



COUPE-FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-FRITES MANUEL

DESCRIPTION COMMERCIALE

Production entre 100 à 150 kg/heure

CARACTÉRISTIQUES

- Équipé en série d'un jeu de grille-presse
- ✓ Corps en alliage léger inoxydable : léger et résistant.
- ✓ Coupe nette et uniforme, sans cassures ni déchets.
- ✓ Épaisseurs de 8, 10 ou 12mm. grâce à l'utilisation des grilles-couteaux interchangeable.
- ✓ Commande et éléments de fixation en acier inoxydable.
- ✓ Pressoir qui expulse la pomme de terre coupée et libère complètement la grille.
- ✓ Permet d'obtenir un débit important sans fatigue de l'utilisateur grâce à son levier allongé.
- ✓ Utilisation confortable : Les ressorts sont dans la partie arrière, laissant la grille complètement libre.
- ✓ Les ressorts sont des compensateurs très flexibles aidant à monter le pressoir-éjecteur.
- ✓ Ventouses pour placer l'appareil en bord de table.
- ✓ Nettoyage facile.

INCLUS

- ✓ 1 jeu de grille-presse

ACCESSOIRES

- Jeux de grille-presse
- Bacs gastronom de base



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



Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 24/09/2019



COUPE-FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités



SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 100 Kg - 150 Kg

Dimensions extérieures

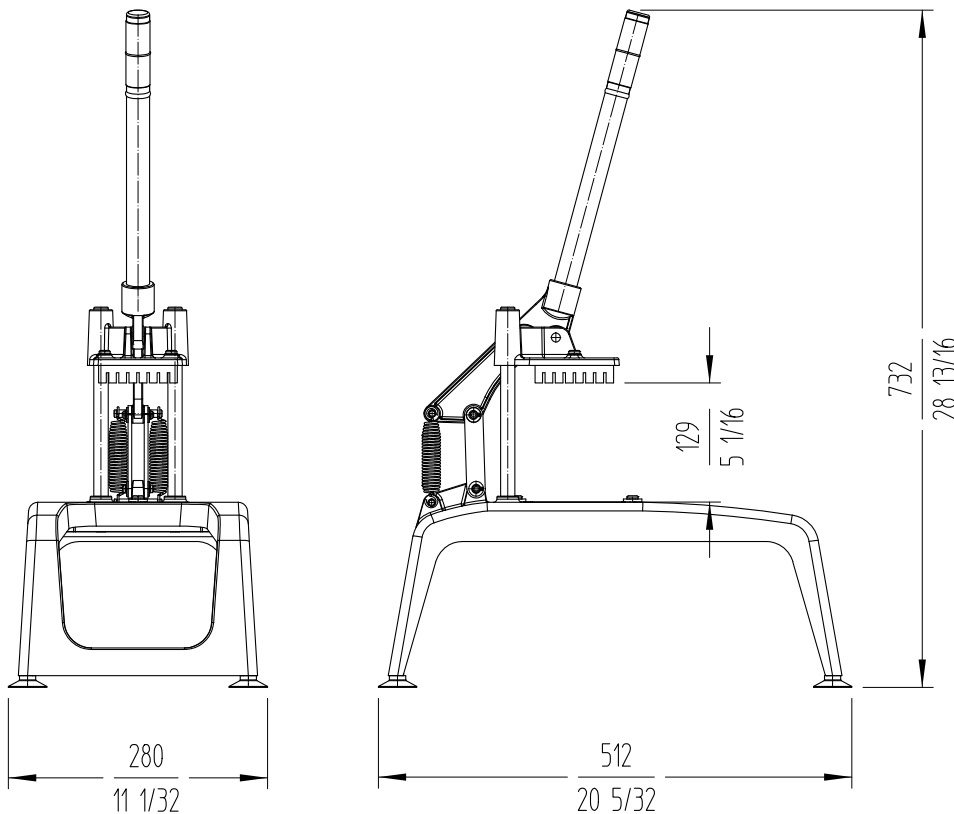
- ✓ Largeur : 280 mm
- ✓ Profondeur: 512 mm
- ✓ Hauteur : 735 mm

Poids net: 4 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

285 x 565 x 425 mm

Poid brut: 5.6 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-FRITES MANUEL

MODÈLES DISPONIBLES

1020060 Coupe-frites CF-5 (8 x 8 mm)

1020061 Coupe-frites CF-5 (10 x 10 mm)

1020062 Coupe-frites CF-5 (12 x 12 mm)

* Nous consulter pour des versions spéciales



www.sammic.fr

Fabricant d'équipements de restauration

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye

france@sammic.com
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 24/09/2019