

Centrifughe

IT





• 2 •

Guardare video
su Youtube

Punti chiave



» Alta produttività Cura della tua azienda

La combinazione di velocità e tecnologia consente produzioni orarie fino a 360 kg (ES-100) o 720 kg (ES-200).



» Design ergonomico e utilizzo intuitivo Cura di te stesso

Utilizzo molto intuitivo, design ergonomico, dotato di ruote con freno per un facile trasporto.



» Massima cura del prodotto Cura del tuo prodotto

Massima cura della qualità del prodotto, incluse le parti più delicati, in ogni momento.



» Macchina altamente resistente Cura della tua centrifuga

Esclusivo "Vibration Control System" e motore dotato di freno: garanzia di durata nel tempo per la tua centrifuga.

2 modelli di diverse capacità

ES-100: 6 Kg. o 5-8 insalate per ciclo.

ES-200: 12 Kg. o 10-15 insalate per ciclo.



Modello	ES-100	ES-200
Capacità per ciclo	6 Kg	12 Kg
Produzione ora	120-360 Kg/h	240-720 Kg/h
Durata ciclo(i)	1'-2'-3'	1'-2'-3'
Potenza	550 W	550 W



Rendimento professionale

- [2 modelli di diverse capacità](#)
- [Massima cura del prodotto](#)
- [Versatilità e adattabilità](#)
- [Massima produttività](#)
- [Principio dell'asse flessibile](#)
- ["Vibration Control System" esclusivo](#)
- [Potente motore trifase](#)
- [Collegamento monofase](#)
- [Struttura in acciaio inossidabile](#)

Massima cura del prodotto

Molto utili nel settore alberghiero e nelle collettività per l'elevato rendimento con la costante attenzione per la qualità del prodotto.



Rendimento
professionale



Versatilità e adattabilità

2 velocità e selezione di
3 cicli che consentono di
adeguare la produzione alle
singole esigenze.



Massima produttività



L'elevata forza centrifuga che genera la velocità di 900 rpm consente di ottenere risultati straordinari, prestando sempre la massima attenzione al prodotto e migliorandone sensibilmente i tempi di conservazione

Principio dell'asse flessibile

Le centrifughe Sammic sono le uniche del settore che funzionano secondo il principio dell'asse flessibile, consentendo di ottenere un'elevata produttività a partire da una macchina compatta.



Rendimento
professionale



“Vibration Control System” esclusivo

Le centrifughe sono dotate di un potente motore trifase alimentato mediante un variatore elettronico estremamente affidabile.



Rendimento
professionale



Potente motore trifase



Le centrifughe sono dotate di un potente motore trifase alimentato mediante un variatore elettronico estremamente affidabile.

Collegamento monofase

Il variatore di velocità consente il collegamento delle centrifughe alla rete mediante una presa monofase, senza bisogno di disporre della corrente trifase.



Rendimento
professionale



Struttura in acciaio inossidabile



Le centrifughe Sammic
sono costruite in acciaio
inossidabile di grande qualità.



Massima comodità per l'utente

- [Cestello in acciaio inossidabile](#)
- [Pannello di comando intuitivo](#)
- [Coperchio estremamente resistente](#)
- [Ruote con freno di serie](#)
- [Stoccaggio sotto il bancone](#)

Massima comodità
per l'utente



Cestello in acciaio inossidabile



Il cestello, in acciaio inossidabile,
è facilmente estraibile per il
trasporto del prodotto.

Massima comodità
per l'utente



Pannello di comando intuitivo

Il pannello di comando, elettronico ed ermetico, consente un utilizzo facile e intuitivo



Massima comodità
per l'utente



Coperchio estremamente resistente



Il coperchio, estremamente resistente, è trasparente, consentendo di osservare il processo in ogni momento.

Ruote con freno di serie

Le ruote dotate di freno conferiscono grande stabilità durante il funzionamento e agevolano lo spostamento della macchina per la pulizia o lo stoccaggio.



Massima comodità
per l'utente



Stoccaggio sotto il bancone



Grazie al compatto design, le centrifughe Sammic possono essere stoccate sotto qualsiasi bancone standard.



Massima sicurezza e igiene

- [Fase di bloccaggio](#)
- [Segnali visivi e acustici](#)
- [Sicurezza sul coperchio](#)
- [Freno motore](#)
- [Omologata da NSF](#)

Massima sicurezza
e igiene



Fase di bloccaggio

Prima dell'inizio del ciclo si
effettua un bloccaggio o una
sicurezza automatica della cesta
rispetto all'asta di trasmissione



Massima sicurezza
e igiene



Segnali visivi e acustici

Il pannello è dotato di segnali visivi e acustici in caso di carico non correttamente suddiviso o di rilevamento di un guasto o di un'anomalia.



Massima sicurezza
e igiene



Sicurezza sul coperchio

Il coperchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che fa fermare la macchina immediatamente aprendo il coperchio e ne evita l'avvio se lo stesso è aperto.

Massima sicurezza
e igiene



Freno motore

Il motore è dotato di freno,
che fa sì che la macchina
si fermi alla fine del ciclo
o quando si attivano i
microruttori di sicurezza.



Massima sicurezza
e igiene



Omologata da NSF



Le centrifughe Sammic sono
omologate da NSF International.

Sammic:

La garanzia di un leader



Sammic:

La garanzia di un leader

- [100% testato](#)
- [Progettati e prodotti in collaborazione con gli Chef](#)

Sammic:

La garanzia di un leader



100% testato

Tutte le macchine prodotte da Sammic sono **collaudate una ad una alla** fine della catena di montaggio, riducendo così al minimo il rischio di incidenti nella post-vendita.



Sammic:

La garanzia di un leader



Progettati e prodotti in collaborazione con gli Chef



Lo **chef aziendale** di Sammic e il suo team hanno partecipato attivamente all'intero progetto di sviluppo delle centrifughe Sammic.

Inoltre, prima del lancio, tutti i modelli sono stati testati dallo chef aziendale e dagli **chef ambasciatori** di Sammic in tutto il mondo.

Infine, un canale di feedback attivo durante la vita utile del prodotto ci permette di promuovere azioni di **miglioramento continuo** per seguire a essere **#LaSceltaGiusta** per gli utenti di tutto il mondo.

Caratteristiche tecniche



Scheda prodotto

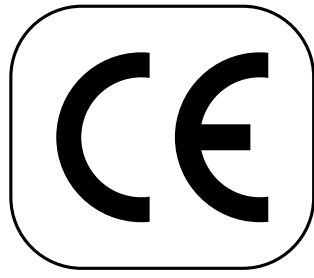
Vedi sul sito web



Scheda prodotto

Ver en la web

Modello	ES-100	ES-200
Capacità per ciclo	6 Kg	12 Kg
Produzione ora	120-360 Kg/h	240-720 Kg/h
Durata ciclo(i)	1'-2'-3'	1'-2'-3'
Potenza	550 W	550 W
Dimensioni esterne	540 x 750 x 665 mm	540 x 750 x 815 mm
Peso netto	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