



- ✓ Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- ✓ 100 % testé.

INCLUS

- ✓ Bloc moteur à 1 vitesse.
- ✓ Tête universelle.

ACCESOIRES

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Disque FCC | <input type="checkbox"/> Kit basique de disques et grilles |
| <input type="checkbox"/> Disque FCO | <input type="checkbox"/> Porte-disques/grilles |
| <input type="checkbox"/> Grilles à frites FFC | <input type="checkbox"/> Socle-chariot |
| <input type="checkbox"/> Grille FMC | <input type="checkbox"/> Kit nettoyage grille macédoine |
| <input type="checkbox"/> Disque FCE | <input type="checkbox"/> Disque FC-D |
| <input type="checkbox"/> Disques râpeurs FR | <input type="checkbox"/> Disques râpeurs SH |
| <input type="checkbox"/> Goulotte à tubes | |

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à 1 vitesse + une goulotte universelle.

Une coupe parfaite

- ✓ Réglages d'une grande précision afin d'obtenir une coupe uniforme et à la qualité excellente.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes et râpés différents.

Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle.
- ✓ Moteur asynchrone de grande puissance.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Tableau électronique de commandes très intuitif.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, coupure de courant.



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitoires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé



COUPE-LÈGUMES CA-31

Coupe-légumes. Production jusqu'à 450 kg/h.



SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 150 Kg - 450 Kg

Dimensions bouche: 136 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse moteur tr/mn: 365 rpm

Puissance

Monophasé: 550 W

Triphasé: 550 W

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures

Largeur : 389 mm

Profondeur: 405 mm

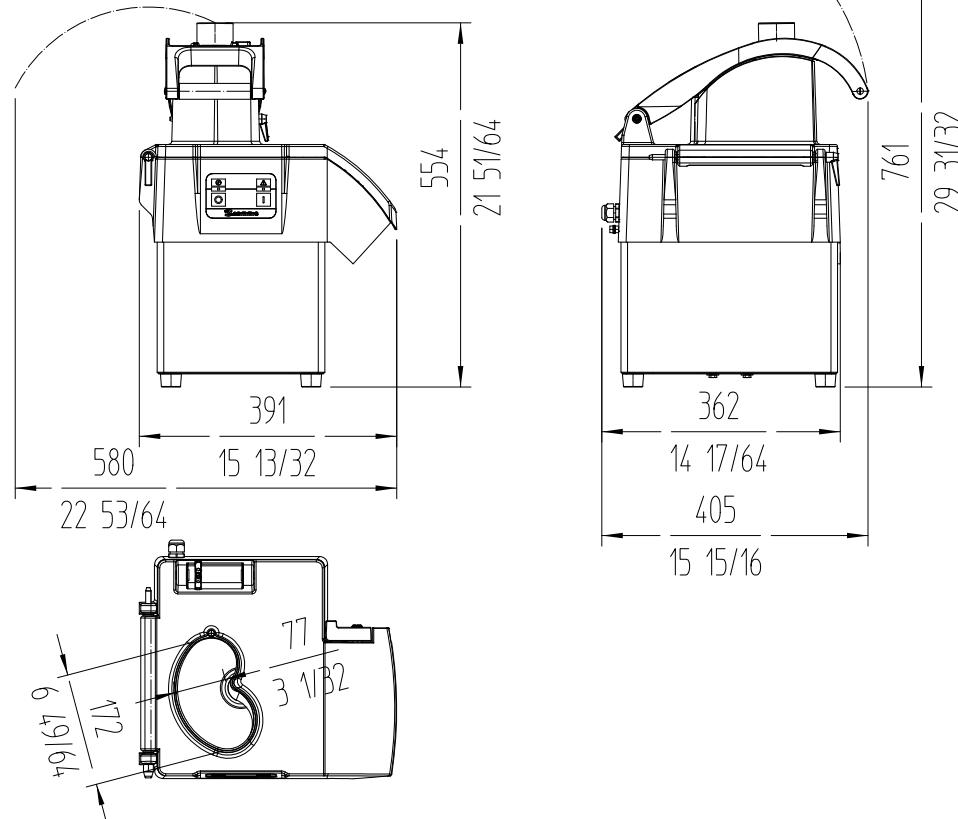
Hauteur : 544 mm

Poids net: 21 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

435 x 430 x 600 mm

Volume emballé: 0.11 m³



MODÈLES DISPONIBLES

1050701 Coupe-légumes CA-31 230-400/50/3N (TRIPHASÉ)

1050700 Coupe-légumes CA-31 230/50/1 (MONOPHASÉ)

1050702 Coupe-légumes CA-31 120/60/1

1050705 Coupe-légumes CA-31 220/60/1

1050707 Coupe-légumes CA-31 220-380/60/3N

* Nous consulter pour des versions spéciales



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitoires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	