



DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable + tête de grande production.

Muni de la technologie « brushless ».

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Efficacité maximale : ils maintiennent le couple dans toute la plage de vitesses.
- ✓ Exclusif « force control system » : garantie de coupe uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

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 avec couteau sur le côté qui distribue les produits dans la bouche et distribue des produits entiers tels que le chou.
- ✓ Tête munie d'un éjecteur haut : elle permet de déplacer plus de quantité de produit.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la force prédéfinie.

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.

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.
- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

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 vitesse variable.
- ✓ Foret à l'utilisation optionnelle.
- ✓ Tête de grande contenance.

OPTIONS

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Goulotte cylindrique. | <input type="checkbox"/> Support de chariot. |
| <input type="checkbox"/> Trémie semi-automatique de grande production. | <input type="checkbox"/> Disques et grilles. |
| | <input type="checkbox"/> Kit nettoyeur de grilles. |

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"/> Grille à frites FFC | <input type="checkbox"/> Socle-chariot |
| <input type="checkbox"/> Grille à macédoine 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"/> Disque râpeur SH |
| <input type="checkbox"/> Goulotte à tubes | |

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 200 Kg - 650 Kg

Dimensions bouche: 286 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm

Puissance totale: 1500 W

Alimentation électrique: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (10 A)

Fiche: EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensions extérieures

Largeur: 391 mm

Profondeur: 400 mm

Hauteur: 652 mm

Poids net: 27 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

445 x 430 x 595 mm

Volume emballé: 0.13 m³

Poid brut: 31.2 Kg



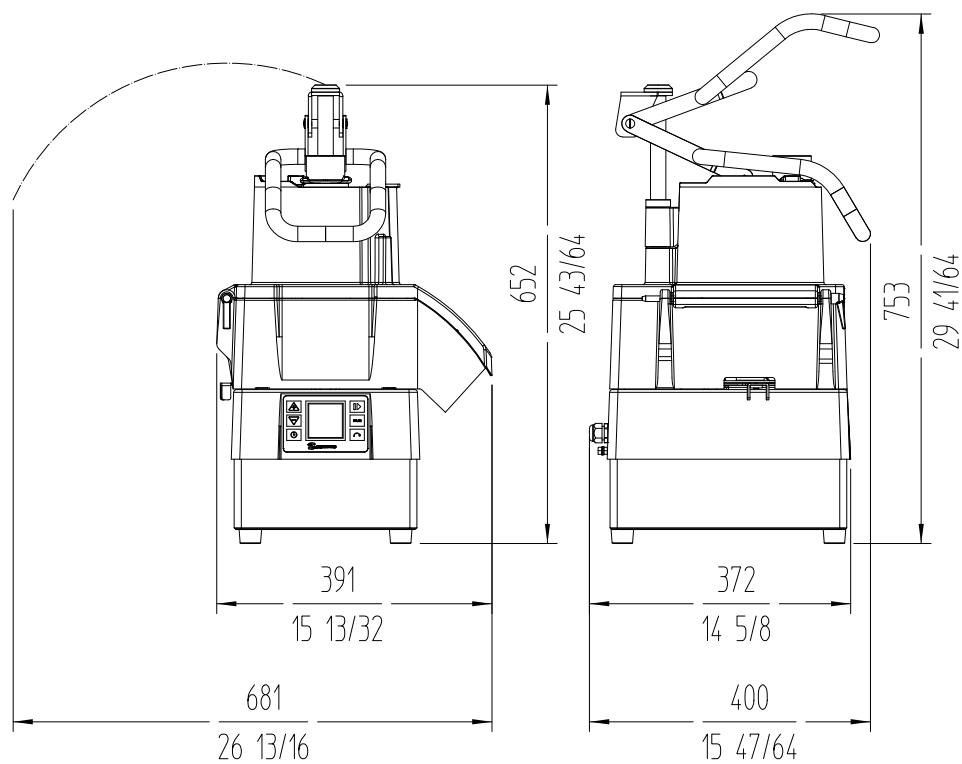
COUPE-LÉGUMES CA-4V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)

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



1050796

PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES



sammic

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

Basante 1

27720 Azkotia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé