La Elección Acertada · Fabricante de equipos para hostelería

sammic

Catálogo-tarifa · Noviembre 2022



Más de 60 años de historia con la mirada puesta en el futuro



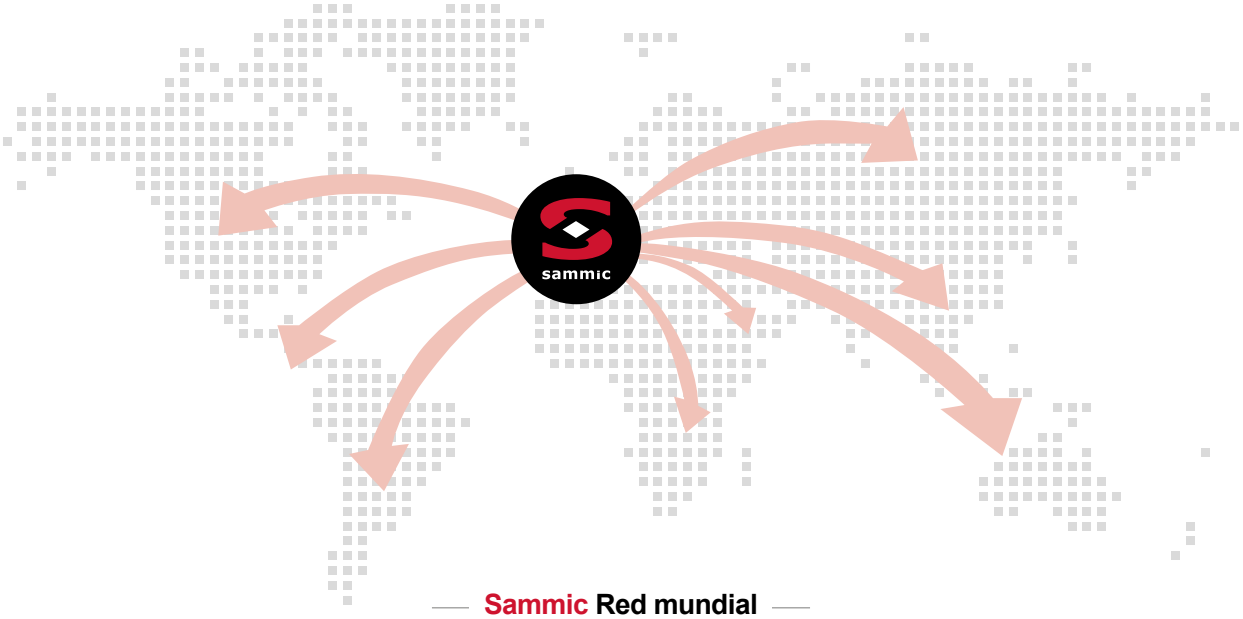


Fundada en 1961 en Azpeitia, en una región de gran tradición industrial y destino gastronómico número 1, con 9 restaurantes reconocidos con estrellas Michelín* y un promedio de casi 2 por restaurante, nuestra ubicación privilegiada tiene mucho que ver con nuestro pasado, presente y futuro.

*Gipuzkoa, 2023.

Estamos cerca de ti para llevarte lejos

Actualmente, tenemos presencia activa en varios países de todo el mundo. Además, nuestro departamento de exportación hace posible que nuestras soluciones lleguen a más de 100 países de los 5 continentes.



Sammic Red mundial

España, Portugal, Italia, France, United Kingdom, United States, México, Middle East, Singapore, Việt Nam, ประเทศไทย (Thailand).

Nueva web post-venta

con todo lo que necesitas sobre tu máquina

my.sammic.com

Tanto si eres técnico o instalador como usuario, accede a la página personalizada sobre tu máquina con toda la información que necesitas para obtener lo mejor de ella.

1. Descarga y consulta los **manuales de uso.**

2. Accede a toda la **documentación** relacionada con tu máquina.
   - Guías y manuales.
   - Fichas de producto y catálogos.
   - Documentación técnica.
   - Planos y 3D.

3. **Repuestos y asistencia.**
   - Despiece.
   - Repuestos.
   - Guías de uso.

4. Registra la **garantía** de tu máquina y accede a la información de garantía en cualquier momento.

¿Cómo?

- Escanea el **código QR** que acompaña a nuestras máquinas.
- Accede a https://my.sammic.com/ e introduce el **código de activación** de forma manual.





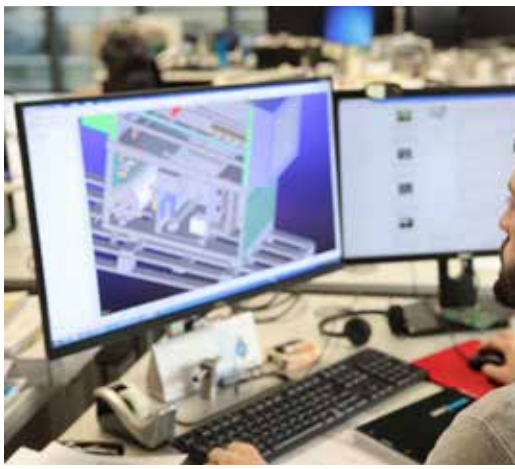
sammic services

a tu servicio.









Sammic, por su trayectoria histórica que le ha permitido acumular conocimientos y experiencia, ha creado **Sammic Services**.

Sammic Services es una plataforma desde la cual queremos compartir nuestras aptitudes y conocimientos con nuestro mercado, tanto con distribuidores como con usuarios finales.

Porque sabemos que las necesidades de nuestros distribuidores y usuarios no siempre se satisfacen únicamente con máquinas.

Y porque sabemos que nuestros distribuidores y usuarios necesitan algo más que una buena máquina para obtener lo mejor de ella.

Sammic Services, a tu servicio.



CHEF'S SERVICES
TODO UN EQUIPO A TU SERVICIO

Sammic se ha unido a **Fleischmann's Cooking Group** para ofrecer servicios de formación y consultoría a nuestros distribuidores y usuarios. Disponemos de chef corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida, in-situ, en casa del cliente u on-line.

Servicios que te ayudarán tanto a obtener lo mejor de nuestros equipos como a escoger el equipo o equipos que mejor se adapten a tus necesidades.



MARKETING SERVICES
TE AYUDAMOS A VENDER MÁS, A VENDER MEJOR

Tenemos una web pensada para ti. Hemos desarrollado una web con información exhaustiva sobre nuestra actividad y nuestros productos, documentación a disposición del usuario y servicios exclusivos.

Y contamos con un departamento de marketing flexible y con gran capacidad de respuesta que nos permite asistir al distribuidor en las necesidades específicas que pueden requerir la colaboración de marketing: suministro de bases de datos, diseños personalizados, cartelería... y mucho más.



TECH SERVICES
TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA OBTENER LO MEJOR DE NUESTROS EQUIPOS

Desde nuestro SAT, ofrecemos servicio de formación a servicios técnicos propios de nuestros distribuidores. Desde nuestra aula dedicada a esta labor o en casa del cliente, impartimos formación a medida, siempre en función de las necesidades que nos plantee el distribuidor.



DESIGN SERVICES
NOS ADAPTAMOS A TI

Cuéntanos cuáles son tus necesidades y te propondremos la solución más adecuada que te permitirá rentabilizar al máximo tu inversión. O adaptaremos nuestro producto a tus requerimientos.

ÍNDICE

Sammic 2022/11

LAVADO DE LA VAJILLA 16

Lavavasos industrial 16
Lavavasos industrial · Línea Glass-Pro 21
Lavavajillas industrial 24
Lavavajillas de cúpula 30
Accesorios - Lavavasos / Lavavajillas 35
Lavavajillas de arrastre de cestas 43
Accesorios - Lavavajillas de arrastre de cestas 52
Lava-utensilios y perolas 57
Pulidoras de cubiertos 60
Grifería industrial 62
Carros 64
Cubos inox 65

PREPARACIÓN DINÁMICA 68

Peladoras de patatas 68
Accesorios - Peladoras de patatas · Gama Aluminio 74
Accesorios - Peladoras de patatas · Gama Inox 75
Escurridoras de verduras 76
Cortadora de patatas fritas manual 79
Cortadoras de hortalizas 84
Combi cortadora-cutter 89
Cutter - Emulsionadores 94
Accesorios - Cortadora / Cutter · Línea Compact 100
Accesorios - Cortadora / Cutter · Línea Heavy Duty 103
Trituradores-batidoras profesionales 109
Accesorios - Trituradores-batidoras profesionales 115
Turbo-trituradores 117
Cortadora de pan 119
Batidoras planetarias 120
Amasadoras de gancho espiral 125
Formadora de masa pizza 128
Balanzas industriales 130
Picadoras de carne 132
Cortafiambres de correa 136
Cortafiambres de engranaje 138
Sierras de huesos 140
Formadoras de hamburguesas 141
Abrelatas industrial 142

