



SAMMIC CA-31

DESCRIPTION :

SAMMIC CA-31 : Le Coupe-Légumes Professionnel Indispensable

Le coupe-légumes SAMMIC CA-31 est la solution parfaite pour les professionnels de la restauration, des collectivités et des traiteurs qui cherchent à optimiser leur temps de préparation. Conçu pour une utilisation intensive, il permet de traiter de grandes quantités de légumes et fruits rapidement, tout en garantissant des coupes précises et uniformes. Son moteur puissant et sa large gamme de disques en font un allié de choix pour toutes vos recettes.

Efficacité et Polyvalence au Service de Votre Cuisine

- **Gain de Temps et de Productivité :** Le CA-31 est conçu pour traiter des volumes importants. Il permet de trancher jusqu'à 450 kg de légumes par heure, vous faisant gagner un temps précieux sur les tâches de préparation.
- **Polyvalence Inégalée :** Grâce à sa large gamme de **disques de coupe (non fournis)**, cet appareil peut trancher, râper, effiler, émincer ou faire des juliennes. Vous pouvez ainsi préparer salades, garnitures et autres accompagnements avec une précision parfaite.
- **Moteur Puissant et Fiable :** Son moteur asynchrone est non seulement puissant, mais aussi silencieux et exempt d'entretien, garantissant une utilisation confortable et une longue durée de vie.
- **Sécurité et Ergonomie :** Le couvercle et le bras de levier sont équipés de capteurs de sécurité pour éviter tout accident. Son design compact et son corps en alliage d'aluminium le rendent facile à manipuler et à nettoyer.

Optimisez Vos Préparations Quotidiennes

Investir dans le SAMMIC CA-31, c'est choisir un équipement qui vous permettra d'améliorer la qualité et la rapidité de votre service. Moins de temps passé à la découpe, c'est plus de temps pour la création et la gestion de votre cuisine.

Mots-clés pertinents (pour le référencement) : coupe-légumes professionnel, sammic ca-31, trancheuse légumes pro, robot de coupe, matériel de cuisine professionnelle, sammic ca31, coupe légumes collectivité, équipement restaurant.

Caractéristiques Techniques Détaillées :

- **Marque :** SAMMIC
- **Modèle :** CA-31
- **Type :** Coupe-légumes professionnel
- **Production par heure :** Jusqu'à 450 kg/h
- **Moteur :** Moteur asynchrone puissant et silencieux
- **Alimentation électrique :** Monophasé 230 V
- **Puissance :** 550 W
- **Vitesse :** 365 tr/min
- **Matériaux :**
 - Corps : Alliage d'aluminium
 - Couvercle : Acier inoxydable
- **Goulotte d'entrée :**
 - Goulotte large (légumes ronds)
 - Goulotte cylindrique (légumes longs et délicats)
- **Dimensions (L x P x H) :** 38,9 x 39,5 x 64,5 cm
- **Poids net :** 20 kg
- **Avantages clés :** Conception robuste, large choix de disques, facilité de nettoyage, sécurité accrue.

Foire aux questions :

Quel type de production est adapté au SAMMIC CA-31 ?

Le SAMMIC CA-31 est conçu pour les professionnels ayant un volume de production moyen à élevé. Il peut traiter jusqu'à **450 kg de légumes par heure**, ce qui en fait un outil idéal pour les restaurants, les cuisines de collectivités, les traiteurs et les hôtels qui souhaitent optimiser leur temps de préparation.

Le CA-31 est-il polyvalent ? Quels types de coupes peut-il réaliser ?

Oui, l'appareil est extrêmement polyvalent. En fonction des **disques de coupe (non fournis)** que vous choisissez, le CA-31 peut trancher, râper, onduler, effiler ou couper en juliennes. Cela vous permet de préparer une grande variété d'ingrédients pour des salades, des garnitures, des frites ou des plats de légumes, le tout avec une grande précision.

Le nettoyage est-il facile et rapide ?

Absolument. La conception du SAMMIC CA-31 en fait un appareil facile à entretenir. Le couvercle et la goulotte sont fabriqués en alliage d'aluminium et sont simples à démonter. Les surfaces lisses et la conception sans coins facilitent le nettoyage.

Quelle est la différence entre les deux goulottes d'entrée de l'appareil ?

Le CA-31 est équipé de deux goulottes pour s'adapter à différents types de légumes :

- Une **goulotte large** pour les légumes volumineux comme les choux, les oignons ou les céleris.
- Une **goulotte cylindrique** pour les légumes longs et délicats comme les carottes, les poireaux ou les concombres, assurant une coupe parfaite et sans déchirement.

Le SAMMIC CA-31 est-il un appareil sécurisé ?

Oui. La sécurité est une priorité. Le CA-31 est doté de plusieurs dispositifs de sécurité, notamment un **système de micro-interrupteurs** au niveau du couvercle et du poussoir, qui empêche le moteur de démarrer si l'appareil n'est pas correctement et complètement assemblé.