



# COUPE-LÉGUMES CA-301 VV (VITESSE VARIABLE)

Coupe-légumes à grande production, jusqu'à 500 Kg/h



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Se compose d'un bloc-moteur à vitesse variable et d'une goulotte universelle.

- ✓ Design ergonomique: permet de couper le produit en un seul geste.
- ✓ Sortie latérale du produit: nécessite moins de profondeur sur la table de travail.
- ✓ Poussoir et couvercle faciles à démonter pour leur nettoyage.
- ✓ Appareil aux normes NSF International.

## CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Construction inox et matériaux de la plus haute qualité, agréés pour le contact avec les aliments.
- ✓ Coupe uniforme de très grande qualité.
- ✓ Goulotte avec une lame sur un côté qui amène les produits à l'intérieur de la bouche et coupe des produits entiers tels que les choux.
- ✓ Goulotte avec un expulseur haut qui permet de déplacer une plus grosse quantité de produit.
- ✓ Peut être doté d'une grande variété de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe.
- ✓ En combinant entre eux ces accessoires, il est possible d'obtenir plus de 70 types d'éminçage et de râpage différents.
- ✓ Sortie latérale du produit: demande moins de profondeur sur la table de travail et guide le produit en évitant des éclaboussures.
- ✓ Tableau de commande électronique très facile à utiliser avec 5 vitesses.
- ✓ Poussoir et couvercle faciles à démonter pour leur nettoyage.
- ✓ Appareil aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériel aptes pour le contact avec les aliments).

## INCLUS

- ✓ Bloc-moteur à vitesse variable.
- ✓ Goulotte universelle.

## ACCESSOIRES

- Disque FC
- Disque FCC
- Disque FCO
- Grilles à frites FFC
- Grille FMC
- Disque FCE
- Disque SH / FR
- Goulotte à tubes
- Kit basique de disques et grilles
- Porte-disques/grilles
- Kit nettoyage grille macédoine



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	

PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale  
mise à jour 22/03/2019



# COUPE-LÉGUMES CA-301 VV (VITESSE VARIABLE)

Coupe-légumes à grande production, jusqu'à 500 Kg/h



## SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 150 Kg - 500 Kg

Dimensions bouche: 136 cm<sup>2</sup>

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesses coupe légumes (pos.): 5 (365 rpm - 1000 rpm)

Puissance totale: 1500 W

### Dimensions extérieures

Largeur : 391 mm

Profondeur: 409 mm

Hauteur : 567 mm

Poids net: 28 Kg

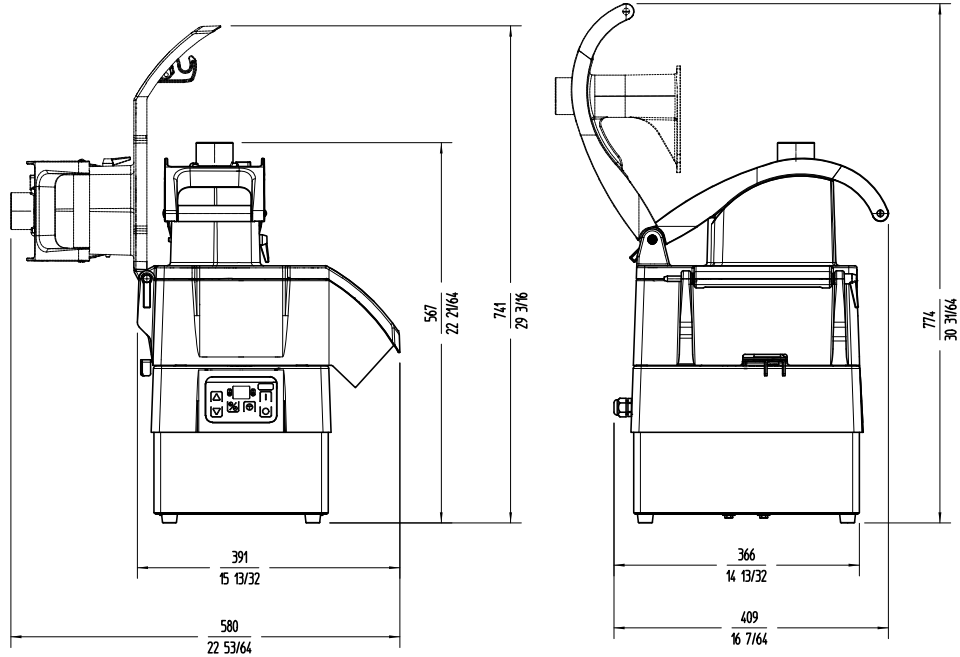
Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

### Dimensions extérieures de la machine emballée

435 x 430 x 600 mm

Poid brut: 25.1 Kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COUPE-LÉGUMES

## MODÈLES DISPONIBLES

1050355 Coupe-légumes CA-301VV 230/50-60/1 (vitesse variable)

\* Nous consulter pour des versions spéciales



[www.sammic.fr](http://www.sammic.fr)

Fabricant d'équipements de restauration

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

[france@sammic.com](mailto:france@sammic.com)  
Tel.: +33 5 59 20 99 70



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale  
mise à jour 22/03/2019