Sammic 2022/11

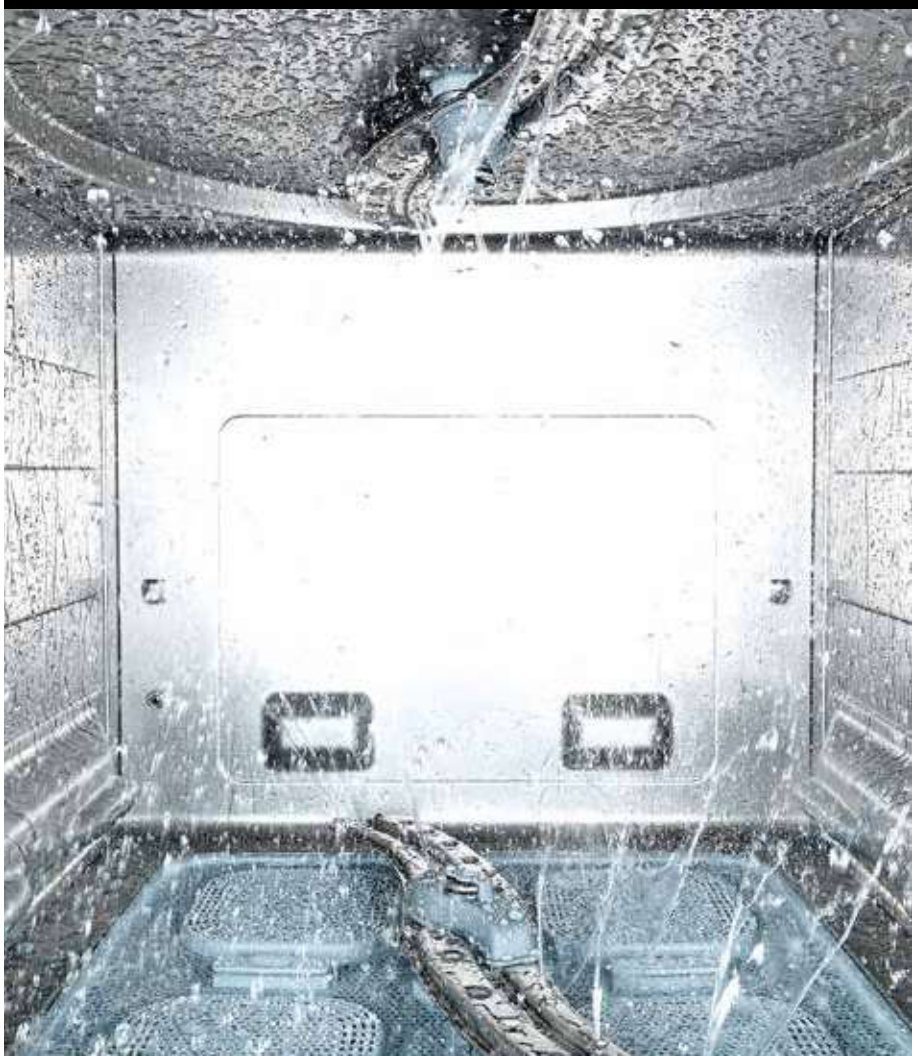
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE 144
Envasadoras al vacío industriales · Gama Sensor 144
Envasadoras al vacío industriales · Gama Sensor Ultra 149
Accesorios - Envasadoras al vacío 157
Envasadoras al vacío industriales · Gama Ext 160
Cocedores sous-vide SmartVide 166
Cocedores sous-vide al baño maría 173
Abatidores de temperatura 175
Termoselladoras de barquetas 180

CAFETERÍA-BUFFET 186
Exprimidor de naranjas y cítricos 186
Licuadora industrial 188
Batidor de bebidas 190
Trituradores de alimentos y bebidas 191
Triturador de hielo 193
Termos de leche 194
Ollas para sopa 195
Microondas industrial 196
Tostadoras de pan 198
Salamandras gratinadoras 200
Crepera profesional 202
Kebab asador gyros 204
Hornos para pizza 206
Amasadoras de gancho espiral 210
Formadora de masa pizza 213
Freidoras industriales 215
Planchas cafetería eléctricas 220
Planchas de gas 223
Baños maría 225
Esterilizadores de cuchillos 226
Estanterías murales 226
Carros 227
Cubetas gastronorm 229





LAVADO DE LA VAJILLA

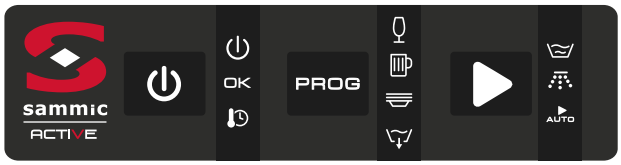


Lavavasos · Lavavajillas
AX – UX

Una familia con valores



Un núcleo DOS GAMAS



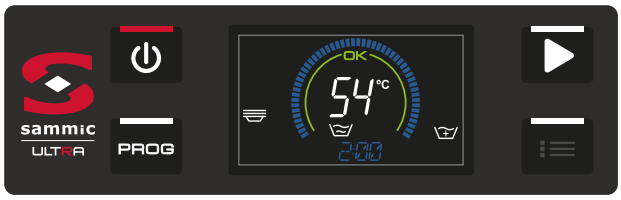
AX

La gama ACTIVE se ha desarrollado con el objetivo de poner a disposición de los profesionales las últimas tecnologías de lavado, sin complicaciones.

Todo ello, disfrutando de todas las ventajas de la nueva familia de lavado Sammic: cubas embutidas, brazos Hydroblade, sistema de filtrado en 3 etapas, ergonomía y bajos consumos.

Active Xperience

- Control sencillo y amable con el usuario.
- Comunicación intuitiva mediante iconos.
- Ciclos dedicados: selección de programa de lavado idóneo mediante iconos. Se adapta la duración del ciclo en función del tipo de artículo a lavar.
- Panel de mandos electrónico con protección Antihumedad IP65.



UX

La gama ULTRA ha sido concebida con la aspiración de satisfacer las expectativas de los segmentos más exigentes, ya sea porque buscan acabados brillantes, alta productividad o son rigurosos con la gestión de la higiene.

Equipadas con tecnologías de vanguardia:

Display LCD Color

- Nitidez de imagen avanzada para facilitar la lectura de la pantalla desde cualquier ángulo y distancia.
- El panel de control es la pieza fundamental de la "experiencia" Ultra. Un panel que aúna sofisticación técnica y sencillez de uso.
- Lectura rápida e intuitiva de la información y estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.

Soft start

- Arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles o delicados.

Amplia gama de opcionales

- La amplia gama de opciones disponible permite adaptar la máquina a las necesidades particulares de cada usuario.

Una familia con valores

Las líneas AX y UX de lavavajillas Sammic se fundamentan en unos pilares de diseño claves para proporcionar una experiencia de uso avanzada.

Eficacia de lavado

Higiene y ergonomía

Eficiencia de recursos

Fiabilidad



















Calidad constructiva

Cubas embutidas en toda la gama. Esta técnica constructiva ofrece numerosas ventajas útiles en el día a día:

- La ausencia de soldaduras aporta una mayor estanqueidad y robustez estructural.
- Diseno ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.

GANAS TÚ, GANA EL MEDIO AMBIENTE

Las cubas embutidas ofrecen un mayor rendimiento de lavado con un ahorro del 30% de agua.



Brazos Hydroblade

La combinación del diseño lineal y la construcción "monoblock" proporcionan una mayor eficacia de lavado con un consumo de agua inferior.

Consumo de agua durante el aclarado. **-30%**

Más ligero para una rotación más rápida y, así, generar un caudal de agua más uniforme y potente. **-40%**

SANI CONTROL

tecnalia
MEMBER OF BASQUE RESEARCH & TECHNOLOGY ALLIANCE

CLINICALLY TESTED 100% PROVEN

Garantía de higiene

Todos los lavavajillas se han diseñado de acuerdo con la norma DIN10534 para asegurar un nivel de desinfección óptimo. Además, la eficacia de nuestros lavavajillas está avalada mediante ensayos clínicos en laboratorios independientes.

Gran capacidad de carga

Mayor polivalencia y mejora de la ergonomía durante la operación de carga.

	Altura útil	Artículos compatibles
Lavavasos	300 mm	30 cm · 2x
Frontales	380 mm	GN 1/1 · Euronorm 1/1 · 2x
Capotas	430 mm.	GN 1/1 · Euronorm 1/1 · 40 cm · Ø 40 cm



Sistema de filtros en etapas

1 Los filtros de superficie con diseño "easy-on" retienen la suciedad gruesa, llegando a capturar hasta el 80% de los desechos.

2 El nuevo filtro de cuba ofrece una mayor capacidad para bloquear los restos de tamaño mediano.

3 En el filtro de aspiración se bloquea la suciedad más ligera, sin afectar al rendimiento de la bomba de lavado.



Puerta "easy-grip"

El asa "easy-grip" proporciona una adherencia perfecta, incluso con manos húmedas. Además, el nuevo diseño aporta las siguientes ventajas:

- ✓ **Robustez**
- ✓ **Higiene y limpieza**
- ✓ **Ergonomía**



Lavavasos industrial

Lavavajillas para hostelería de pequeñas dimensiones

Accesorios P. 35

Eficacia de lavado, fiabilidad, higiene, ergonomía, consumos optimizados… son los atributos técnicos demandados por cualquier profesional. Por eso proponemos dos gamas de lavavajillas basadas en un núcleo común.



Garantía Sani-Control

- DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- Función "THERMAL LOCK": Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.

Nuevas carrocerías embutidas

- Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.
- Volumen de cuba compacto (50% ahorro de agua con respecto a la gama anterior).
- Guías de cestas embutidas

Brazos de lavado Hydroblade™

- Toberas rediseñadas para obtener una mayor eficacia de lavado.
- Diseño "monoblock" aporta durabilidad y resistencia a los choques.
- Ahorro del 30% del consumo de agua durante el aclarado respecto a la gama anterior.

Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración

- Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.
- Los filtros de superficie con diseño "easy-on" se desmontan rápidamente, sin necesidad de desconectar los brazos de lavado.

Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta

- La integración de los componentes proporciona mayor resistencia y robustez.
- Diseño libre de aristas y zonas de difícil acceso: evita los depósitos de suciedad y favorece la limpieza.
- Su asa ergonómica proporcionar una adherencia perfecta, incluso con manos húmedas.
- Puerta con doble pared, micro de seguridad y junta de gran calidad.
- 30 cm de capacidad de carga: alta versatilidad para el lavado de un amplio rango de vasos e incluso platos medianos.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos te ayudará a tener tu máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntanos cuáles son tus necesidades y te asesoraremos.
- 60 años de experiencia y know-how a tu disposición.





	AX-40	UX-40
Características		
Dimensiones de la cesta	400 x 400 mm	400 x 400 mm
Altura útil	300mm	300mm
Aclarado en frío	-	sí
Lavado superior	sí	sí
Panel de mandos electrónico	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí
Capacidad de la cuba	9l	9l
Doble pared	-	opc.
Ciclos		
Ciclos	3	5
Duración ciclo(s)	120/150/210"	90 / 120 / 150 / 180"
Producción cestos/hora	30 / 24 / 17	40 / 30 / 24 / 20
Potencia		
Potencia bomba	0.33Hp / 250W	0.33Hp / 250W
Potencia cuba	1200W	1200W
Potencia calderín	2500W	2800W
Potencia total	2750W	3050W
Dimensiones exteriores		
Dimensiones exteriores	470 x 537 x 710mm	470 x 540 x 710mm
Peso neto	36.5Kg	38Kg
Nota: el ancho de los modelos de doble pared aumenta en 20 mm.		
Datos con entrada de agua a 55°C (recomendado)		



Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta.



Opción de doble altura.

ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

- Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".
- Comunicación intuitiva mediante iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos. Se adapta la duración del ciclo en función del tipo de artículo a lavar.
- Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.



Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAVASOS AX-40

Cesta de 400 mm x 400 mm y altura útil de 300 mm.

Lavavasos AX-40 230/50/1

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.
· Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303080	**AX-40 230/50/1**		
1303087	**AX-40B 230/50/1**	✓	
1303083	**AX-40 230/50/1 DD**		✓
1303090	**AX-40B 230/50/1 DD**	✓	✓



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

- Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos. Incluye arranque automático "auto-start".
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Función "wash plus +": aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.
- Tu máquina a tu medida: Lista de opcionales.
- Función de ahorro energético: Reducción de le temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25'). Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

- Renovación del agua de lavado proactiva: el 15% del agua e lavado se renueva tras cada ciclo de lavado, manteniendo la capacidad de lavado constante durante toda la jornada.
- Ciclo de autolavado: la máquina realiza un ciclo de autolimpieza al finalizar el turno, facilitando las labores de mantenimiento y garantizando la limpieza de la cuba de lavado.



Soft start: arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles o delicados.



Display color LCD. Incluye arranque automático "auto-start".





LAVAVASOS UX-40

Cesta de 400x400mm y altura útil de 300 mm.

Lavavasos UX-40 230/50/1

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.
· Descalcificador de regeneración de resinas manual.
· Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina
D - PROLIME - Opción descalcificador manual
BD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + dosificador de abrillantador peristáltico
BD + DD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + opción DD
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavasos / lavavajillas frontales

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Doble pared
1303100	**UX-40 230/50/1**					
1303105	**UX-40B 230/50/1**	✓				
1303109	**UX-40D 230/50/1**			✓		
1303113	**UX-40BD 230/50/1**	✓		✓		
1303102	**UX-40 230/50/1 DD**				✓	
1303107	**UX-40B 230/50/1 DD**	✓			✓	
1303111	**UX-40D 230/50/1 DD**			✓	✓	
1303115	**UX-40BD 230/50/1 DD**	✓		✓	✓	
1303123	**UX-40BC 230/50/1 DD**	✓	✓		✓	
1303130	**UX-40S 230/50/1**					✓
1303134	**UX-40SB 230/50/1**	✓				✓
1303138	**UX-40SD 230/50/1**			✓		✓
1303142	**UX-40SBD 230/50/1**	✓		✓		✓
1303132	**UX-40S 230/50/1 DD**				✓	✓
1303136	**UX-40SB 230/50/1 DD**	✓			✓	✓
1303140	**UX-40SD 230/50/1 DD**			✓	✓	✓
1303144	**UX-40SBD 230/50/1 DD**	✓		✓	✓	✓
1303148	**UX-40SBC 230/50/1 DD**	✓	✓		✓	✓



Lavavasos industrial · Línea Glass-Pro

Lavado y desinfección garantizados en una amplia opción de medidas

Accesorios
P. 35

Garantía Sani-Control

- DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- Función "THERMAL LOCK": Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.
- Lavado superior e inferior.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Interior con acabados redondeados para evitar la acumulación de suciedad.

Doble sistema de filtrado

- Máxima protección de la bomba de lavado.

Puerta de doble pared

- Puerta con doble pared, micro de seguridad y junta de gran calidad: insonorización e impermeabilidad perfectas.

Warewashing, made simple

- GP Xperience: uso sencillo e intuitivo.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idoneo mediante iconos.
- Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.
- 100% Tested.

Tech-friendly

- Extracción de los difusores y filtros sin herramientas para mantenimiento y limpieza
- Fácil acceso a los componentes para reparación.



	GP-35	GP-40	GP-50
Características			
Dimensiones de la cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Altura útil	240mm	240mm	260mm
Lavado superior	-	sí	sí
Panel de mandos electrónico	sí	sí	sí
Capacidad de la cuba	12.7l	15l	23l
Ciclos			
Ciclos	2	2	2
Duración ciclo(s)	90 / 120"	90 / 120"	90 / 120"
Producción cestos/hora	45 / 30	45 / 30	45 / 30
Potencia			
Potencia bomba	0.1Hp / 75W	0.33Hp / 250W	0.75Hp / 550W
Potencia cuba	1200W	1200W	1800W
Potencia calderín	2500W	2500W	2800W
Potencia total	2575W	2750W	3350W
Dimensiones exteriores			
Dimensiones exteriores	420 x 495 x 645mm	470 x 535 x 670mm	580 x 630 x 710mm
Peso neto	31Kg	41Kg	55Kg
Datos con entrada de agua a 55°C (recomendado)			



LAVAVASOS GP-35

Cesta de 350x350mm y altura útil de 240 mm.

Lavavasos GP-35 230/50/1

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)

B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303030	**GP-35 230/50/1**		
1303035	**GP-35B 230/50/1**	✓	
1303033	**GP-35 230/50/1 DD**		✓
1303037	**GP-35B 230/50/1 DD**	✓	✓



LAVAVASOS GP-40

Cesta de 400x400mm y altura útil de 240 mm.

Lavavasos GP-40 230/50/1

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)

B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303050	**GP-40 230/50/1**		
1303054	**GP-40B 230/50/1**	✓	
1303052	**GP-40 230/50/1 DD**		✓
1303056	**GP-40B 230/50/1 DD**	✓	✓



LAVAVASOS GP-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 260 mm.

Lavavasos GP-50 230/50/1

Incluido

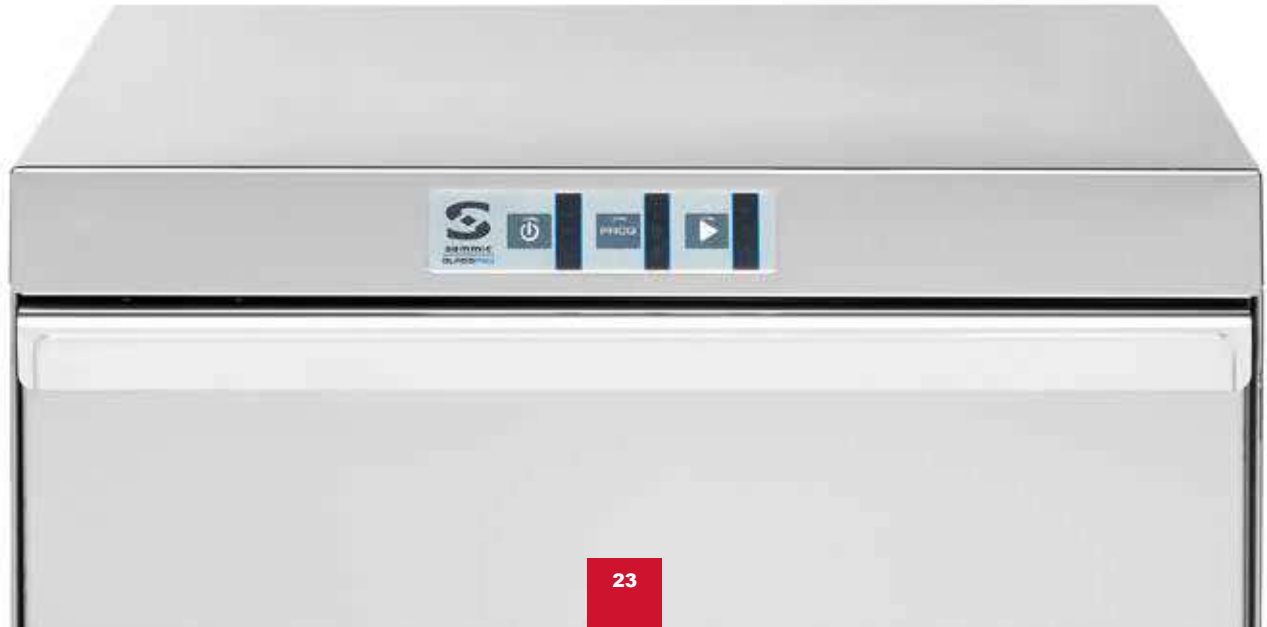
· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado

LISTA DE CÓDIGOS		**Bomba de desagüe**	**Dosificador de detergente**
1303160	**GP-50 230/50/1**		
1303165	**GP-50B 230/50/1**	✓	
1303162	**GP-50 230/50/1 DD**		✓
1303167	**GP-50B 230/50/1 DD**	✓	✓



Lavavajillas industrial

Lavavajillas para hostelería de carga frontal estándar para bajo mostrador

Accesorios
P. 35

Eficacia de lavado, fiabilidad, higiene, ergonomía, consumos optimizados… son los atributos técnicos demandados por cualquier profesional. Por eso Sammic propone dos gamas de lavavajillas basadas en un núcleo común.



Garantía Sani-Control

- DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- Función "THERMAL LOCK": Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.

Nuevas carrocerías embutidas

- Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.
- Volumen de cuba compacto (50% ahorro de agua con respecto a la gama anterior).
- Guías de cestas embutidas.

Brazos de lavado Hydroblade™

- Toberas rediseñadas para obtener una mayor eficacia de lavado.
- Diseño "monoblock" aporta durabilidad y resistencia a los choques.
- Ahorro del 30% del consumo de agua durante el aclarado respecto a la gama anterior.

Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración

- Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.

Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta

- Diseño libre de aristas y zonas de difícil acceso: evita los depósitos de suciedad y favorece la limpieza.
- Su asa ergonómica proporcionar una adherencia perfecta, incluso con manos húmedas.
- Puerta con doble pared, micro de seguridad y junta de gran calidad.
- 38 cm de capacidad de carga: alta versatilidad para lavar un amplio abanico de artículos: platos, bandejas Euronorm, cubetas GN 1/1 y platos de pizza diam 39.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos te ayudará a tener tu máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntanos cuáles son tus necesidades y te asesoraremos.
- 60 años de experiencia y know-how a tu disposición.



	AX-50	UX-50 LITE	UX-50
Características			
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura útil	380mm	380mm	380mm
Panel de mandos electrónico	sí	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí	sí
Aclarado a temperatura constante	-	-	opc.
Bomba de presión de aclarado	-	-	opc.
Capacidad de la cuba	14l	14l	14l
Doble pared	-	-	opc.
Ciclos			
Ciclos	3	6	6
Duración ciclo(s)	120 / 150 / 210"	90/110/120/180/240"	90/110/120/180/240"
Producción cestos/hora	30 / 24 / 17	40/33/30/20/15	40/33/30/20/15
Potencia			
Potencia bomba	0.75Hp / 500W	1Hp / 750W	1Hp / 750W
Potencia cuba	1800W	1800W	1800W
Potencia calderín	2800W	3000W	5000W
Potencia total	3300W	3750W	5750W
Dimensiones exteriores			
Dimensiones exteriores	580 x 640 x 835mm	580 x 635 x 835mm	580 x 635 x 835mm
Peso neto	55Kg	57Kg	57Kg
Nota: el ancho de los modelos de doble pared aumenta en 20 mm.			
Datos con entrada de agua a 55°C (recomendado)			



Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta.



380 mm de capacidad de carga.



Opción de doble altura.

ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

- Control sencillo y amable con el usuario.
- Comunicación intuitiva mediante iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos. Se adapta la duración del ciclo en función del tipo de artículo a lavar.
- Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.



Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm.

Lavavajillas AX-50 230/50/1

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.
· Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303180	**AX-50 230/50/1**		
1303185	**AX-50B 230/50/1**	✓	
1303182	**AX-50 230/50/1 DD**		✓
1303187	**AX-50B 230/50/1 DD**	✓	✓



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

- Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Función "wash plus +": aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.
- Tu máquina a tu medida: Lista de opcionales.
- Función de ahorro energético: Reducción de le temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25'). Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

- Renovación del agua de lavado proactiva: el 15% del agua e lavado se renueva tras cada ciclo de lavado, manteniendo la capacidad de lavado constante durante toda la jornada.
- Ciclo de autolavado: la máquina realiza un ciclo de autolimpieza al finalizar el turno, facilitando las labores de mantenimiento y garantizando la limpieza de la cuba de lavado.



Soft start: arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles o delicados.



Display color LCD. Incluye arranque automático "auto-start".





LAVAVAJILLAS UX-50 LITE

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm.

Lavavajillas UX-50 LITE 230/50/1

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.
· Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303215	**UX-50L 230/50/1**		
1303218	**UX-50LB 230/50/1**	✓	
1303216	**UX-50L 230/50/1 DD**		✓
1303219	**UX-50LB 230/50/1 DD**	✓	✓







LAVAVAJILLAS UX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm. Versión Multipower.

Lavavajillas UX-50 400/50/3N

Incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta mixta (platos).
- 1 cestillo pequeño para cubiertos.

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.
- Descalcificador de regeneración de resinas manual.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina
D - PROLIME - Opción descalcificador manual
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD
BD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + dosificador de abrillantador peristáltico
BD + DD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + opción DD
BCD + DD - PERFORMANCE- Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavasos / lavavajillas frontales

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Doble pared
1303220	**UX-50 400/50/3N**					
1303224	**UX-50B 400/50/3N**	✓				
1303228	**UX-50D 400/50/3N**			✓		
1303232	**UX-50BD 400/50/3N**	✓		✓		
1303222	**UX-50 400/50/3N DD**				✓	
1303227	**UX-50B 400/50/3N DD**	✓			✓	
1303230	**UX-50D 400/50/3N DD**			✓	✓	
1303233	**UX-50BD 400/50/3N DD**	✓		✓	✓	
1303243	**UX-50BC 400/50/3N DD**	✓	✓		✓	
1303251	**UX-50BCD 400/50/3N DD**	✓	✓	✓	✓	
1303260	**UX-50S 400/50/3N**					✓
1303264	**UX-50SB 400/50/3N**	✓				✓
1303268	**UX-50SD 400/50/3N**			✓		✓
1303272	**UX-50SBD 400/50/3N**	✓		✓		✓
1303262	**UX-50S 400/50/3N DD**				✓	✓
1303266	**UX-50SB 400/50/3N DD**	✓			✓	✓
1303270	**UX-50SD 400/50/3N DD**			✓	✓	✓
1303274	**UX-50SBD 400/50/3N DD**	✓		✓	✓	✓
1303283	**UX-50SBC 400/50/3N DD**	✓	✓		✓	✓
1303291	**UX-50SBCD 400/50/3N DD**	✓	✓	✓	✓	✓

Lavavajillas de cúpula

Los lavaplatos de capota facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral, su altura y la campana elevable

Accesorios P. 35

Eficacia de lavado, fiabilidad, higiene, ergonomía, consumos optimizados… son los atributos técnicos demandados por cualquier profesional. Por eso proponemos dos gamas de lavavajillas basadas en un núcleo común.



Garantía Sani-Control

- DESINFECCIÓN GARANTIZADA en cumplimiento de la norma DIN 10534.
- Función "THERMAL LOCK": Asegura que el aclarado se realizará a la temperatura idónea para desinfectar la vajilla.

Nuevas carrocerías embutidas

- Diseño ergonómico con ángulos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar su limpieza.
- Volumen de cuba compacto (50% ahorro de agua con respecto a la gama anterior).

Brazos de lavado Hydroblade™

- Toberas rediseñadas para obtener una mayor eficacia de lavado.
- Diseño "monoblock" aporta durabilidad y resistencia a los choques.
- Ahorro del 30% del consumo de agua durante el aclarado respecto a la gama anterior.

Sistema de filtros de 3 etapas: superficie, cuba y aspiración

- Conserva el agua de lavado en óptimas condiciones para mantener la eficacia de lavado constante.

Diseñado para resistir

- Mecanismo apertura "flow": favorece la elevación de la campana con menor esfuerzo.
- Alta Capacidad de carga 43 cm: apta para GN 1/1 y Euronorm 1/1.
- Filtros de superficie de acero inox para una mayor estabilidad y resistencia en uso intensivo.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos te ayudará a tener tu máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntanos cuáles son tus necesidades y te asesoraremos.
- 60 años de experiencia y know-how a tu disposición.



Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



430 mm de capacidad de carga.



	AX-100	UX-100	UX-120
Características			
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura útil	430mm	430mm	430mm
Bomba de presión de aclarado	-	-	opc.
Capacidad de la cuba	25l	25l	25l
Doble pared	-	-	opc.
Visualización temperaturas aclarado	-	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí	sí
Ciclos			
Ciclos	3	6	6
Duración ciclo(s)	120 / 180 / 210"	60/90/100/150/210"	60/90/100/150/210"
Producción cestos/hora	30 / 24 / 17	60/40/36/24/17	60/40/36/24/17
Potencia			
Potencia bomba	1.0Hp / 750W	1Hp / 750W	1.33Hp / 1000W
Potencia cuba	2500W	2500W	2500W
Potencia calderín	6000W	7500W	9000W
Potencia total	6700W	8250W	10000W
Dimensiones exteriores			
Dimensiones exteriores	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm
Alto (abierto)	2000mm	2000mm	2000mm
Peso neto	102Kg	102Kg	104Kg
Datos con entrada de agua a 55°C (recomendado)			



ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

- Control sencillo y amable con el usuario.
- Comunicación intuitiva mediante iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos. Se adapta la duración del ciclo en función del tipo de artículo a lavar.
- Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.



Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA AX-100

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

Lavavajillas AX-100 400/50/3N

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cesta cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303300	**AX-100 400/50/3N**		
1303305	**AX-100B 400/50/3N**	✓	
1303301	**AX-100 400/50/3N DD**		✓
1303306	**AX-100B 400/50/3N DD**	✓	✓



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

- Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Función "wash plus +": aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.
- Tu máquina a tu medida: Lista de opcionales.
- Función de ahorro energético: Reducción de le temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25'). Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

- Renovación del agua de lavado proactiva: el 15% del agua e lavado se renueva tras cada ciclo de lavado, manteniendo la capacidad de lavado constante durante toda la jornada.
- Ciclo de autolavado: la máquina realiza un ciclo de autolimpieza al finalizar el turno, facilitando las labores de mantenimiento y garantizando la limpieza de la cuba de lavado.



Soft start: arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles o delicados.



Display color LCD. Incluye arranque automático "auto-start".



UX-120: sistema HRS opcional. Condensador de vahos: mejora ambiental y eficiencia energética.



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-100

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

Lavavajillas UX-100 400/50/3N

Incluido	Opcional
· Dosificador de abrillantador. · 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cesta cubiertos.	· Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente
1303320	**UX-100 400/50/3N**		
1303323	**UX-100B 400/50/3N**	✓	
1303322	**UX-100 400/50/3N DD**		✓
1303325	**UX-100B 400/50/3N DD**	✓	✓



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-120

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

Lavavajillas UX-120 400/50/3N

Incluido

· Dosificador de abrillantador.
· 1 cesta vasos.
· 1 cesta mixta (platos).
· 1 cesta cubiertos.

Opcional

· Kit dosificador de detergente.
· Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.

DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD
BCD + DD - PERFORMANCE- Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD
BV + DD - HRS - Opción condensador de vahos + bomba de vaciado + opción DD
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + condensador de vahos + bomba de vaciado + opción DD
BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Opción aclarado a temperatura constante + condensador de vahos + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavajillas de cúpula

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Condensador	Doble pared
1303340	**UX-120 400/50/3N**						
1303344	**UX-120B 400/50/3N**	✓					
1303341	**UX-120 400/50/3N DD**				✓		
1303345	**UX-120B 400/50/3N DD**	✓			✓		
1303351	**UX-120BC 400/503N DD**	✓	✓		✓		
1303361	**UX-120BCD 400/50/3N DD**	✓	✓	✓	✓		
1303366	**UX-120BV 400/50/3N DD**	✓			✓	✓	
1303371	**UX-120BCV 400/50/3N DD**	✓	✓		✓	✓	
1303376	**UX-120BCDV 400/50/3N DD**	✓	✓	✓	✓	✓	
1303390	**UX-120S 400/50/3N**						✓
1303394	**UX-120SB 400/50/3N**	✓					✓
1303391	**UX-120S 400/50/3N DD**				✓		✓
1303395	**UX-120SB 400/50/3N DD**	✓			✓		✓
1303401	**UX-120SBC 400/50/3N DD**	✓	✓		✓		✓
1303406	**UX-120SBCD 400/50/3N DD**	✓	✓	✓	✓		✓
1303411	**UX-120SBV 400/50/3N DD**	✓			✓	✓	✓
1303416	**UX-120SBCV 400/50/3N DD**	✓	✓		✓	✓	✓
1303421	**UX-120SBCDV 400/50/3N DD**	✓	✓	✓	✓	✓	✓



ACCESORIOS - LAVAVASOS / LAVAVAJILLAS



Soportes para lavavasos y lavavajillas

Diseñadas para máquinas de lavado Sammic.

Diferentes medidas de soportes para diferentes modelos de lavavasos y lavaplatos.

- Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad.
- Pies de goma.
- Provistas de estante inferior para almacenamiento de cestas.

1310015	**Soporte para mod.35 (445x445x440)**
1310014	**Soporte para mod.40 (485x495x440)**
1310012	**Soporte para mod.50 (615x615x440)**

Patas altas



Kit patas altas fabricadas en acero inoxidable.

Patas de 140-190mm. acoplables en todos los modelos de lavavasos y lavavajillas Sammic.

2310671	**Patas regulables 140-190mm.(4 unid.)**

Kits de doble altura para AX/UX



Permite lavar dos cestas en un mismo ciclo.

- El brazo inferior de lavado lava eficazmente tazas y vasos. Altura máxima de vasos y/o tazas de 11 cm.
- El nivel superior está pensado para lavar platos gracias al brazo de lavado superior. Tamaño máximo platos 16 cm (AX/UX-40) / 23 cm (AX/UX-50).
- No precisa instalación.
- En cada momento, se puede trabajar con o sin kit de doble altura.



2319660	**Kit de doble altura para AX/UX-40**
2319771	**Kit de doble altura para AX/UX-50**



Encimeras para bastidor

Modelos con cuba, escurridor y agujero desbarace.

Disponible en gama de 600 mm y 700 mm.

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Encimera con superficie rebajada estampada y peto posterior de 100mm.
- Cuba insonorizada que incluye desagüe y tubo rebosadero.
- Se complementa con bastidor.
- Opcional: cuba a la derecha o a la izquierda y orificio para desbarace.
- Accesorios opcionales: doble fondo, tubos rebosaderos, estantes, grifos.

NOTA: No incluye bastidor. El bastidor se pide por separado.

5896121	**Fregadero con escurridor derecha 1200x600 FRLV-612/11D**
5896122	**Fregadero con escurridor izquierda 1200x600 FRLV-612/11I**
5897121	**Fregadero con escurridor derecha 1200x700 FRLV-712/11D**
5897122	**Fregadero con escurridor izquierda 1200x700 FRLV-712/11I**
5896181	**Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x600 FRLV-618/21D**
5896182	**Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x600 FRLV-618/11I**
5897181	**Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x700 FRLV-718/21D**
5897182	**Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x700 FRLV-718/21I**
5898618	**Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111D**
5899618	**Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111I**
5898718	**Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111D**
5899718	**Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111I**



Bastidores lavavajillas

Bastidores para incorporar lavavajillas bajo el escurridor.

Varias medidas.

- Construido en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Bastidor para incorporar lavavajillas bajo el escurridor.
- No incluye fregadero ni grifo.

5890681	**Bastidor para lavavajillas 1200x600 FL612 D/I para encimeras 5896121/5896122**
5890781	**Bastidor para lavavajillas 1200x700 FL712 D/I para encimeras 5897121/5897122**
5890687	**Bastidor para lavavajillas 1800x600 FL618/21 D/I para encimeras 5896181/5896182**
5890787	**Bastidor para lavavajillas 1800x700 FL718 D/I para encimera 5897181/5897182**
5890689	**Bastidor para lavavajillas 1800x600 FLS-618 D/I (sin estante) para encimeras 5898618/5899618**
5890789	**Bastidor para lavavajillas 1800x700 FLS-718 D/I (sin estante) para encimeras 5898718/5899718**



Mesas para lavavajillas de cúpula



Mesas para lavavajillas de cúpula.

