

Coupe-légumes

CA-301, CA-401, CA-601



Une coupe parfaite...

Une coupe parfaite grâce à leurs nouveaux disques et grilles:

- Moins d'efforts pour couper.
- Il se produit moins de liquide.
- La coupe est plus uniforme.

Sortie du produit par le côté:

- Table de travail moins profonde.
- Guide le produit pour éviter les éclaboussures.

Design ergonomique:

- Permet d'obtenir une grosse production d'un seul mouvement.

Clavier de commandes:

- Très simple à utiliser.

Bloc-moteur en inox:

- Finition extérieure soignée, durée de vie optimum et meilleur nettoyage de la machine.

Tête et couvercle faciles à enlever pour le changement ou le nettoyage.

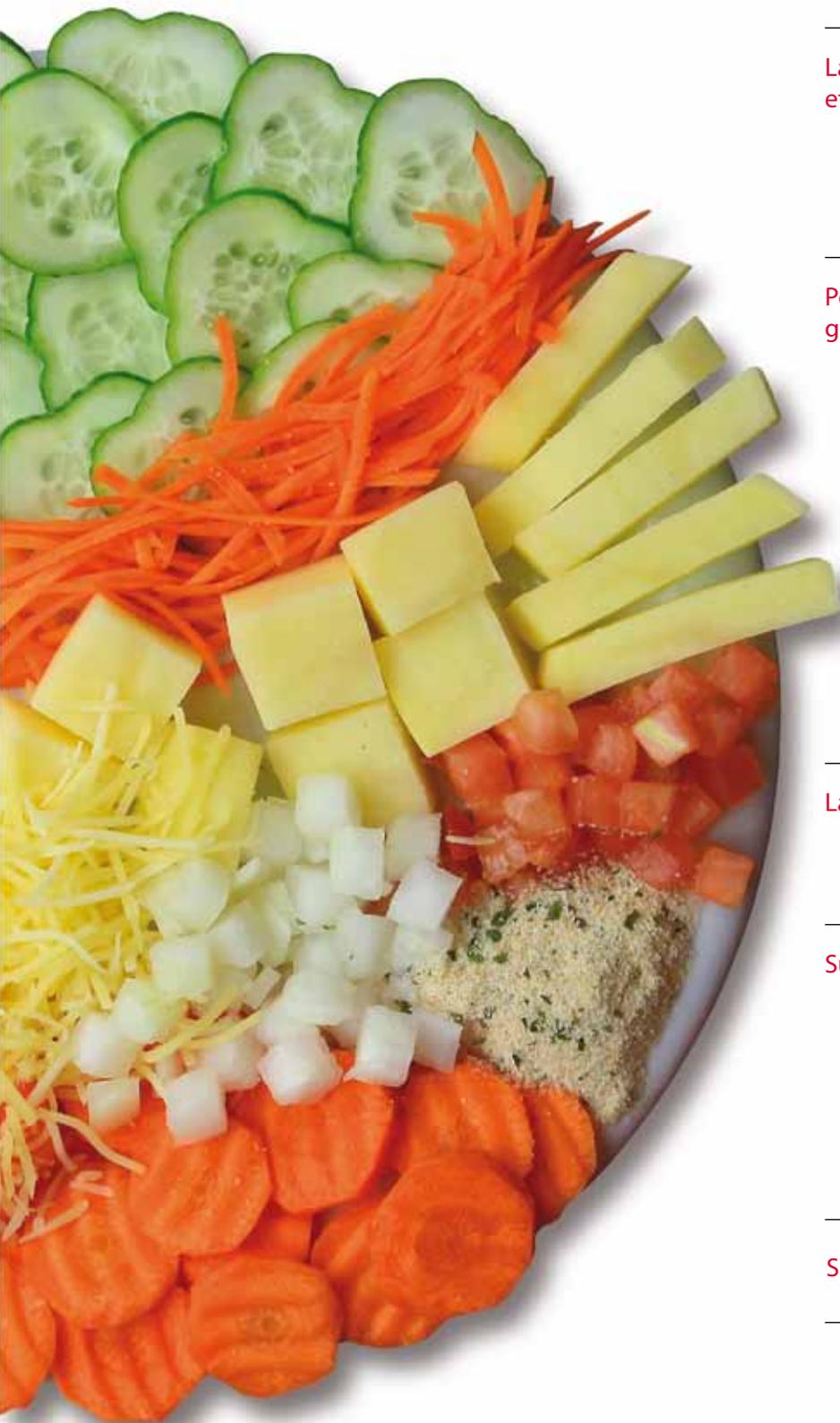
Combinaison de systèmes de sécurité garantissant la protection de l'utilisateur lorsque la machine est en marche.

Equipements homologués par NSF.

Equipements testés et approuvés par Martin Berasategui (3 étoiles Michelin): garantie la Qualité.



avec beaucoup de possibilités



Large gamme de coupe-légumes et productions

- 3 modèles de coupe-légumes.
- Productions de 150 à 600 Kg/h.
- 1 ou 2 vitesses.

Possibilité d'incorporer différentes goulottes:

- Goulotte universelle pour une utilisation générale.
- Goulotte grosse capacité spécialement conçue pour des produits volumineux et pour obtenir des productions jusqu'à 400 Kg/h.
- Trémie semi-automatique pour grosses productions.
- Goulotte à tubes pour couper des produits longs.

Large gamme de disques et grilles

- Permet d'obtenir plus de 70 genres différents de coupes.

Support-chariot en option

- Conçu spécialement pour les coupe-légumes Sammic.
- Rend plus aisé le transport et l'organisation du travail.
- Permet d'y intégrer des bacs pour la récupération des produits coupés.

Support pour disques et grilles





Coupe-légumes CA-301

- Production jusqu'à 450 Kg./h.
- Se compose d'un bloc-moteur à une vitesse et d'une goulotte universelle.



- Son design ergonomique permet de couper le produit en un seul mouvement.
- Vitesse de travail de 365 tr/mn: assure une coupe plus uniforme et précise, qui garantit grâce à la capacité de la goulotte d'entrée, une production allant jusqu'à 450 Kg/h.
- Système de sécurité très précis sur le poussoir et sur le couvercle.
- Très facile à nettoyer: au niveau de la zone des aliments, la conception de l'appareil et son nettoyage facile, simplifient le procédé d'hygiénisation de la machine. Le couvercle et le poussoir sont démontables, ce qui rend le nettoyage de ces parties bien plus facile.



Clavier de commandes
étanche d'utilisation intuitive



Design ergonomique



Sortie latérale du produit



Poussoir et couvercle faciles à enlever

Accessoires



Goulotte à tubes



Support disques

Coupe-légumes CA-401

- Production jusqu'à 650 Kg/h.
- Se compose d'un bloc-moteur à une vitesse et d'une goulotte grosse capacité.



- Goulotte de 286 cm² avec lame sur le côté qui répartit les produits à l'intérieur de la bouche et coupe des produits entiers tels que le chou.
- Foret central inclus, utilisable pour la même finalité.
- Goulotte équipée d'un expulseur haut: permet de déplacer une plus grosse quantité de produits.
- Vitesse de travail de 365 tr/mn: assure une coupe plus uniforme et précise, qui garantit grâce à la capacité de la goulotte d'entrée, une production allant jusqu'à 650 Kg/h.
- Système de sécurité très précis sur le poussoir et sur le couvercle.



Clavier de commandes
étanche d'utilisation intuitive



Goulotte grosse capacité



Expulseur haut



Sortie latérale du produit

Accessoires



Goulotte à tubes



Trémie semi-automatique



Support disques



Support-chariot



Coupe-légumes CA-601

- Production jusqu'à 1000 Kg/h.
- Se compose d'un bloc-moteur à 2 vitesses et d'une trémie semi-automatique grosse production.

- 2 vitesses, atteignant les 1000 kg/h de production:
 - 365 tr/mn pour obtenir une coupe uniforme et de grande précision.
 - 730 tr/mn pour obtenir une grosse capacité de production avec des produits moins fragiles.
- Trémie semi-automatique de grosse production de série et possibilité d'ajouter divers accessoires et goulottes.
- Système de sécurité très précis dans le couvercle.
- Système de sécurité dans le poussoir de la goulotte grosse capacité (goulotte en option).



