



COUPE-LÉGUMES CA-4V

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES

DESCRIPTION COMMERCIALE

Bloc moteur à vitesse variable + tête de grande production.
Muni de la technologie « brushless ».

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

- ✓ Exclusif « force control system » : garantie de coupe 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

- ✓ Réglages d'une grande précision afin d'obtenir une coupe uniforme et à la qualité excellente.
- ✓ Il est équipé d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. La combinaison de tous les accessoires permet d'obtenir plus de 70 types de coupes différentes.
- ✓ Tête avec couteau sur le côté qui distribue des produits entiers tels que le chou.
- ✓ Tête munie d'un éjecteur haut : elle permet de déplacer plus de quantité de produit.
- ✓ Exclusif « Force Control System » pour optimiser et normaliser la coupe de chaque produit : alerte sonore lorsque le moteur dépasse la force prédéfinie.

Built to last

- ✓ Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle.

Confort maximum pour l'utilisateur

- ✓ Conception ergonomique. Confort maximum pour l'utilisateur.
- ✓ Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la

table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.

- ✓ Panneau de commande avancé à l'utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.

Maintenance, sécurité, hygiène

- ✓ Serre-flan et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- ✓ Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, coupure de courant.
- ✓ 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.
- ✓ Tête de grande contenance.
- ✓ Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

OPTIONS

- Goulotte cylindrique.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Support de chariot.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.

ACCESSOIRES

- Disques FCC
- Disques FCO
- Grille à frites FFC
- Grilles à macédoine FMC
- Disques FCE
- Goulotte à tubes
- Kit de disques et grilles - Heavy Duty
- Porte-disques/grilles
- Socle-chariot
- Quick Cleaner : nettoyeur grille à macédoine
- Disques FC-D
- Disques râpeurs SH
- Kit de coupe Déli-cut - Heavy Duty
- Nettoyeur grilles universel QC-U

SPÉCIFICATIONS

Production/heure: 200 kg - 650 kg

Dimensions bouche: 286 cm²

Diamètre de disque: 205 mm

Vitesse coupe légumes: 300 rpm - 1000 rpm

Puissance totale: 1500 W

Dimensions extérieures

Largeur: 391 mm

Profondeur: 400 mm

Hauteur: 652 mm

Poids net: 27 kg

Niveau de bruit à 1 m: <70 dB(A)

Bruit de fond: 32 dB(A)

Dimensions extérieures de la machine emballée

445 x 430 x 595 mm

Volume emballé: 0.13 m³

Poid brut: 31.2 kg

MODÈLES DISPONIBLES

1050796 Coupe-légumes CA-4V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)

1050799 Coupe-légumes CA-4V 120/50-60/1

* Nous consulter pour des versions spéciales



fiche commerciale
mise à jour 11/04/2025

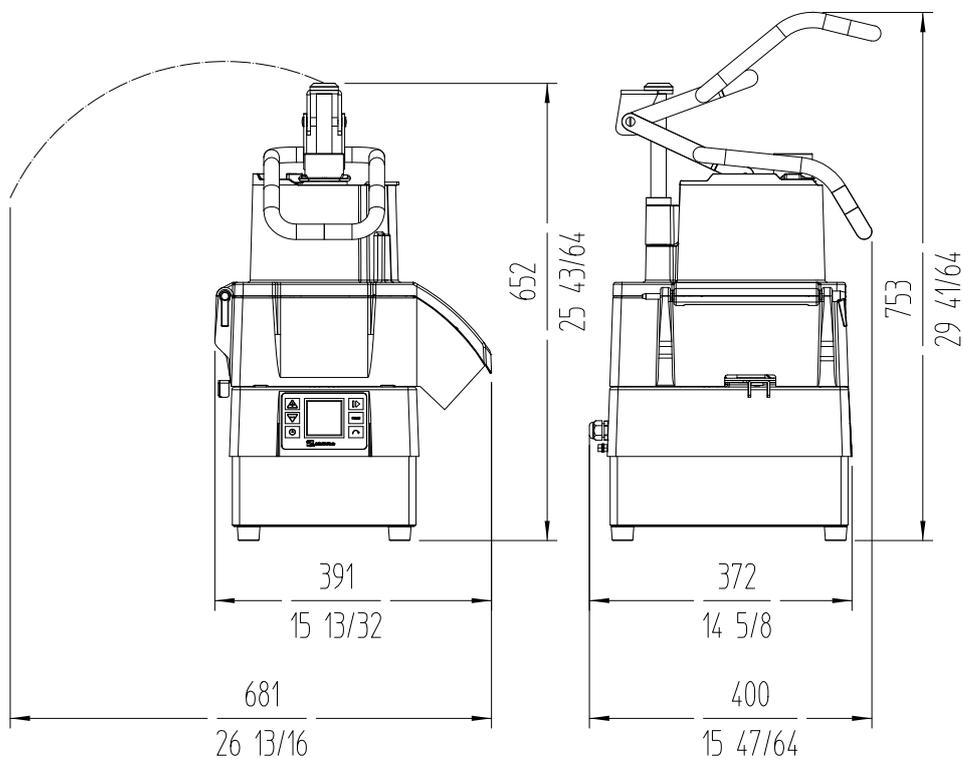


COUPE-LÉGUMES CA-4V

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 kg.



PRÉPARATION DYNAMIQUE
COUPE-LÉGUMES



FRANCE
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
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 11/04/2025