



1050738



- ✓ Trémie et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : trémie, 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 deux vitesses.
- ✓ Trémie semi-automatique de grande production.

ACCESOIRES

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tête de grande contenance. | <input type="checkbox"/> Disques et grilles. |
| <input type="checkbox"/> Goulotte cylindrique. | <input type="checkbox"/> Kit nettoyeur de grilles. |
| <input type="checkbox"/> Support de chariot. | |

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à 2 vitesses + trémie semi-automatique de grande production.

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.
- ✓ Tête munie d'un éjecteur haut : elle permet de déplacer plus de quantité de produit.

Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux de la plus haute qualité et aptes au contact avec les aliments : bloc moteur et trémie en acier inoxydable, ainsi que 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



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-LÉGUMES CA-62 400/50/3 (TRIPHASÉ)

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 1 000 kg/h.



1050738

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 500 Kg - 1000 Kg

Dimensions bouche: 273 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse moteur tr/mn: 365-730 rpm

Puissance: 750 W

Alimentation électrique: 400 V / 50 Hz / 3

~ (2.3-2.5 A)

Fiche: --

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures

Largeur : 430 mm

Profondeur: 420 mm

Hauteur : 810 mm

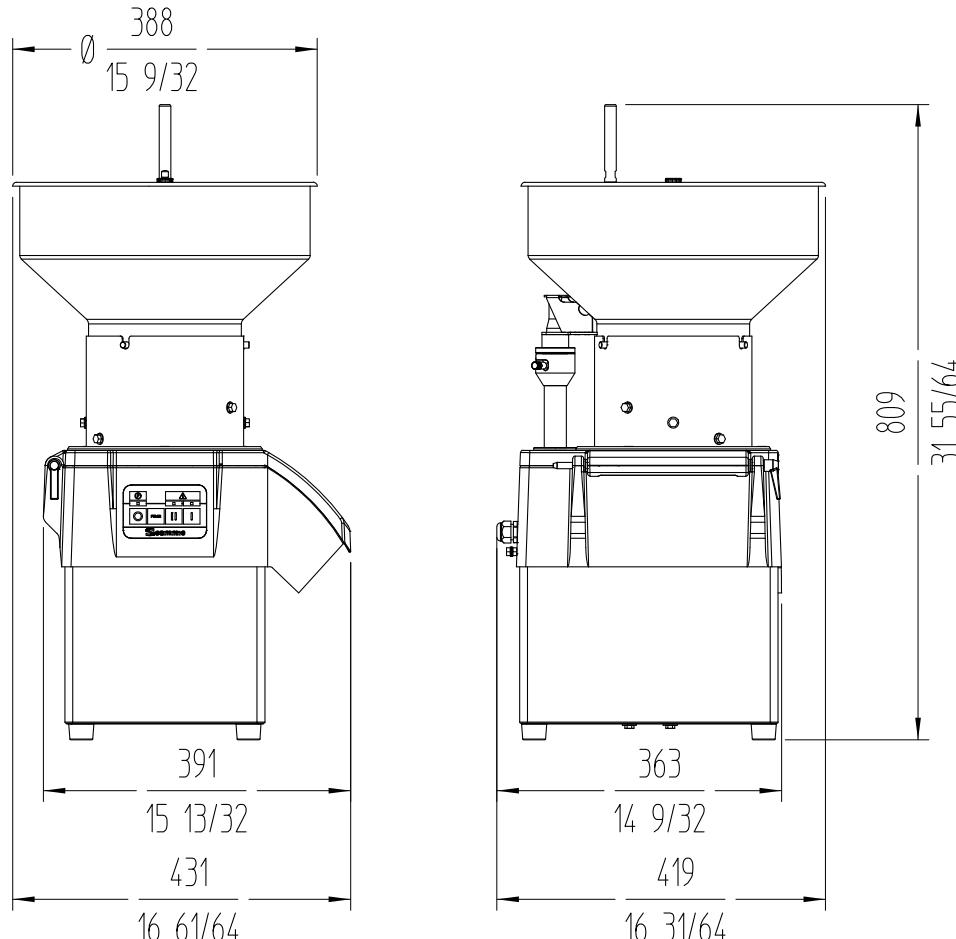
Poids net: 29.5 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

480 x 480 x 740 mm

Volume emballé: 0.17 m³

Poid brut: 34 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

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