



DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à 1 vitesse + tête de grande capacité.

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.
- ✓ Trémie avec couteau sur le côté : permettant de couper et diriger les produits vers les disques de coupes afin d'avoir un meilleur résultat, même sur des légumes entiers comme le chou.
- ✓ Tête munie d'un éjecteur haut : elle permet de déplacer plus de quantité de produit.

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. Confort maximum pour l'utilisateur.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Foret à l'utilisation optionnelle.
- ✓ Tête de grande contenance.

OPTIONS

- Goulotte cylindrique.
- Support de chariot.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.

ACCESOIRES

- Disque FCC
- Kit basique de disques et grilles
- Disque FCO
- Porte-disques/grilles
- Grille à frites FFC
- Grille à macédoine FMC
- Disque FCE
- Disques râpeurs FR
- Goulotte à tubes
- Disque FC-D
- Disque râpeur SH

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 200 Kg - 650 Kg

Dimensions bouche: 286 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse moteur tr/mn: 365 rpm

Puissance: 550 W

Connexion électrique: --

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures

Largeur : 391 mm

Profondeur: 396 mm

Hauteur : 652 mm

Poids net: 24 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

440 x 430 x 700 mm

Volume emballé: 0.13 m³

MODÈLES DISPONIBLES

1050721 Coupe-légumes CA-41 230-400/50/3N (TRIPHASÉ)

1050719 Coupe-légumes CA-41 230/50/1 (MONOPHASÉ)

1050720 Coupe-légumes CA-41 120/60/1

1050725 Coupe-légumes CA-41 220/60/1

1050726 Coupe-légumes CA-41 220-380/60/3N

* Nous consulter pour des versions spéciales

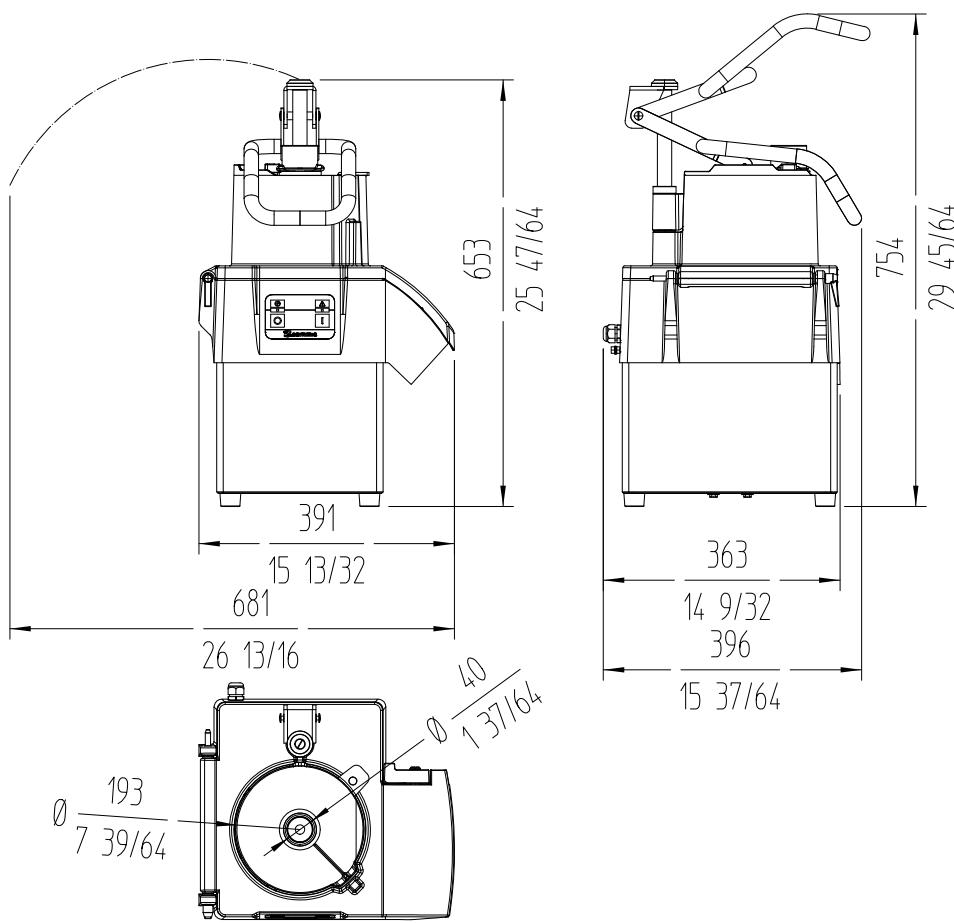


COUPE-LÉGUMES CA-41

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES



FRANCE
www.sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70

EXPORT
fr.sammic.com
Basarte 1
27720 Azkotia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	