Diferentes tipos de mesas adaptados a las necesidades del usuario. Fabricadas en acero inoxidable.

Mesas de entrada y salida standares para cúpulas, gamas superiores con guía de cesta y recogida de agua.

1310020	**Mesa lateral sin patas para cúpulas (594x514mm)**
5712510	**Mesa lateral con peto MP-700D derecha(700x750x850)**
5712512	**Mesa lateral con peto MP-1200D derecha (1200x750x850)**
5712520	**Mesa lateral con peto MP-700I izquierda (700x750x850)**
5712522	**Mesa lateral con peto MP-1200I izquierda (1200x750x850)**



Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado



Para lavavajillas de cúpula y tren de lavado.

Gama completa de mesas con todo tipo de soluciones. Fabricadas en acero inoxidable.

- Mesas de entrada con fregadero y peto.
- Agujero de vaciado recubierto con goma para el desbarace en modelos MP.
- Plano superior con guía de cesta y recogida de agua.
- Modelos MD/MI sin agujero de vaciado.

5712530	**Mesa prelavado MD-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)**
5712540	**Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)**
5712550	**Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)**
5712560	**Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)**
5712552	**Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)**
5712562	**Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)**

Mesas centrales de desbarace



Para lavavajillas de cúpula y trenes de lavado.

Mesa central de desbarace con agujero de vaciado con goma antisalpicaduras y portacestos desmontable opcional.

Combinadas con las mesas de conexión y mesas de carga en ángulo proporcionan un espacio de trabajo cómodo y amplio.

5712191	**Mesa central MDD-1600 (1600x800x850)**
5712221	**Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)**
5712201	**Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)**
5712231	**Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)**
5712211	**Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)**
5712241	**Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)**
5712250	**Estanteria EMD-1600 (1600x650x600)**
5712260	**Estanteria EMD-2100 (2100x650x600)**
5712270	**Estanteria EMD-2600 (2600x650x600)**



Mesa central de desbarace doble (entrada)

Para lavavajillas de arrastre y cúpulas.

Mesa central con agujero de vaciado recubierto con goma antisalpicaduras y portacestos desmontable opcional.

Con doble conexion y espacio intermedio de 1100mm. Permite conectar 2 lavavajillas combinadas con mesas de lavado con carga en ángulo.

5712212	**Mesa central MDDI-2368 (2368x800x850)**
5712262	**Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)**



Mesas de conexión para cúpulas y trenes

Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

5712274	**Mesa conexión MCD-700 (700x700)**
5712276	**Mesa conexión MCI-700 (700x700)**
5712280	**Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)**
5712300	**Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)**
5712290	**Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)**
5712310	**Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)**

Cesta 350 x 350

Cesta de 350x350 mm. para vasos y platos.

- Cesta base de 350x350.
- Cesta platos de 350x350.
- Cesta vasos altos 350x350.



2302612	

Cesta base 350x350x110mm



2302613	

Cesta platos 350x350x110mm



2307217	

Cesta vasos altos 350x350x150



Cesta 400 x 400

Cestos de 400x400mm para vasos y platos.

- Cesta base 400x400.
- Cesta platos 400x400.
- Cesta vasos altos 400x400.



2305468

Cesta base 400x400x110mm



2307028

Cesta platos 400x400x110mm



2307219

Cesta vasos altos 400x400x150



5300240

Cesta inclinada 400x400

Cesta 500 x 500

Cestas de 500x500 mm. para vasos, platos, cubiertos y bandejas.

Cestas lavavajillas industrial Sammic para vasos, platos, cubiertos y bandejas.

- Cesta base 500x500 mm.
- Cesta platos 500x500 mm.
- Cesta para cubiertos 500x500 mm.
- Cesta para bandejas.



5300105

C-1 Cesta base 500x500 h:100mm



5300112

C-3 Cesta platos 500x500 h:100mm



5300120

C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm



5300225

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130

C-2 Cesta cubiertos 500x500 h:100mm



5300174

C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm



5300159

C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm



5300184

C-7 Cesta base 36 div. Ø75 h:100mm



5300194

C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



5300215

C-D Extensión cestas 16 div. h:45mm



5300205

C-B Extensión cestas 25 div. h:45mm



5300210

C-C Extensión cestas 36 div. h:45mm



5300220

C-E Extensión cesta 49 div. h:45mm



5300200

C-A Extensión abierta cestas h:45mm



5300152

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega



5300250

Cesta inclinada 500x500

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

Diferentes modelos de cestillos de cubiertos y suplementos de platillos para lavavasos y lavavajillas.



2302058

Suplemento platillos 310x95



2305488

Suplemento platillos 350x95



2302615

Cestillo pequeño cubiertos 110x80x110mm



2302617

Cestillo pequeño doble cubiertos · 2x(110x80x110mm)



5300135

C-1370 Cubilete cubiertos 105x105x125



5300125

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430x210x150mm

Dosificadores para lavavasos y lavavajillas frontales AX / UX



Diseñados para los lavavasos y lavavajillas de Sammic.

El dosificador de abrillantador peristáltico es un kit opcional para las versiones de modelos UX equipados con dosificador de abrillantador hidráulico. En los modelos UX, los dosificadores de detergente y abrillantador peristáltico permiten regular la dosificación del producto desde el panel de control.

2310429	**Kit dosificador detergente variable para AX / GP**
2319685	**Kit dosificador detergente peristáltico para UX**
2319686	**Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX**

Dosificador de detergente para lavavasos GP



Diseñado para los lavavasos de Sammic.

Kit de dosificador de detergente para los lavavasos Sammic.

2310429	**Kit dosificador detergente variable para AX / GP**

Dosificadores para lavavajillas de cúpula AX / UX



Diseñados para lavavajillas Sammic.

El dosificador de abrillantador peristáltico es un kit opcional para las versiones de modelos UX equipados con dosificador de abrillantador hidráulico. En los modelos UX, los dosificadores de detergente y abrillantador peristáltico permiten regular la dosificación del producto desde el panel de control.

2310440	**Kit dosificador detergente variable para AX-100**
2319685	**Kit dosificador detergente peristáltico para UX**
2319686	**Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX**



Osmotizador OS-140P

Equipo de ósmosis inversa para aplicaciones del ámbito industrial, profesional y horeca.

Simplicidad y rapidez.

Válido para lavavajillas con o sin break tank.

La ósmosis proporciona acabados excelentes, especialmente en cristalería, y acelera el proceso de secado de los artículos.

- El modelo OS-140P asegura un elevado flujo instantáneo que, combinado con una presión elevada, permite ejecutar ciclos de lavado rápidos y contniuos.

5320140	**Osmotizador OS-140P 230/50/1**
6320220	**Filtro pequeño azul Osmosis**



Descalcificadores manuales

De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Los descalcificadores manuales Sammic han sido estudiados al mínimo detalle, son seguros y de funcionamiento sencillo.

5320005	**Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm**
5320010	**Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm**
5320015	**Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm**
5320020	**Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm**



Descalcificadores automáticos

De 12 y 26 litros de capacidad. Programables.

Indicado para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfacer la exigencia en el sector del bar, restauración, hotelería y en todas las aplicaciones donde se requiere un uso de agua de calidad.
- Aumenta el rendimiento de las instalaciones y la duración de los equipos.

5320112	**Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1**
5320126	**Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1**



Lavavajillas de arrastre de cestas

Trenes de lavado con capacidad de hasta 5.000 platos / hora

Accesorios
P. 52

Los túneles lavavajillas son ideales para hoteles, hospitales y grandes comedores en general.

- Construcción en acero inoxidable.
- Anti-salpicaduras de entrada y salida de serie (a partir del modelo SRC-2200).
- Arrastre central de acero inoxidable equipado con un limitador de par por fricción en caso de bloqueo.
- Separación de las distintas zonas con cortinas intermedias.
- Arranque automático.
- Llenado automático del calderín.
- Control preciso de la temperatura mediante sondas de temperatura de gran precisión. Facilidad de regulación y visualización.

Economía

- Micro de lavado a la entrada de la máquina que arranca las bombas de lavado al introducir las cestas.
- Temporización del funcionamiento de las bombas de lavado.
- Economizador de aclarado.
- Reductor de presión para la regulación de la cantidad de agua del aclarado.
- Paradas automáticas programadas si no hay carga.
- Parada y temporización del arrastre al actuar el micro de fin de carrera.

Limpieza y mantenimiento

- Amplia puerta de apertura asistida, permitiendo el acceso para limpieza e inspección.
- Tubos y boquillas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Filtros en acero inoxidable con pendiente y cestillo recogedor de residuos extraíble (SRC-1800: sin cestillo recogedor).
- Vaciado simple del calderín soltando simplemente una manguera.
- Facilidad de detección de averías mediante pilotos indicadores.
- Facilidad de reparación sin retirar la máquina de su emplazamiento.

Varias opciones de secado

- Toberas de impulsión y laberintos laterales diseñados para un óptimo aprovechamiento del aire caliente.
- Control termostático de la temperatura.
- Dos modelos en línea (TS-600 / TS-800) para cubrir las necesidades de la gama.
- Opción de secado en ángulo (TS-90): máximo rendimiento en el mínimo espacio.
- Sistema de arrastre para el máximo aprovechamiento del recorrido de la cesta.
- Desagüe incorporado para evacuar el sobrante de agua.