Clavier de commandes
étanche d'utilisation intuitive



Sortie latérale du produit



Trémie semi-automatique

Accessoires



Goulotte à tubes



Goulotte grosse capacité



Support disques



Support-chariot

Accessoires coupe-légumes



FC-1+



FC-3+



FC-8+



FCO+



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+



FC Disques pour couper des rondelles allant **jusqu'à 25mm d'épaisseur**.

- Disques FC-1+ et FC-2+ pour pommes de terre "chips".
- Disques FC-2+, FC-3+, FC-6+, FC-8+, FC-10+, FC-20+ et FC-25+ pour obtenir des rondelles de 2 à 25 mm d'épaisseur pour pommes de terre (gratin), carottes, betterave, chou, etc.

FCO Disques pour obtenir des rondelles ondulées:

- 2, 3 ou 6 mm d'épaisseur.

Nouvelles grilles: grilles complètes avec 360° de coupe et des lames plus fines, permettant d'obtenir une coupe précise et uniforme avec moins de pression sur les aliments et générant une moindre quantité de liquide avec les produits fragiles.

- **FFC** Grilles pour obtenir des frites:
 - Se combinent avec les disques FC.
 - 8 et 10 mm d'épaisseur.
- **FMC** Grilles pour obtenir des cubes (macédoine):
 - Se combinent avec des disques FC.
 - 8, 10, 14, 20 ou 25 mm. d'épaisseur.

FCC Disques courbes:

- Spéciaux pour produits mous, pour couper en rondelles tomates, oranges, citrons, bananes, pommes, etc.
- 2, 3 ou 5 mm d'épaisseur.

FCE Disques pour obtenir des pommes-frites, pommes-paille, pommes-allumette, bâtonnets de carotte, de céleri, de betterave, etc.

- 2, 4 ou 8 mm d'épaisseur.

FR Disques râpeurs: aire de coupe des disques râpeurs optimisée impliquant une moindre puissance absorbée.

- Pour couper en fines lanières les légumes et râper du fromage, du pain, des noix, des amandes, etc.
- Grosseur 2, 3, 4 ou 7 mm.
- FR-1/8+: Disques râpeurs pour réduire en poudre le pain, le fromage, le chocolat, etc.

Tableau des caractéristiques

| CARACTÉRISTIQUES | CA-301 | CA-401 | CA-601 |
|------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Production | 150-450 Kg/h | 200-650 kg/h | 500-1000 kg/h |
| Aire goulotte | 136 cm ² | 286 cm ² | 273 cm ² |
| Vitesses | 1 | 1 | 2 |
| Tr/Mn moteur | 365 | 365 | 365/730 |
| Puissance | | | |
| Monophasé | 550 W | 550 W | |
| Triphasé | 370 W | 550 W | 750 W |
| Dimensions | | | |
| Largeur | 389 mm | 389 mm | 431 mm |
| Profondeur | 405 mm | 382 mm | 418 mm |
| Hauteur | 544 mm | 646 mm | 767 mm |
| Poids net | 21 kg. | 24 kg. | 26 kg. |

Accessoires compatibles

| GAMME | Goulotte universelle | Goulotte gros. prod. | Trémie semi-automat. | Goulotte à tubes | Support-chariot |
|--------|----------------------|----------------------|----------------------|------------------|-----------------|
| CA-301 | x | | | o | |
| CA-401 | | x | o | o | o |
| CA-601 | | o | x | o | o |

x: de série o: en option

Disques et grilles (fonction coupe-légumes)

| GAMME | 1mm | 2mm | 3mm | 4mm | 5mm | 6mm | 7mm | 8mm | 10mm | 14mm | 20mm | 25mm | Poudre |
|--------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|------|--------|
| FC – Rondelles | x | x | x | | | x | | x | x | x | x | x | |
| FCO – Rondelles ondulées | | x | x | | | x | | | | | | | |
| FFC – Grilles à frites | | | | | | | | x | x | | | | |
| FMC – Grilles à macédoine | | | | | | | | x | x | x | x | x | |
| FCC – Disques courbes | | x | x | | x | | | | | | | | |
| FCE – Bâtonnets | | x | | x | | | | x | | | | | |
| FR – Disque Râpeur | | x | x | x | | | x | | | | | | |
| FR-8 – Pour râper en poudre (grosse) | | | | | | | | | | | | | x |
| FR-1 – Pour râper en poudre (fine) | | | | | | | | | | | | | x |



www.sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA