

SKU: CentrES200

Sammic

Centrifuga per insalata Modello ES-200 Potenza Totale: 550 W Capacità di carico per ciclo: 12 Kg Produzione ora sgocciolatoio: 240 Kg - 720 Kg



Descrizione

Centrifuga per insalata Sammic ES-200 12 kg

La centrifuga per insalata Sammic ES-200 è progettata per scolare rapidamente grandi quantità di verdure, garantendo un prodotto asciutto ma non danneggiato, ideale per cucine professionali, mense e servizi di catering.

Grazie alla capacità di carico di 12 kg per ciclo e alla struttura robusta in acciaio inox, è perfetta per chi necessita di produttività elevata con standard igienici e qualitativi costanti.

Sgocciolatura rapida e delicata

La macchina permette di scolare tutte le verdure in tempi molto brevi, sfruttando una velocità fino a 900 rpm che assicura una sgocciolatura efficace preservando la qualità dell'insalata.

Il cestello centrifuga in acciaio inox e il coperchio sollevabile ad alta resistenza con ammortizzatore contribuiscono a un utilizzo sicuro e alla massima durata nel tempo.

Motore trifase con variatore elettronico

La ES-200 integra un motore trifase alimentato da un variatore elettronico di grande affidabilità, che consente il collegamento alla rete tramite normale presa di corrente monofase.

Il pannello di controllo elettronico è intuitivo e offre funzionalità avanzate, permettendo una gestione semplice dei cicli anche a personale non specializzato.

Sistema Vibration Control System

L'esclusivo sistema Vibration Control System controlla automaticamente la distribuzione del carico prima dell'inizio del ciclo, riducendo vibrazioni e sollecitazioni sulla macchina.

Questo sistema migliora la stabilità durante il funzionamento e contribuisce ad aumentare la durata della centrifuga nel tempo.

Struttura mobile con ruote frenate

La centrifuga è dotata di ruote con freno di serie, così da garantire stabilità durante l'uso e allo stesso tempo facilità di spostamento per le operazioni di pulizia o di stoccaggio.

Questa configurazione offre il massimo comfort di lavoro, permettendo di adattare facilmente la posizione della macchina all'organizzazione della cucina.

Dati tecnici principali

Di seguito le principali specifiche tecniche della centrifuga per insalata Sammic ES-200, utili per valutarne l'inserimento nel tuo laboratorio di preparazione.

- Selezione dei cicli.
- Freno motore.
- Capacità di carico per ciclo: 12 kg.
- Produzione ora sgocciolatoio: 240 kg - 720 kg.
- Temporizzatore (min-max): 60" - 120" - 180".
- 2 velocità: 350 rpm - 900 rpm.
- Velocità motore: 900 rpm.
- Potenza totale: 550 W.
- Peso netto: 52 kg.

Ingombri e dimensioni

La ES-200 offre una grande capacità di lavoro in uno spazio relativamente contenuto, adatta a cucine professionali di medie e grandi dimensioni.

- Lunghezza: 54 cm.
- Profondità: 75 cm.
- Altezza: 81,5 cm.

Le dimensioni e la struttura carrellata permettono di collocarla e spostarla facilmente nell'area di preparazione, ottimizzando gli spazi disponibili.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	81,5
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	75