



# COUPE-LÉGUMES CA-31

Coupe-légumes. Production jusqu'à 450 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COUPE-LÉGUMES

## 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.
- ✓ 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.

## OPTIONS

- Goulotte cylindrique pour des produits de façon allongée.
- Disques et grilles.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.

## ACCESSOIRES

- Disque FCC
- Disque FCO
- Grille à frites FFC
- Grille à macédoine FMC
- Disque FCE
- Goulotte à tubes
- Kit basique de disques et grilles
- Porte-disques/grilles
- Socle-chariot
- Kit nettoyage grille macédoine
- Disque FC-D
- Disque râpeur SH
- Kit de coupe Déli-cut - Heavy Duty
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U

## SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 150 kg - 450 kg

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

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse moteur tr/mn: 365 rpm

### Puissance

Monophasé: 550 W

Triphasé: 550 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 m<sup>3</sup>

Poid brut: 25.5 / 27 kg

## MODÈLES DISPONIBLES

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

1050700 Coupe-légumes CA-31 230/50/1 (MONOPHASÉ)

1050702 Coupe-légumes CA-31 120/60/1

1050705 Coupe-légumes CA-31 220/60/1

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

1050712 Coupe-légumes CA-31 230/50/1 UK

\* Nous consulter pour des versions spéciales



fiche commerciale  
mise à jour 27/05/2024

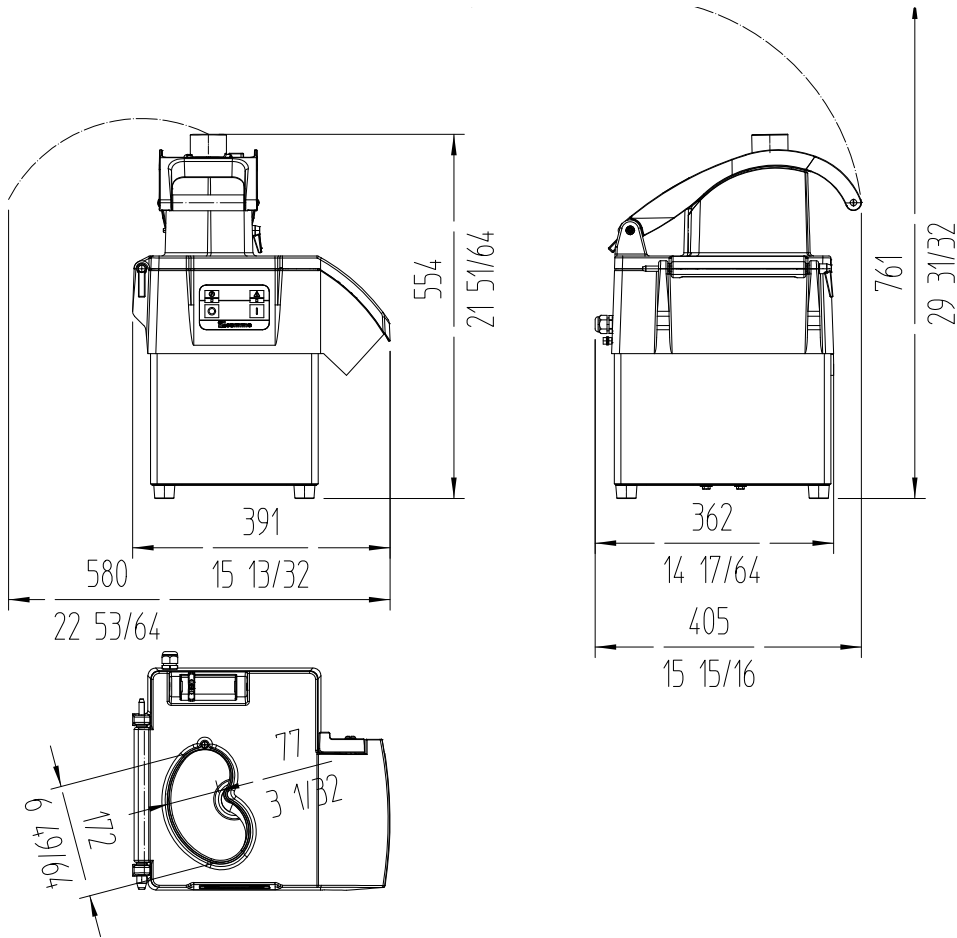


# COUPE-LÉGUMES CA-31

Coupe-légumes. Production jusqu'à 450 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COUPE-LÉGUMES



**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 27/05/2024