	TS-600	TS-800	TS-90
Potencia Ventilador	1 HP / 0,75 kW	1,5 HP / 1,1 kW	1,5 HP / 1,1 kW
R. Calentamiento	6 kW	9 kW	9 kW
Aire circulante m3/h	1.300	2.000	2.000
Longitud mm.			
SRC-1800	+600mm		+900mm
SRC-2200-2700-3300	+400mm		+700mm
SRC-3600	+400mm	+600mm	+700mm
SRC-4000-5000		+600mm	+700mm

Sistema de extracción a tu medida

CA: copa de aspiración sin motor

- SRC-1800: consiste en un antisalpicaduras que se añade a la máquina, con salida para conectar a una unidad de extracción remota. Puede servirse instalado o como kit.
- SRC-2200/5000: al antisalpicaduras se le añade una salida para conectar a una unidad de extracción remota. Es la extracción mínima que deben llevar estos modelos.
- Diámetro de salida: 176 mm.
- Se evitan salpicaduras en la salida de la vajilla.

EV: extractor de vahos

- Unidad de extracción de vahos motorizada de 550 W.
- Filtro extraíble anti-grasas.
- Diámetro de salida: 176 mm.

CV: condensador de vahos

- Para evitar los vahos sin necesidad de extracción exterior.
- Su diseño en el funcionamiento permite aumentar la temperatura del agua de entrada del lavavajillas y enviarla al circuito de aclarado.
- Esta función permite el aprovechamiento de la energía en el proceso normal de trabajo, consiguiendo recuperar gran parte del agua de entrada destinada a la condensación de vahos.
- Ventilador en posición vertical y motor con doble retén para impedir la entrada de humedad al motor.
- Filtro extraíble para evitar la entrada de grasas.



	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
Producción hora							
Producción cestas/hora (min)	67	85	100	122	130	150	183
Producción cestas/hora (max)	100	126	150	183	200	225	275
Producción platos/hora (min)	1206	1530	1800	2196	2340	2700	3294
Producción platos/hora (max)	1800	2200	2700	3294	3600	4050	4950
Lavado							
Temperatura de lavado	55ºC-65ºC	55ºC-65ºC	55ºC-65ºC	55ºC-65ºC	55ºC-65ºC	55ºC-65ºC	55ºC-65ºC
Capacidad cuba lavado	80l	100l	100l	100l	100 l	100l	100l
Potencia de la bomba	2Hp / 1500W	3Hp / 2250W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.5Hp / 2600W
Resistencia calentamiento lavado	7500W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W
Aclarado							
Temperatura de aclarado	80ºC-90ºC	80ºC-90ºC	80ºC-90ºC	80ºC-90ºC	80ºC-90ºC	80ºC-90ºC	80ºC-90ºC
Consumo agua	270l/h	300l/h	330l/h	330l/h	390l/h	390l/h	480l/h
Resistencia calentamiento aclarado	18000W	18000W	18000W	18000W	21000W	21000W	27000W
Capacidad del calderín	20l	20l	20l	20l	20l	20l	20l
Potencia							
Potencia motor arrastre	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W
Potencia total	27135W	29580W	29780W	30270W	33460W	39810W	52790W
Dimensiones exteriores							
Ancho	1180mm	1700mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
Fondo	830mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm
Alto	1430mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
Peso neto	200Kg	250Kg	250Kg	410Kg	400Kg	450Kg	540Kg
Módulo de secado	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600/800	TS-800	TS-800
Módulo de secado 90º	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90

Nota: +3 kW de potencia de aclarado en modelos equipados con condensador de vahos.

Nota: todos los modelos a partir de SRC-2200 sin extractor de vahos EV ni condensador de vahos CV llevarán instalada la copa de aspiración CA.

Datos con entrada de agua a 55ºC (recomendado)







LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-1800

67/100 cestos/hora (hasta 1.800 platos/hora).

Lavavajillas SRC-1800D 400/50/3N (carga derecha)
Lavavajillas SRC-1800I 400/50/3N (carga izquierda)

Incluido

· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Módulo de secado TS-600 / TS-90.
· Copa de aspiración CA.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

CA - Copa de aspiración para SRC-1800 - sin motor - instalada
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-600 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90
1302400	**SRC-1800D 400/50/3N**	D					
1302438	**SRC-1800DCA 400/50/3N**	D	✓				
1302413	**SRC-1800DEV 400/50/3N**	D		✓			
1302405	**SRC-1800DCV 400/50/3N**	D			✓		
1302403	**SRC-1800DS6 400/50/3N**	D				✓	
1302440	**SRC-1800DS6CA 400/50/3N**	D	✓			✓	
1302415	**SRC-1800DS6EV 400/50/3N**	D		✓		✓	
1302407	**SRC-1800DS6CV 400/50/3N**	D			✓	✓	
1302409	**SRC-1800DS90 400/50/3N**	D					✓
1302442	**SRC-1800DS90CA 400/50/3N**	D	✓				✓
1302417	**SRC-1800DS90EV 400/50/3N**	D		✓			✓
1302411	**SRC-1800DS90CV 400/50/3N**	D			✓		✓
1302419	**SRC-1800I 400/50/3N**	I					
1302445	**SRC-1800ICA 400/50/3N**	I	✓				
1302431	**SRC-1800IEV 400/50/3N**	I		✓			
1302423	**SRC-1800ICV 400/50/3N**	I			✓		
1302421	**SRC-1800IS6 400/50/3N**	I				✓	
1302447	**SRC-1800IS6CA 400/50/3N**	I	✓			✓	
1302433	**SRC-1800IS6EV 400/50/3N**	I		✓		✓	
1302425	**SRC-1800IS6CV 400/50/3N**	I			✓	✓	
1302427	**SRC-1800IS90 400/50/3N**	I					✓
1302449	**SRC-1800IS90CA 400/50/3N**	I	✓				✓
1302435	**SRC-1800IS90EV 400/50/3N**	I		✓			✓
1302429	**SRC-1800IS90CV 400/50/3N**	I			✓		✓



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-2200

85/126 cestos/hora (hasta 2.200 platos/hora).

Lavavajillas SRC-2200DCA 400/50/3N
Lavavajillas SRC-2200ICA 400/50/3N

Incluido

· Antisalpicaduras de entrada y salida.
· Copa de aspiración CA.
· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Módulo de secado TS-600 / TS-90.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-600 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90
1302507	**SRC-2200DCA 400/50/3N**	D	✓				
1302510	**SRC-2200DEV 400/50/3N**	D		✓			
1302503	**SRC-2200DCV 400/50/3N**	D			✓		
1302508	**SRC-2200DS6CA 400/50/3N**	D	✓			✓	
1302511	**SRC-2200DS6EV 400/50/3N**	D		✓		✓	
1302504	**SRC-2200DS6CV 400/50/3N**	D			✓	✓	
1302509	**SRC-2200DS90CA 400/50/3N**	D	✓				✓
1302512	**SRC-2200DS90EV 400/50/3N**	D		✓			✓
1302506	**SRC-2200DS90CV 400/50/3N**	D			✓		✓
1302519	**SRC-2200ICA 400/50/3N**	I	✓				
1302522	**SRC-2200IEV 400/50/3N**	I		✓			
1302516	**SRC-2200ICV 400/50/3N**	I			✓		
1302520	**SRC-2200IS6CA 400/50/3N**	I	✓			✓	
1302523	**SRC-2200IS6EV 400/50/3N**	I		✓		✓	
1302515	**SRC-2200IS6CV 400/50/3N**	I			✓	✓	
1302521	**SRC-2200IS90CA 400/50/3N**	I	✓				✓
1302524	**SRC-2200IS90EV 400/50/3N**	I		✓			✓
1302518	**SRC-2200IS90CV 400/50/3N**	I			✓		✓





LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-2700

100/150 cestos/hora (hasta 2.700 platos/hora).

Lavavajillas SRC-2700DCA 400/50/3N
Lavavajillas SRC-2700ICA 400/50/3N

Incluido

· Antisalpicaduras de entrada y salida.
· Copa de aspiración CA.
· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Módulo de secado TS-600 / TS-90.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-600 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90
1302557	**SRC-2700DCA 400/50/3N**	D	✓				
1302560	**SRC-2700DEV 400/50/3N**	D		✓			
1302553	**SRC-2700DCV 400/50/3N**	D			✓		
1302558	**SRC-2700DS6CA 400/50/3N**	D	✓			✓	
1302561	**SRC-2700DS6EV 400/50/3N**	D		✓		✓	
1302554	**SRC-2700DS6CV 400/50/3N**	D			✓	✓	
1302559	**SRC-2700DS90CA 400/50/3N**	D	✓				✓
1302562	**SRC-2700DS90EV 400/50/3N**	D		✓			✓
1302556	**SRC-2700DS90CV 400/50/3N**	D			✓		✓
1302569	**SRC-2700ICA 400/50/3N**	I	✓				
1302572	**SRC-2700IEV 400/50/3N**	I		✓			
1302565	**SRC-2700ICV 400/50/3N**	I			✓		
1302570	**SRC-2700IS6CA 400/50/3N**	I	✓			✓	
1302573	**SRC-2700IS6EV 400/50/3N**	I		✓		✓	
1302566	**SRC-2700IS6CV 400/50/3N**	I			✓	✓	
1302571	**SRC-2700IS90CA 400/50/3N**	I	✓				✓
1302574	**SRC-2700IS90EV 400/50/3N**	I		✓			✓
1302568	**SRC-2700IS90CV 400/50/3N**	I			✓		✓



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3300

122/183 cestos/hora (hasta 3.300 platos/hora).

