



COUPE-LÉGUMES CA-2V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 350 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

DESCRIPTION COMMERCIALE

Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + goulotte coupe-légumes. Muni de la technologie « brushless ».

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces.

- ✓ Exclusif « force control system » : garantie d'un résultat 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

- ✓ Coupe parfaite obtenue grâce à une conception et un ajustement de haute précision de la machine et des disques.
- ✓ Gravity Slide System: la rampe d'expulsion de produit par gravité permet de reconstruire le produit tranché à des fins de stockage ou de présentation.
- ✓ Disque d'éjection inclus pour les produits qui nécessitent son utilisation.
- ✓ Il peut être doté d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. En combinant ces accessoires, on peut obtenir plus de 35 types de coupes et de râpes différents.
- ✓ Exclusif "Force Control System" pour optimiser et standardiser la coupe de chaque produit : avertissement sonore lorsque le moteur dépasse la couple prédéfinie.
- ✓ Possibilité d'étendre sa fonctionnalité en ajoutant la cuve cutter.

Built to last

- ✓ Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux alimentaires d'excellente qualité

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.
- ✓ Direction d'éjection du produit réglable pour s'adapter au flux de travail dans la zone de préparation.
- ✓ Panneau de contrôle avancé: toutes les informations d'un seul coup d'œil.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Disques en acier inoxydable lavables en lave-vaisselle. Les lames démontables permettent un nettoyage plus efficace.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, coupure de courant.
- ✓ Système complet d'avertissement d'erreurs.
- ✓ 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.
- ✓ Goulotte coupe-légumes.
- ✓ Rampe d'expulsion.
- ✓ Récipient collecteur intérieur.
- ✓ Disque d'éjection.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

OPTIONS

- Cuve cutter.
- Lames dentées.
- Lames lisses.
- Lames perforées.

ACCESSOIRES

- Cuve cutter
- Disques FCS
- Disques FCOS
- Grille à macédoine FMS
- Grille frites FFS
- Disques FCES
- Disques râpeurs SHS
- Rotor à couteaux
- Kit de disques et grilles - Ligne Compact
- Kit de coupe Déli-cut - Ligne Compact
- Nettoyeur grilles universel QC-U
- Récipient collecteur interne pour découpes délicates

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 350 kg

Dimensions bouche: 89 cm²

Diamètre de disque: 180 mm

Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm

Puissance totale: 1100 W

Dimensions extérieures

Largeur: 378 mm

Profondeur: 309 mm

Hauteur: 533 mm

Poids net: 12.9 kg

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

285 x 385 x 714 mm

Volume emballé: 0.08 m³

Poid brut: 17.2 kg



fiche commerciale
mise à jour 27/02/2025



COUPE-LÉGUMES CA-2V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 350 kg.



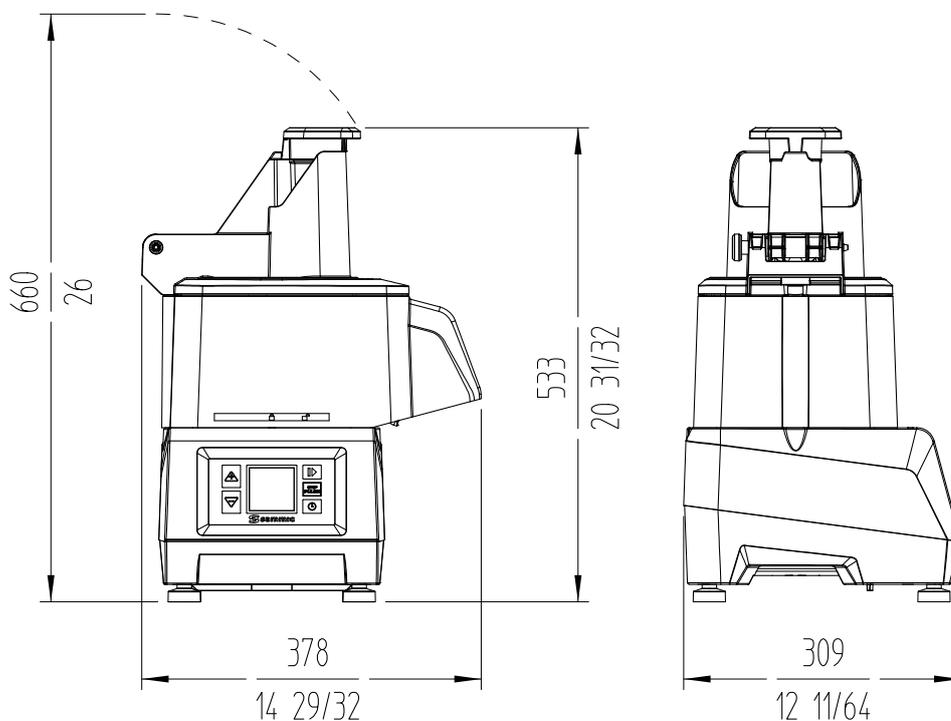
MODÈLES DISPONIBLES

1050962 Coupe-légumes CA-2V 230/50-60/1

1050965 Coupe-légumes CA-2V 230/50-60/1 UK

1050970 Coupe-légumes CA-2V 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES



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 27/02/2025