

Salad Dryers | Essoreuses

ES-100, ES-200



Versatility...

Versatilité...

- Ideal for hospitality and groups.
- Maximum product care and substantial improvement in its conservation time.
- Compact design.
- Up to 900 rpm: High performance, paying attention at all times to the quality of the product.
- Two speeds and 3 cycles: high versatility adapting to your needs at all times. Watertight electronic panel for intuitive use and advanced performance.
- 2 models with different capacities.
- Easily extractable stainless steel basket.
- Powerful three-phase motor fed by a very reliable electronic variator.
- Exclusive Vibration Control System that monitors the load distribution at the start of the cycle.
- Highly resistant transparent lid.
- Equipped with wheels with brake as standard.
- Units approved by NSF.



... and performance ... et des performances



- Idéales pour l'hôtellerie et les collectivités.
- Respect maximal du produit et amélioration sensible de sa durée de conservation.
- Design compact.
- Jusqu'à 900 tr/mn : Rendement élevé, respectant à tout moment la qualité du produit.
- Deux vitesses et 3 cycles : grande versatilité en fonction des besoins à tout moment. Tableau électronique étanche à utilisation intuitive et prestations avancées.
- 2 modèles de capacités différentes.
- Panier en acier inox facilement extractible.
- Puissant moteur triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.
- Système de contrôle des vibrations exclusif : Vibration Control System, qui contrôle la répartition de la charge en début de cycle.
- Couvercle transparent hautement résistant.
- Équipées de roulettes avec frein de série.
- Équipements homologués par NSF.



The range / La gamme



2 models with different capacities

- ES-100: 6 kg or 5-8 lettuces per cycle.
- ES-200: 12 kg or 10-15 lettuces per cycle.

Maximum product care

Very useful in hospitality and groups due to high performance, with attention to product quality at all times.

Versatility and adaptability

2 speeds and selection of 3 cycles that adjusts production to your needs at all times.



Maximum productivity

The high centrifugal force generated by the speed of 900 rpm enables you to obtain extraordinary results, with attention to the product at all times, significantly improving its conservation time.

Flexible axis principle

The Sammic salad spinners are the only ones in the sector that function with the flexible axis principle, allowing you to obtain a high level of productivity using a compact machine.



Basket securing stage

Before the automatic cycle start, a slight shake secures the basket into the shaft.

Exclusive Vibration Control System

Thanks to the VCS, the machine monitors the load distribution before the cycle begins, improving its durability and safety in during operation.

No need to drill to secure the machine to the ground.

Powerful three-phase motor

The salad spinners incorporate a powerful three-phase motor fed by a very reliable electronic variator.

Single-phase connection

The speed variator enables the salad spinners to connect to the grid with a single-phase socket, without the need for three-phase current in the establishment.



2 modèles de capacités différentes

- ES-100 : 6 Kg. ou 5-8 salades par cycle.
- ES-200 : 12 Kg. ou 10-15 salades par cycle.

Respect absolu du produit

Très utiles en hôtellerie et collectivités pour leur rendement élevé qui respecte à tout moment la qualité du produit..

Versatilité et adaptation

2 vitesses et une sélection de 3 cycles qui permettent d'ajuster la production en fonction des besoins à tout moment.

Productivité maximale

La force centrifuge élevée développée par une vitesse de 900 tr/mn permet d'obtenir des résultats extraordinaires, en respectant à tout moment le produit et en améliorant sensiblement sa durée de conservation.

Principe de l'axe flexible

Les essoreuses Sammic sont les seules sur le marché à fonctionner sur le principe de l'axe flexible, permettant d'obtenir une grande productivité à partir d'une machine compacte.

Ajustage du panier

Avant le début du cycle il se produit un blocage du panier ou verrouillage de ce dernier par rapport à l'axe.

