



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 différentes.
- ✓ 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 propose 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.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

OPTIONS

- ☐ Goulotte cylindrique pour des produits allongés.
- ☐ Support de chariot.
- ☐ Disques et grilles.
- ☐ Kit nettoyeur de grilles.
- ☐ Cuve cutter.

ACCESSOIRES

- ☐ Disques FCC
- ☐ Disques FCO
- ☐ Grille à frites FFC
- ☐ Grilles à macédoine FMC
- ☐ Disques FCE
- ☐ Goulotte à tubes
- ☐ Kit de disques et grilles - Heavy Duty
- ☐ Porte-disques/grilles
- ☐ Socle-chariot
- ☐ Quick Cleaner : nettoyeur grille à macédoine
- ☐ Disques FC
- ☐ Disques râpeurs SH
- ☐ Kit de coupe Déli-cut - Heavy Duty
- ☐ Nettoyeur grilles universel QC-U

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 500 kg
Dimensions bouche: 136 cm²
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



COUPE-LÉGUMES CA-3V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 500 kg.



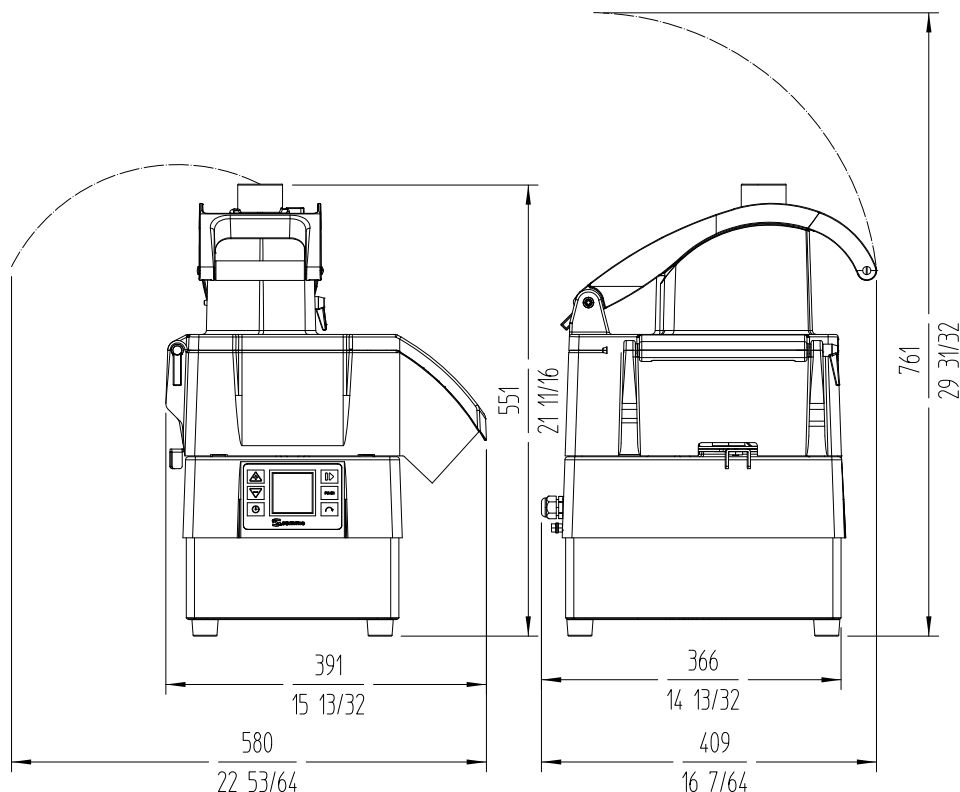
Volume emballé: 0.11 m³
Poid brut: 28 kg

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



FRANCE
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
sammic.com
Basarte 1
20720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: +34 943 15 72 36



Projet

Date

Réf.

Unités.

Approuvé

fiche commerciale
mise à jour 07/11/2025