

Essoreuses

FR





• 2 •

Regarder la vidéo
sur Youtube

Points clés



» Haute productivité Prend soin de votre entreprise

La combinaison de vitesse et de technologie permet une production horaire pouvant atteindre 360 Kg/h (ES-100) ou 720 Kg/h (ES-200).



» Conception ergonomique et utilisation intuitive Prend soin de vous

Utilisation très intuitive, conception ergonomique, équipée de roues avec freins pour un transport facile.



» Soins maximum des produits Prend soin de vos produits

Soins des produits garantis à tout moment, même pour les feuilles les plus délicates.



» Appareil très durable Prend soin de votre essoreuse à salade

L'exclusif « Vibration Control System » et le moteur freiné garantissent la durabilité de votre essoreuse à salade.

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.



Modèle	ES-100	ES-200
Capacité par opération	6 Kg	12 Kg
Production / heure	120-360 Kg/h	240-720 Kg/h
Durée cycle(s)	1'-2'-3'	1'-2'-3'
Puissance	550 W	550 W



Un rendement professionnel

- [2 modèles de capacités différentes](#)
- [Respect absolu du produit](#)
- [Versatilité et adaptation](#)
- [Productivité maximale](#)
- [Principe de l'axe flexible](#)
- ["Vibration Control System" exclusif](#)
- [Puissant moteur triphasé](#)
- [Branchement en monophasé](#)
- [Fabrication en acier inoxydable](#)

Un rendement
professionnel



Respect absolu du produit

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



Un rendement
professionnel



Versatilité et adaptation

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



Un rendement
professionnel



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

Lesessoreuses 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.



Un rendement
professionnel



“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.



Un rendement
professionnel



Puissant moteur triphasé

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



Un rendement
professionnel



Branchement en monophasé

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



Un rendement
professionnel



Fabrication en acier inoxydable



Lesessoreuses Sammic
sont fabriquées en acier
inoxydable de grande qualité.



Un confort maximal d'utilisation

- [Panier en acier inoxydable](#)
- [Tableau de commandes intuitif](#)
- [Couvercle hautement résistant](#)
- [Roulettes avec frein de série](#)
- [Stockage sous comptoir](#)

Un confort maximal
d'utilisation



Panier en acier inoxydable



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

Un confort maximal
d'utilisation



Tableau de commandes intuitif

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



Un confort maximal
d'utilisation



Couvercle hautement résistant



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

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.



Un confort maximal
d'utilisation



Stockage sous comptoir



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



Garantie maximale de sécurité et hygiène

- [Ajustage du panier](#)
- [Signaux visuels et sonores](#)
- [Sécurité sur le couvercle](#)
- [Frein moteur](#)
- [Homologation NSF](#)

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



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.



Signaux visuels et sonores

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



Garantie maximale de
sécurité et hygiène



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.

Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Frein moteur

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



Garantie maximale de
sécurité et hygiène



Homologation NSF



Lesessoreuses Sammic sont
homologuées par NSF International.



Sammic:

La garantie d'un leader

- 100% testées
- Conçus et fabriqués en collaboration avec des chefs

Sammic:

La garantie d'un leader



100% testées

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



Conçus et fabriqués en collaboration avec des chefs



Le cuisinier en chef de Sammic et son équipe ont été activement impliqués dans l'ensemble du projet de conception des essoreuses Sammic.

En outre, avant leur lancement, tous les modèles sont testés par le cuisinier en chef et les **chefs ambassadeurs** de Sammic du monde entier.

Enfin, pendant toute la durée de vie utile du produit, nous ouvrons une chaîne de retour aux utilisateurs, ce qui nous permet d'exercer **une amélioration continue**, et de demeurer **#LeJusteChoix** pour les usagers du monde entier.

Caractéristiques techniques



Fiche commerciale

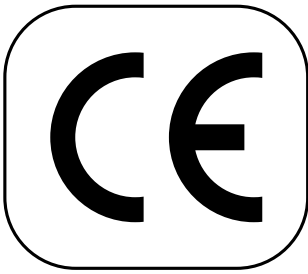
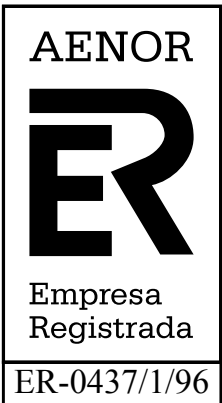
Voir sur le site



Fiche commerciale

Voir sur le site

Modèle	ES-100	ES-200
Capacité par opération	6 Kg	12 Kg
Production / heure	120-360 Kg/h	240-720 Kg/h
Durée cycle(s)	1'-2'-3'	1'-2'-3'
Puissance	550 W	550 W
Dimensions extérieures	540 x 750 x 665 mm	540 x 750 x 815 mm
Poids net	48 Kg	52 Kg



UNE-EN ISO 9001

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

Copyright 2024 © Sammic S.L. · 05/2024-02