



GRAVITY SLIDE SYSTEM

Système unique pour éjecter le produit coupé sans impact.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

DESCRIPTION COMMERCIALE

Permet d'éjecter le produit coupé par gravité et sans impact. Cette prestation unique évite la force centrifuge du disque éjecteur et laisse tomber les produits sans impact, permettant ainsi de mieux préserver les qualités organoleptiques des produits.

- ✓ Spécialement intéressant pour couper des rondelles et reconstruire les produits pour leur conservation ou présentation ultérieure.
- ✓ Permet de préserver les qualités organoleptiques des produits plus longtemps.
- ✓ Facilite la quantification des rations.
- ✓ Gaspillage évité et gain de rentabilité.
- ✓ Facilite la standardisation des plats pour des banquets.
- ✓ Permet de standardiser #LaCoupeParfaite en fonction des produits à couper. Il est possible de choisir d'utiliser la rampe ou le disque éjecteur à tout moment.
- ✓ Facile à nettoyer, peut aller au lave-vaisselle.

Pour plus d'informations, cliquer [ici](#).

MODÈLES DISPONIBLES

* Nous consulter pour des versions spéciales



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.
Approuvé	

fiche commerciale
mise à jour 21/01/2024