



Coupe-légumes CA





Voir vidéo
dans youtube



Un rendement
professionnel

Un rendement
professionnel



Une coupe parfaite

Le développement de la nouvelle gamme a étudié en détail toutes les coupes que proposent les différentes combinaisons de disques et de grilles.

Le nouveau design de la machine, qui bénéficie de tolérances plus ajustées ainsi que d'améliorations sur les disques et les grilles, permet d'obtenir un **résultat parfait** quel que soit le produit et la coupe souhaitée.

Un rendement
professionnel



Nouveaux disques et nouvelles grilles

Le design renouvelé des disques et des grilles offre **un effort de coupe moins important**, permettant d'obtenir des coupes nettes et uniformes pratiquement sans déchets.



Un rendement
professionnel



Des dés nets et uniformes



La **combinaison des disques FC et de leurs grilles correspondantes FMC** permet d'obtenir des coupes en dés nettes et précises, sans produire de liquides.

Un rendement
professionnel



Nouvelle coupe « Déli-cut » : Une coupe à l'identité unique

Le nouveau **Déli-cut** est une coupe de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm, ce qui la rend unique pour cuisiner, faire sauter, assaisonner les salades et les préparations, cuisiner des farces et bien plus encore.



Un modèle pour chaque usager

Deux gammes de produit, **ACTIVE** à vitesses fixes qui offre une manipulation extrêmement simple et **ULTRA**, à vitesse variable qui offre des prestations avancées, composent une gamme qui atteint une production horaire de 1 000 kg.



Gamme	ACTIVE			ULTRA	
Modèle	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Bloc moteur	1 vit.	1 vit.	2 vit.	Variable	Variable
Tête	Universelle	Grande contenance	Semi automatique	Universelle	Grande contenance
Production/h	450 kg	650 kg	1000 kg	500 kg	650 kg
Couverts	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600

Un rendement
professionnel



Des têtes pour chaque besoin

Les **têtes** disponibles sont **interchangeables** en fonction des modèles et permettent d'adapter la machine au type de produit à travailler et à la production souhaitée.



Goulotte Universelle



Goulotte grosse capacité



Trémie semi-automatique



Goulotte à tubes

Une production élevée

L'éventail de productions horaires va **de 450 à 1 000 kg** en fonction du modèle et du produit employé.
Sur le modèle CA-41 / CA-4V, la taille de l'ouverture d'entrée permet d'introduire des produits entiers, comme un chou par exemple.



Un rendement
professionnel



Éjecteur haut



Les modèles CA-41 / CA-4V, CA-62 sont équipés d'un éjecteur haut. L'éjecteur haut permet de déplacer une plus grande quantité de produit, pour des **productions plus importantes**.

Un rendement
professionnel



Vaste gamme de disques et grilles

La gamme de disques et grilles disponibles permet d'obtenir plus de **70 types de coupes différentes.**



Un rendement
professionnel



Chariot-support

Le chariot-support permet de travailler à la bonne hauteur, il **s'adapte aux mesures Gastronorm** pour le ramassage du produit et permet de déplacer la machine sans efforts.



Un rendement
professionnel

Active



Moteur asynchrone de grande puissance

Les coupe-légumes à une et deux vitesses sont équipés de moteurs asynchrones ventilés d'une grande puissance qui offrent le meilleur rendement à des vitesses fixes.



Un rendement
professionnel

Ultra



Technologie Brushless : une efficacité maximale

La technologie brushless est synonyme de **rendement optimal quelle que soit la vitesse.**

Les coupe-légumes à vitesse variable sont équipés de moteurs hautement performants grâce à la technologie brushless.

Les moteurs brushless, soit « sans balais » sont **hautement performants**, car ils permettent d'exercer la même force sur toute la gamme de vitesses.

En outre, ils sont **plus légers**, prennent **moins de place**, et comme ils n'ont pas besoin de ventilation, ils permettent d'améliorer **l'étanchéité** des machines.



