



COUPE-FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités.



SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 100 kg - 150 kg

Dimensions extérieures

✓ Largeur: 280 mm

✓ Profondeur: 512 mm

✓ Hauteur: 735 mm

Poids net: 4 kg

Dimensions extérieures de la machine emballée

285 x 565 x 425 mm

Poid brut: 5.6 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1020060 Coupe-frites CF-5 (8 x 8 mm)

1020061 Coupe-frites CF-5 (10 x 10 mm)

1020062 Coupe-frites CF-5 (12 x 12 mm)

* Nous consulter pour des versions spéciales

DESCRIPTION COMMERCIALE

Production entre 100 kg - 150 kg par heure.

Coupe précise et efficace

- ✓ Permet d'obtenir une **coupe propre et nette**, sans déchirures ni déchets.
- ✓ Jeu de **grille-presses interchangeable** pour épaisseur de frite de 8, 10 ou 12 mm.
- ✓ Bras de **levier allongé** pour des performances optimales sans un moindre effort.

Design durable et résistant

- ✓ Corps en alliage inoxydable, léger et résistant.
- ✓ Commande et visserie en acier inoxydable.
- ✓ Pieds équipés de ventouses pour immobilisation au plan de travail.

Sécurité et hygiène

- ✓ Équipé de ressorts assistants la remontée de la presse.
- ✓ Homologué par NSF International.
- ✓ Très facile à utiliser et à nettoyer.

INCLUS

- ✓ 1 jeu de grille-presses.

OPTIONS

- Jeux de grilles-presses de différentes dimensions. pommes de terre coupées. (Bac Gastronorm en option, maximum 1/1 de 150mm).
- Bac pour réceptionner les

ACCESSOIRES

- Jeux de grille-presses
- Bacs gastronorm de base



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-FRITES MANUEL

fiche commerciale
mise à jour 09/01/2025

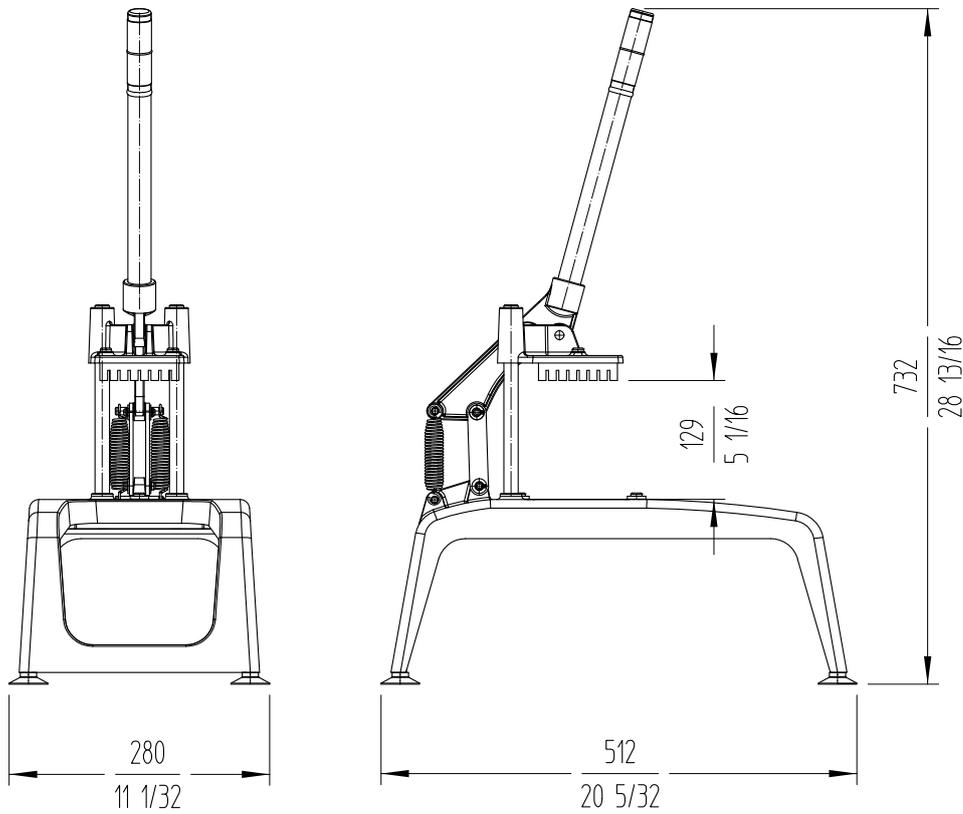


COUPE-FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-FRITES MANUEL



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 09/01/2025