



COUPE-LÉGUMES CA-31

Coupe-légumes. Production jusqu'à 450 kg/h.



- ✓ 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 1 vitesse.
- ✓ Tête universelle.

ACCESSOIRES

- Disque FCC
- Disque FCO
- Grilles à frites FFC
- Grille 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
- Disques râpeurs SH

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à 1 vitesse + une goulotte universelle.

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.

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.
- ✓ Moteur asynchrone de grande puissance.

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.
- ✓ Tableau électronique de commandes très intuitif.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, coupure de courant.



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

 <p>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</p>		Projet	Date
		Réf.	Unités.
		Approuvé	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale
mise à jour 17/11/2020



COUPE-LÉGUMES CA-31

Coupe-légumes. Production jusqu'à 450 kg/h.



SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 150 Kg - 450 Kg

Dimensions bouche: 136 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse moteur tr/mn: 365 rpm

Puissance

Monophasé: 550 W

Triphasé: 370 W

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures

Largeur : 389 mm

Profondeur: 405 mm

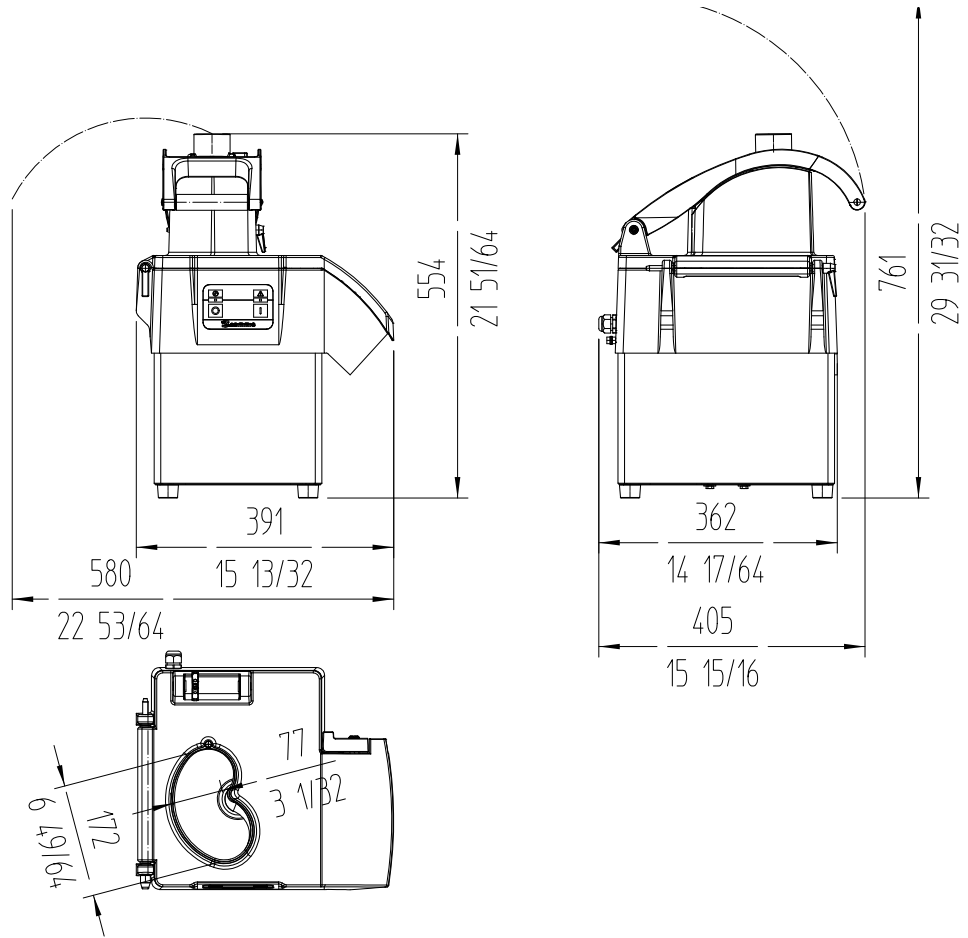
Hauteur : 544 mm

Poids net: 21 Kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

435 x 430 x 600 mm

Volume emballé: 0.11 m³



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

MODÈLES DISPONIBLES

1050701 Coupe-légumes CA-31 230-400/50/3N

1050700 Coupe-légumes CA-31 230/50/1

1050702 Coupe-légumes CA-31 120/60/1

1050705 Coupe-légumes CA-31 220/60/1

1050706 Coupe-légumes CA-31 220/60/1 KSA

1050707 Coupe-légumes CA-31 220-380/60/3N

* Nous consulter pour des versions spéciales

 <p>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</p> 	Projet	Date
	Réf.	Unités.
	Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 17/11/2020