Un rendement
professionnel

Ultra



Tecnología *Brushless*: Force Control System

Les modèles à vitesse variable sont équipés du système exclusif « Force Control System ». Le système FCS affiche sur l'écran la force exécutée par le moteur à tout moment. De plus, il permet de programmer une alarme sonore quand la machine dépasse la force préétablie. Ainsi, l'utilisateur obtient la qualité de coupe souhaitée pour chaque produit et à tout moment, avec une **coupe optimale, uniforme et sans défauts.**



Un rendement
professionnel



Bloc moteur en acier inoxydable



Le bloc moteur en acier inoxydable présente une finition extérieure soignée et offre une conservation optimale dans le temps. En outre, son nettoyage est simple. Le couvercle en aluminium est robuste et apporte une grande durabilité à l'ensemble.



Un confort
maximal
d'utilisation

Un confort maximal
d'utilisation



Sortie latérale du produit



La sortie du produit intervenant sur un côté, les coupe-légumes **nécessitent moins de fond sur la table de travail**, pour un flux de travail optimal sur la zone de préparation.

L'ouverture de sortie latérale a été conçue pour orienter le produit, **évitant les éclaboussures** sur l'espace de travail.

Un confort maximal
d'utilisation

CA-31 / CA-3V



Design ergonomique

Les modèles CA-31 / CA-3V permettent d'effectuer l'opération de coupe en un seul mouvement, pour une **production maximale sans efforts** pour l'utilisateur.



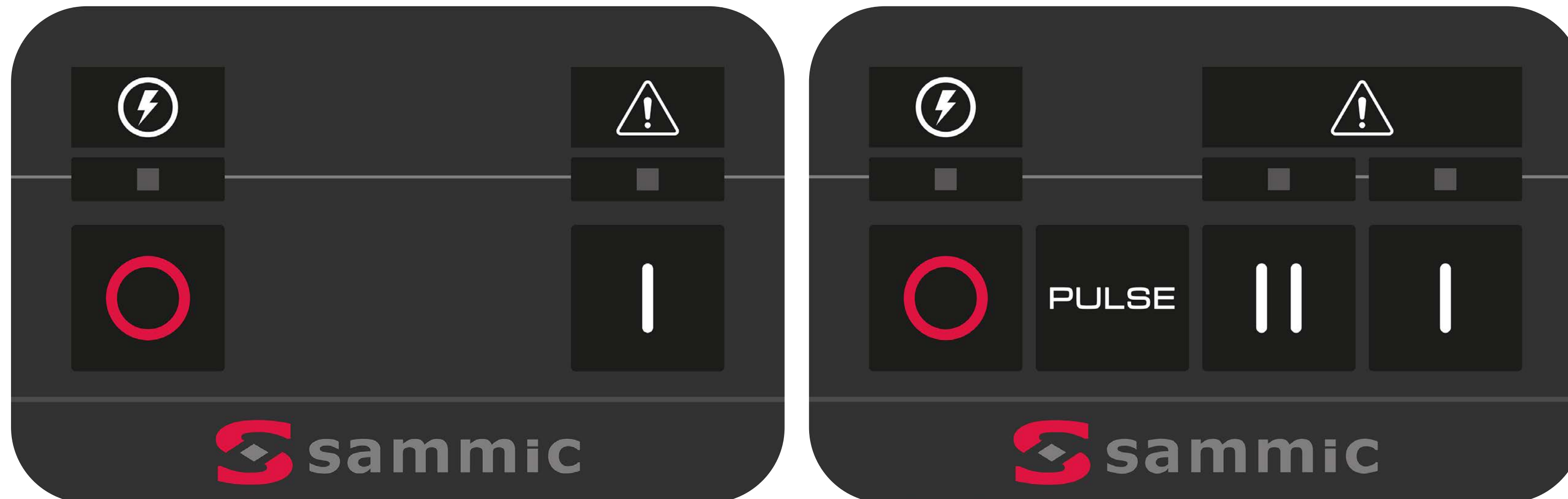
Un confort maximal
d'utilisation

Active



Panneau de commandes intuitif

Les modèles à un et deux vitesses sont équipés de panneaux de commandes de **conception simple pour un usage très intuitif**.



Un confort maximal
d'utilisation

Ultra

Les modèles à vitesse variable sont équipés de la technologie *brushless* et comportent un panneau de commandes sophistiqué.

