



# COUPE-LÉGUMES CA-3V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 500 kg.



## DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable + une tête universelle.  
Muni de la technologie « brushless ».

### Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Efficacité maximale : ils maintiennent le couple dans toute la plage de vitesses.
- ✓ Exclusif « force control system » : garantie de coupe uniforme et de grande qualité.
- ✓ Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- ✓ Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- ✓ Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

### 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.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la force prédéfinie.

### 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.

### 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.
- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propo-

se toutes les informations en un coup d'œil.

### 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 vitesse variable.
- ✓ 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 - Ligne Compact
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U

### SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 500 kg  
 Dimensions bouche: 136 cm<sup>2</sup>  
 Diamètre de disque: 205 mm  
 Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm  
 Puissance totale: 1500 W

#### Dimensions extérieures

Largeur: 391 mm  
 Profondeur: 409 mm  
 Hauteur: 552 mm

Poids net: 24 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  
 Volume emballé: 0.11 m<sup>3</sup>  
 Poids brut: 28 kg

### MODÈLES DISPONIBLES

1050784 Coupe-légumes CA-3V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)

1050787 Coupe-légumes CA-3V 120/50-60/1

\* Nous consulter pour des versions spéciales



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COUPE-LÉGUMES

fiche commerciale  
mise à jour 07/08/2024

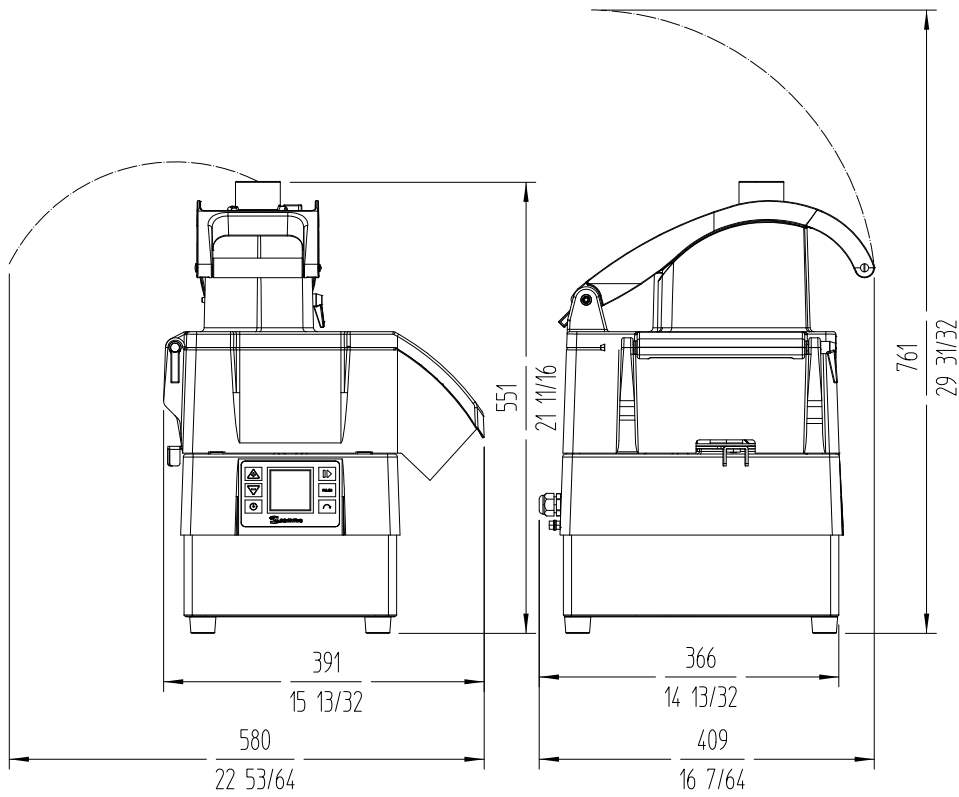


# COUPE-LÉGUMES CA-3V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 500 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE  
COUPE-LÉGUMES



 <b>FRANCE</b> <a href="http://www.sammic.fr">www.sammic.fr</a> P.A.E. les Joncaux Bât. des Transitaires, bureau C 64700 - Hendaye <a href="mailto:france@sammic.com">france@sammic.com</a> Tel.: +33 5 59 20 99 70		<b>EXPORT</b> <a href="http://fr.sammic.com">fr.sammic.com</a> Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain <a href="mailto:sales@sammic.com">sales@sammic.com</a> Tel.: +34 943 15 72 36

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

fiche commerciale  
mise à jour 07/08/2024