Vibration Control System Exclusif

Grâce au VCS, la machine n'émet quasiment pas de vibrations. Elle contrôle la répartition de la charge avant le début du cycle, améliorant ainsi sa longévité et la sécurité pendant son fonctionnement. **Plus besoin de percer pour fixer la machine au sol.**

Puissant moteur triphasé

Les essoreuses comportent un puissant moteur triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.

Branchement en monophasé

Le variateur de vitesse permet aux essoreuses d'être connectées au réseau via une prise monophasée, sans avoir besoin de recourir au courant triphasé dans l'établissement.



Manufactured in stainless steel
The Sammic salad spinners are constructed in high quality stainless steel.

Stainless steel basket
The stainless steel basket is easily extractable for transporting the product.

Intuitive screen
The control panel, electronic and watertight, and is very easy and intuitive to use.



Visual and acoustic warnings
The screen has visual and acoustic warnings for a poorly distributed load and detection of faults or anomalies.

Highly resistant cover
The lid, highly resistant, is transparent, so the process can be viewed at all times.



Safety in the lid
The lid has a safety device that makes the machine stop immediately if you open the lid and prevents it starting if the lid is open.

Motor brake
The motor has a brake, which means the machine will stop immediately at the end of the cycle or when the safety microswitches are activated.

Wheels with brake as standard
The wheels with brakes provide stability during operation and facilitate the movement of the machine for cleaning or storage.

Under-counter storage
Thanks to their compact design, the Sammic salad spinners can be stored under any standard counter.

Approved by NSF
The Sammic salad spinners are approved by NSF International.

Fabrication en acier inoxydable
Lesessoreuses Sammic sont fabriquées en acier inoxydable de grande qualité.

Panier en acier inoxydable
Le panier, en acier inoxydable, est facile à extraire pour le transport du produit.

Tableau de commandes intuitif
Le tableau de commandes, électronique et étanche, permet un usage facile et intuitif.

Signaux visuels et sonores
Le tableau comporte des signaux visuels et sonores prévenant des charges mal réparties ou pour signaler une panne ou anomalie.

Couvercle hautement résistant
Le couvercle, hautement résistant, est transparent, ce qui permet de visualiser le processus d'essorage à tout moment.

Sécurité sur le couvercle
Le couvercle comporte un dispositif de sécurité qui fait que la machine s'arrête si on ouvre le couvercle, et empêche la mise en marche si celui-ci est ouvert.

Frein moteur
Le moteur est équipé d'un frein. La machine s'arrête ainsi immédiatement en fin de cycle ou bien lorsque les microinterrupteur de sécurité agit.

Roulettes avec frein de série
Les roulettes équipées de frein apportent une grande stabilité lors du fonctionnement et facilitent le déplacement de la machine pour son nettoyage ou son stockage.

Stockage sous comptoir
Grâce à leur design compact, lesessoreuses Sammic peuvent être stockées sous n'importe quel comptoir standard.

Homologation NSF
Lesessoreuses Sammic sont homologuées par NSF International.



ES-100



Capacity per cycle:	Capacité par cycle:	6 Kg.
Production/hour:	Production/heure:	120-360 Kg.
Timer:	Minuterie:	1'-2'-3'
Loading:	Puissance:	550W

ES-200



Capacity per cycle:	Capacité par cycle:	12 Kg.
Production/hour:	Production/heure:	240-720 Kg.
Timer:	Minuterie:	1'-2'-3'
Loading	Puissance:	550W

Table of characteristics / Tableau des caractéristiques

SPECIFICATIONS	CARACTÉRISTIQUES	ES-100	ES-200
Capacity per load	Capacité par cycle	6 kg	12 kg
Output	Production	120-360 kg/h	240-720 kg/h
Timer	Minuterie	1-2-3 min	1-2-3 min
Loading	Puissance	550 W	550 W
Dimensions	Dimensions		
Width	Largeur	540 mm	540 mm
Depth	Profondeur	750 mm	750 mm
Height	Hauteur	665 mm	815 mm
Net weight	Poids net	48 kg	52 kg



www.sammic.com

en



fr



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · SPAIN