D'un usage très intuitif, le panneau de ces coupe-légumes présente **toutes les informations en un seul coup d'œil.**

L'utilisateur exerce ainsi un contrôle total du processus de coupe.



Panneau de commandes sophistiqué





Garantie
maximale de
sécurité et
hygiène

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Tête et couvercle facilement démontables



La tête et le couvercle des
coupe-légumes Sammic sont
facilement démontables, sans
outils, pour être nettoyés ou
changés. Outre sa polyvalence,
cela offre à l'utilisateur **un
entretien simplifié.**

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Nouveaux disques râpeurs démontables

Voir vidéo
dans youtube



Les nouveaux disques râpeurs SH sont démontables sans outils, pour être ensuite lavés dans le lave-vaisselle.

De cette manière,

l'accumulation de restes de produit entre le support et le disque est évitée, pour une garantie d'hygiène maximale.

Voir vidéo
dans youtube

Kit nettoyeur de grilles



Le kit nettoyeur de grilles est conçu pour éliminer instantanément tout le produit en surplus qui reste incrusté dans la grille en fin de processus de coupe. Le kit est composé d'une base complétée par des nettoyeurs pour les dimensions les plus courantes de grilles.

Combinaison des systèmes de sécurité

Tous les coupe-légumes Sammic sont équipés d'une combinaison de systèmes de sécurité qui garantissent la protection de l'utilisateur lorsque la machine est en fonctionnement. La position de la tête et du couvercle comporte des **micro-capteurs** qui empêchent la mise en route de la machine et une sécurité sur les coupures de courant évite la mise en route fortuite des coupe-légumes en cas de coupure du réseau électrique.



Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Homologation NSF



Les coupe-légumes **CA** Sammic sont homologués NSF selon le standard 8, synonyme de garantie de sécurité et d'hygiène.

Sammic :
La garantie d'un leader



Sammic :
La garantie
d'un leader

Sammic : La garantie d'un leader



100 % testés

Toutes les machines
fabriquées par Sammic **sont
testées une par une** en bout
de ligne de montage, afin
de minimiser les risques
d'anomalie après la vente.



Sammic :
La garantie d'un leader



L'expérience d'un spécialiste dans les découpes



Sammic conçoit et fabrique des coupe-légumes depuis plus de 50 ans.

Ses exportations dans plus de 100 pays lui ont permis de standardiser ses exigences en série.

Résultat : **#LaCoupeParfaite** pour tous les produits.

Sammic : La garantie d'un leader



Conçu et fabriqué en collaboration avec des chefs



Le **chef corporatif** de Sammic et son équipe ont activement participé tout au long du projet de développement des cutters Sammic.

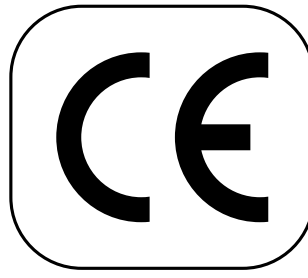
De plus, avant leur mise sur le marché, tous les modèles ont été testés par le chef corporatif ainsi que par les **chefs ambassadeurs** de Sammic dans le monde entier.

Enfin, un canal de remontées permanentes pendant toute la durée de vie utile du produit nous permet d'offrir une **amélioration continue**, afin de demeurer #LeJusteChoix des usagers du monde entier.

Caractéristiques techniques



Gamme	ACTIVE			ULTRA	
Modèle	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
Couverts	100-450	100-600	200-1000	100-450	100-600
Production/heure	150-450 kg	200-650 kg	500-1000 kg	150-500 kg	200-650 kg
Surface ouverture entrée	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Vitesse moteur	365 rpm	365 rpm	365 / 730 rpm	300-1000 rpm	300-1000 rpm
Puissance	550W (1~) / 55W (3~)	550W (1~) / 550W (3~)	750W (3~)	1500W (1~)	1500W (1~)
Dimensions extérieures en mm	389 x 405 x 544	391 x 396 x 652	430 x 420 x 810	391 x 409 x 552	391 x 400 x 652
Poids net	21 kg	24 kg	29.5 kg	24 kg	27 kg



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN