



PROCESADOR DE VEGETALES CA-31

Procesador de vegetales de gran producción, hasta 450 kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PROCESADORES DE VEGETALES

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Se compone de un bloque motor de 1 velocidad y cabezal universal.

- ✓ Corte uniforme y de altísima calidad.
- ✓ Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- ✓ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo.
- ✓ Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- ✓ Homologado por NSF International.
- ✓ Fabricación en acero inoxidable y materiales de la más alta calidad y aptas para el contacto con alimentos: bloque motor de acero inoxidable y cabezal de aluminio alimentario de la más alta calidad.
- ✓ Corte uniforme y de altísima calidad.
- ✓ Cabezal con cuchilla en un lateral que distribuye productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza.
- ✓ Cabezal equipado con expulsor alto: permite desplazar más cantidad de producto.
- ✓ 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.
- ✓ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- ✓ Panel de mandos electrónico de uso muy intuitivo.
- ✓ Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- ✓ Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).

INCLUIDO

- ✓ Bloque motor de 1 velocidad.
- ✓ Cabezal universal.

OPCIONAL

- ☐ Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- ☐ Discos y rejillas.
- ☐ Kit limpiador de rejillas.

ACCESORIOS

- ☐ Discos FCC
- ☐ Discos FCO
- ☐ Rejillas para fritas FFC
- ☐ Rejillas para cubos FMC
- ☐ Disco FCE
- ☐ Cabezal tubos
- ☐ Soporte-carro
- ☐ Quick Cleaner: limpiarrejillas
- ☐ Discos FC-D
- ☐ Discos ralladores SH
- ☐ Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty

ESPECIFICACIONES

Producción hora: 150 kg - 450 kg

Área boca entrada (procesadora): 136 cm²

Diámetro de disco: 205 mm

Velocidad motor: 365 rpm

Potencia

Monofásica: 550 W

Trifásica: 550 W

Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones exteriores

Ancho: 389 mm

Fondo: 405 mm

Alto: 544 mm

Peso neto: 21 kg

Dimensiones del embalaje

435 x 430 x 600 mm

Volumen del embalaje: 0.11 m³

Peso bruto: 25.5 / 27 kg

MODELOS DISPONIBLES

1050701 Procesador CA-31 230-400/50/3N

1050700 Procesador CA-31 230/50/1

1050702 Procesador CA-31 120/60/1

1050705 Cortadora CA-31 220/60/1

1050707 Cortadora CA-31 220-380/60/3N

1050712 Cortadora CA-31 230/50/1 UK

1050703 Cortadora CA-31 CP 120/60/1

1050714 Cortadora CA-31 CP 230/50/1 UK

1050715 Cortadora CA-31 CP 230/50/1

* Consulte para versiones especiales



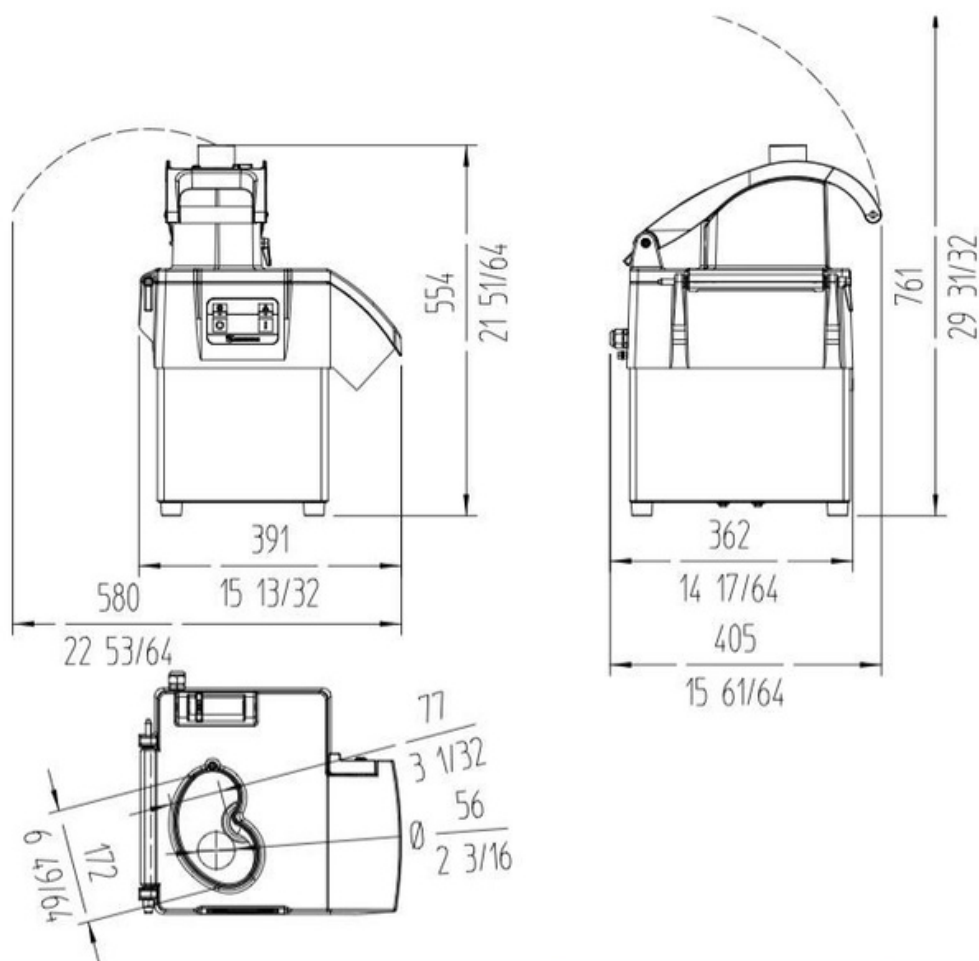


PROCESADOR DE VEGETALES CA-31

Procesador de vegetales de gran producción, hasta 450 kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PROCESADORES DE VEGETALES



sammic | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 04/11/25