras.

Bloque de Motor de Acero Inoxidable y demás piezas aptas para el contacto con alimentos.

Panel de Mandos Electrónico.

Pisador desmontable: Mejor limpieza tanto de la máquina como del pisador.

Nueva tecnología de fabricación que asegura un corte más uniforme.

Múltiples cabezales intercambiables: Cabezal Universal como estándar de fabrica (Opcional: cabezal de tubos).

### CERTIFICADOS:

**Certificado NSF:** Homologación internacional que garantizan que la construcción ha sido diseñada conforme a normas de higiene y todos los materiales son aptos para estar en contacto con los alimentos.

**Homologaciones:** Certificados de homologación **CE** para EUROPA y **ETL** (De acuerdo a normativa UL y CSA) para USA y Canadá.

**Panel de mandos,  
estanco de uso intuitivo.**



**Salida de producto  
lateral.**



**Pisador y tapa fácil  
mente desmontable.**



**Diseño ergonómico.**



### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

*"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."*

mantenimientopreventivo@citalsa.com

## PROCESADOR DE VEGETALES CA-301

### EQUIPAMIENTO BÁSICO:

**Disco Cortador FC-2** para cortar rodajas de 2mm  
1 Unid.

**Disco Cortador FC-10+** para cortar rodajas de 10 mm.  
1 Unid.

**Disco Rallador FR-3+** para deshilar y rallar con 3 mm de grosor.  
1 Unid.

**Rejilla Papas Francesas FFC-10+** para cortes de 10 mm de grosor.  
1 Unid.

**Rejillas para Cubos FMC-10+** para tubérculos y frutas de 10 mm de grosor.  
1 Unid.



### ACCESORIOS:

Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips".  
Discos FCO-2 y FCO-6 para rodajas onduladas.  
Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, FC-20 y FC-25, para obtener rodajas de 2 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

**1010215 Disco FC-1 rodajas 1mm**

**1010220 Disco FC-2 rodajas 2mm**

**1010222 Disco FC-3 rodajas 3mm**

**1010295 Disco FCO-2 rodaja ondulada 2mm**

**1010300 Disco FCO-3 rodaja ondulada 3mm**

**1010408 Disco FCO-6 rodaja ondulada 6mm**

**1010407 Disco FC-6 rodajas 6mm**

**1010400 Disco FC-8 rodajas 8mm**

**1010401 Disco FC-10 rodajas 10mm**

**1010402 Disco FC-14 rodajas 14mm** No valido CR-143

**1010252 Disco FC-20 rodajas 20mm**

**1010247 Disco FC-25 rodajas 25mm**



### "MANTENIMIENTO PREVENTIVO"

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com

## PROCESADOR DE VEGETALES CA-301

### ACCESORIOS:

Combinando los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FFC, se obtienen las patatas fritas, para tortilla y en cubos, de hortalizas y frutas, combinando los discos FC-3 a FC-25 con las rejillas FMC.

**1010350 Rejilla FFC-8 fritas 8mm** (añadiendo disco cortador)

**1010355 Rejilla FFC-10 fritas 10mm** (añadiendo disco cortador)

**1010360 Rejilla FMC-8 fritas 8mm** (añadiendo disco cortador)

**1010365 Rejilla FMC-10 fritas 10mm** (añadiendo disco cortador)

**1010370 Rejilla FMC-14 fritas 14mm** (añadiendo disco cortador)

**1010375 Rejilla FMC-20 fritas 20mm** (añadiendo disco cortador)

**1010380 Rejilla FMC-25 fritas 25mm** (añadiendo disco cortador)



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



### ACCESORIOS:

Para cortar patatas fritas, paja y cerilla, tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

**1010205 Disco FCE-2 2mm**

**1010210 Disco FCE-4 4mm**

**1010405 Disco FCE-8 8X8MM**



FCE-4+



FCE-8+



Discos ralladores para deshilar y rallar ques, pan, nueces, almendras, etc.

**1010310 Disco FR-2 2mm**

**1010311 Disco FR-3 3mm**

**1010312 Disco FR-4 4mm**

**1010313 Disco FR-7 7mm**



FR-3+



FR-7+



### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com

## PROCESADOR DE VEGETALES CA-301

### ACCESORIOS:

Disco para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.

**1010262 Disco FR-8 rallar polvo grueso**

**1010260 Disco FR-1 rallar polvo fino**



Discos curvados especiales para productos blandos, para cortar en rodajas tomate, naranja, limon, platano, manzana, etc.

**1010406 Disco FCC-2 2mm**

**1010403 Disco FCC-3 3mm**

**1010404 Disco FCC-5 5mm**



### KIT DE REPUESTOS:

Kit Repuestos		
Referencia	Descripción	Cantidad
13130141	CORREA + RETEN 2059359	1

	Referencia
Kit	13130142

**\*\*Los parámetros están sujetos a cambios sin previo aviso.**

### “MANTENIMIENTO PREVENTIVO”

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."



mantenimientopreventivo@citalsa.com