COUPE-LÉGUMES CA-3V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 500 kg.

Description Commerciale

Bloc moteur à vitesse variable + une tête universelle.
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.
- ✓ 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 : 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.
- ✓ 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.
- ✓ Tête universelle.

Options

- ❑ Goulotte cylindrique pour des produits de façon allongée.
- ❑ Support de chariot.
- ❑ Disques et grilles.
- ❑ Kit nettoyeur de grilles.

Accessoires

- ❑ Disque FCC
- ❑ Disque FCO
- ❑ Grille à frites FFC
- ❑ Grille à macédoine FMC
- ❑ Disque FCE
- ❑ Disques râpeurs FR
- ❑ Goulotte à tubes
- ❑ Kit basique de disques et grilles
- ❑ Porte-disques/grilles
- ❑ Socle-chariot
- ❑ Kit nettoyage grille macédoine
- ❑ Disque FC-D
- ❑ Disque râpeur SH
- ❑ Kit de coupe Déli-cut - Ligne Compact

Spécifications

Production/heure: 500 kg

Dimensions bouche: 136 cm²
Diamètre de disque: 205 mm
Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm
Puissance totale: 1500 W

Dimensions extérieures
Largeur: 391 mm
Profondeur: 409 mm
Hauteur: 552 mm

Poids net: 24 kg
Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)
Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée
435 x 430 x 600 mm
Volume emballé: 0.11 m³
Poid brut: 28 kg

Modèles disponibles

1050784	Coupe-légumes CA-3V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)
1050787	Coupe-légumes CA-3V 120/50-60/1

** Nous consulter pour des versions spéciales*

fiche commerciale
mise à jour 20/01/2024

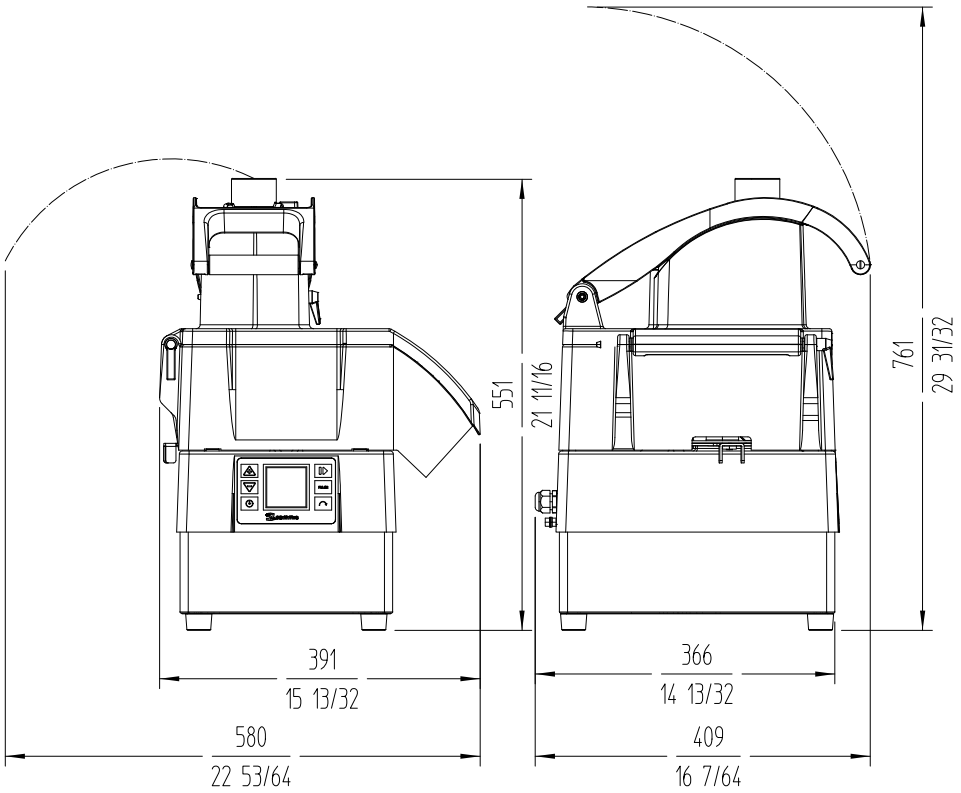
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

Copyright 2024 © Sammic S.L.

COUPE-LÉGUMES CA-3V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 500 kg.

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
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approvué	

fiche commerciale
mise à jour **20/01/2024**

Copyright 2024 © Sammic S.L.