



COUPE-LÉGUMES CA-41

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 kg/h.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à 1 vitesse + tête de grande capacité.

- ✓ Coupe uniforme et de très haute qualité.
- ✓ Conception ergonomique.
- ✓ Tête avec couteau sur le côté : elle coupe et distribue les produits dans la bouche et distribue des produits entiers tels que le chou.
- ✓ Éjecteur haut : il déplace plus de quantité de produit, obtenant une production élevée sans nuire à la qualité du produit final.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.
- ✓ Serre-flan et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Homologué par NSF International.

CARACTÉRISTIQUES

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.
- ✓ Trémie avec couteau sur le côté : permettant de couper et diriger les produits vers les disques de coupes afin d'avoir un meilleur résultat, même sur des légumes entiers comme le chou.
- ✓ Tête munie d'un éjecteur haut : elle permet de déplacer plus de quantité de produit.

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. 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.
- ✓ 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, coupe-pure 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 1 vitesse.
- ✓ Foret à l'utilisation optionnelle.
- ✓ Tête de grande contenance.

ACCESSOIRES

- Disque FCC
- Disque FCO
- Grilles à frites FFC
- Grille FMC
- Disque FCE
- Disques râpeurs FR
- Goulotte à tubes
- Goulotte Universelle
- Kit basique de disques et grilles
- Porte-disques/grilles
- Trémie semi-automatique
- Kit nettoyage grille macédoine
- Disque FC-D
- Disques râpeurs SH



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 08/11/2019



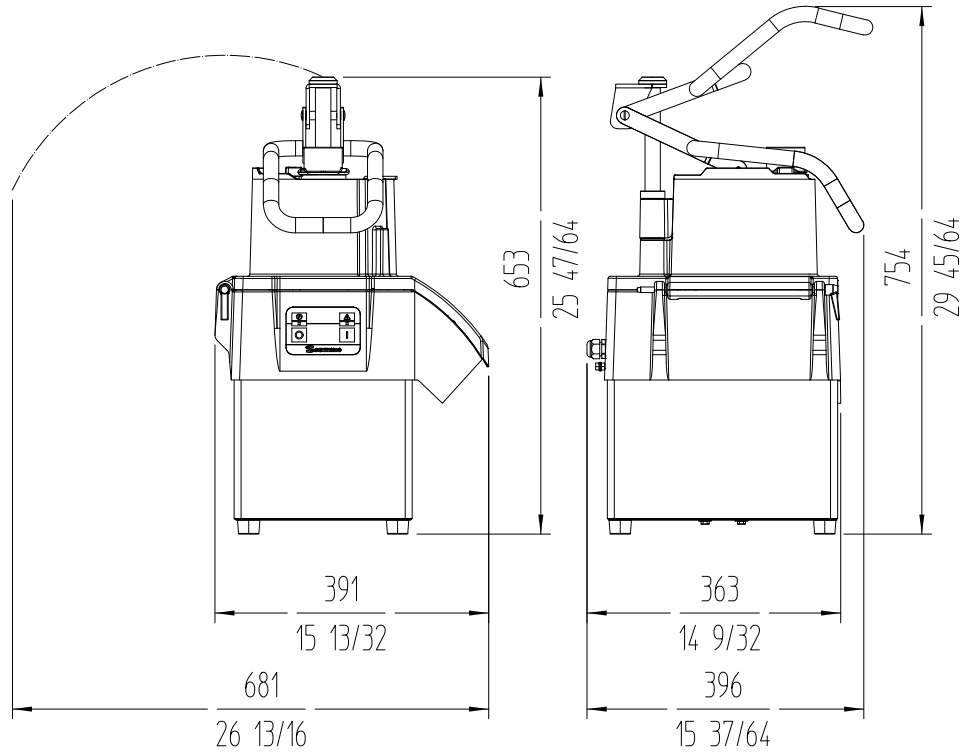
COUPE-LÉGUMES CA-41

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 kg/h.



SPÉCIFICATIONS

- Production/heure:** 200 Kg - 650 Kg
- Dimensions bouche:** 286 cm2
- Diamètre de disque:** 205 mm
- Vitesse moteur tr/mn:** 365 rpm
- Puissance:** 550 W
- Niveau de bruit à 1 m:** <70 dB(A)
- Bruit de fond:** 32 dB(A)
- Dimensions extérieures**
 - Largeur : 391 mm
 - Profondeur: 396 mm
 - Hauteur : 652 mm
- Poids net:** 24 Kg
- Dimensions extérieures de la machine emballée**
 - 440 x 430 x 700 mm
 - Volume emballé: 0.13 m³



MODÈLES DISPONIBLES

- 1050719 Coupe-légumes CA-41 230/50/1
- 1050720 Coupe-légumes CA-41 120/60/1
- 1050721 Coupe-légumes CA-41 230-400/50/3N
- 1050725 Coupe-légumes CA-41 220/60/1
- 1050726 Coupe-légumes CA-41 220-380/60/3N

* 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	

PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale
mise à jour 08/11/2019