Lavavajillas SRC-3300DCA 400/50/3N
Lavavajillas SRC-3300ICA 400/50/3N

Incluido

· Antisalpicaduras de entrada y salida.
· Copa de aspiración CA.
· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Módulo de secado TS-600 / TS-90.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-600 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90
1302610	**SRC-3300DCA 400/50/3N**	D	✓				
1302607	**SRC-3300DEV 400/50/3N**	D		✓			
1302603	**SRC-3300DCV 400/50/3N**	D			✓		
1302611	**SRC-3300DS6CA 400/50/3N**	D	✓			✓	
1302608	**SRC-3300DS6EV 400/50/3N**	D		✓		✓	
1302604	**SRC-3300DS6CV 400/50/3N**	D			✓	✓	
1302612	**SRC-3300DS90CA 400/50/3N**	D	✓				✓
1302609	**SRC-3300DS90EV 400/50/3N**	D		✓			✓
1302606	**SRC-3300DS90CV 400/50/3N**	D			✓		✓
1302622	**SRC-3300ICA 400/50/3N**	I	✓				
1302619	**SRC-3300IEV 400/50/3N**	I		✓			
1302615	**SRC-3300ICV 400/50/3N**	I			✓		
1302623	**SRC-3300IS6CA 400/50/3N**	I	✓			✓	
1302620	**SRC-3300IS6EV 400/50/3N**	I		✓		✓	
1302616	**SRC-3300IS6CV 400/50/3N**	I			✓	✓	
1302624	**SRC-3300IS90CA 400/50/3N**	I	✓				✓
1302621	**SRC-3300IS90EV 400/50/3N**	I		✓			✓
1302618	**SRC-3300IS90CV 400/50/3N**	I			✓		✓





LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3600

130/200 cestos/hora (hasta 3.600 platos/hora).

Lavavajillas SRC-3600DCA 400/50/3N
Lavavajillas SRC-3600ICA 400/50/3N

Incluido

· Antisalpicaduras de entrada y salida.
· Copa de aspiración CA.
· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Módulo de secado TS-600 / TS-800 / TS-90.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-600 - Módulo de Secado - instalado
TS-800 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-800	TS-90
1302660	**SRC-3600DCA 400/50/3N**	D	✓					
1302657	**SRC-3600DEV 400/50/3N**	D		✓				
1302653	**SRC-3600DCV 400/50/3N**	D			✓			
1302661	**SRC-3600DS6CA 400/50/3N**	D	✓			✓		
1302658	**SRC-3600DS6EV 400/50/3N**	D		✓		✓		
1302654	**SRC-3600DS6CV 400/50/3N**	D			✓	✓		
1302663	**SRC-3600DS8CA 400/50/3N**	D	✓				✓	
1302665	**SRC-3600DS8EV 400/50/3N**	D		✓			✓	
1302664	**SRC-3600DS8CV 400/50/3**	D			✓		✓	
1302662	**SRC-3600DS90CA 400/50/3N**	D	✓					✓
1302659	**SRC-3600DS90EV 400/50/3N**	D		✓				✓
1302656	**SRC-3600DS90CV 400/50/3N**	D			✓			✓
1302676	**SRC-3600ICA 400/50/3N**	I	✓					
1302673	**SRC-3600IEV 400/50/3N**	I		✓				
1302669	**SRC-3600ICV 400/50/3N**	I			✓			
1302677	**SRC-3600IS6CA 400/50/3N**	I	✓			✓		
1302674	**SRC-3600IS6EV 400/50/3N**	I		✓		✓		
1302672	**SRC-3600IS6CV 400/50/3N**	I			✓	✓		
1302679	**SRC-3600IS8CA 400/50/3N**	I	✓				✓	
1302681	**SRC-3600IS8EV 400/50/3N**	I		✓			✓	
1302680	**SRC-3600IS8CV 400/50/3N**	I			✓		✓	
1302678	**SRC-3600IS90CA 400/50/3N**	I	✓					✓
1302675	**SRC-3600IS90EV 400/50/3N**	I		✓				✓
1302670	**SRC-3600IS90CV 400/50/3N**	I			✓			✓

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-4000

150/225 cestos/hora (hasta 4.050 platos/hora).



Lavavajillas SRC-4000DCA 400/50/3N
Lavavajillas SRC-4000ICA 400/50/3N

Incluido

· Antisalpicaduras de entrada y salida.
· 3 cestas mixtas (platos).
· Copa de aspiración CA.

Opcional

· Módulo de secado TS-800.
· Módulo de secado TS-90.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-800 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-800	TS-90
1302740	**SRC-4000DCA 400/50/3N**	D	✓				
1302737	**SRC-4000DEV 400/50/3N**	D		✓			
1302733	**SRC-4000DCV 400/50/3N**	D			✓		
1302746	**SRC-4000DS8CA 400/50/3N**	D	✓			✓	
1302745	**SRC-4000DS8EV 400/50/3N**	D		✓		✓	
1302744	**SRC-4000DS8CV 400/50/3N**	D			✓	✓	
1302742	**SRC-4000DS90CA 400/50/3N**	D	✓				✓
1302739	**SRC-4000DS90EV 400/50/3N**	D		✓			✓
1302736	**SRC-4000DS90CV 400/50/3N**	D			✓		✓
1302756	**SRC-4000ICA 400/50/3N**	I	✓				
1302753	**SRC-4000IEV 400/50/3N**	I		✓			
1302749	**SRC-4000ICV 400/50/3N**	I			✓		
1302763	**SRC-4000IS8CA 400/50/3N**	I	✓			✓	
1302761	**SRC-4000IS8EV 400/50/3N**	I		✓		✓	
1302760	**SRC-4000IS8CV 400/50/3N**	I			✓	✓	
1302758	**SRC-4000IS90CA 400/50/3N**	I	✓				✓
1302755	**SRC-4000IS90EV 400/50/3N**	I		✓			✓
1302752	**SRC-4000IS90CV 400/50/3N**	I			✓		✓



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-5000

183/275 cestos/hora (hasta 4.950 platos/hora).



Lavavajillas SRC-5000DCA 400/50/3N
Lavavajillas SRC-5000ICA 400/50/3N

Incluido

· Antisalpicaduras de entrada y salida.
· Copa de aspiración CA.
· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Módulo de secado TS-800 / TS-90.
· Extractor de vahos EV.
· Condensador de vahos CV.
· Mesas y composiciones de entrada.
· Mesas y composiciones de salida.

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado
TS-800 - Módulo de Secado - instalado
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado

LISTA DE CÓDIGOS		Carga D/I	CA	EV	CV	TS-800	TS-90
1302807	**SRC-5000DCA 400/50/3N**	D	✓				
1302805	**SRC-5000DEV 400/50/3N**	D		✓			
1302802	**SRC-5000DCV 400/50/3N**	D			✓		
1302812	**SRC-5000DS8CA 400/50/3N**	D	✓			✓	
1302811	**SRC-5000DS8EV 400/50/3N**	D		✓		✓	
1302810	**SRC-5000DS8CV 400/50/3N**	D			✓	✓	
1302808	**SRC-5000DS90CA 400/50/3N**	D	✓				✓
1302806	**SRC-5000DS90EV 400/50/3N**	D		✓			✓
1302804	**SRC-5000DS90CV 400/50/3N**	D			✓		✓
1302819	**SRC-5000ICA 400/50/3N**	I	✓				
1302817	**SRC-5000IEV 400/50/3N**	I		✓			
1302814	**SRC-5000ICV 400/50/3N**	I			✓		
1302825	**SRC-5000IS8CA 400/50/3N**	I	✓			✓	
1302824	**SRC-5000IS8EV 400/50/3N**	I		✓		✓	
1302822	**SRC-5000IS8CV 400/50/3N**	I			✓	✓	
1302820	**SRC-5000IS90CA 400/50/3N**	I	✓				✓
1302818	**SRC-5000IS90EV 400/50/3N**	I		✓			✓
1302816	**SRC-5000IS90CV 400/50/3N**	I			✓		✓

ACCESORIOS - LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS

CA copa de aspiración para SRC-1800 (kit)



Copa de aspiración a conectar a un extractor externo.

La copa de aspiración se puede servir instalada en los lavavajillas de arrastre de cestas SRC-1800 de Sammic, o como kit.

- La copa de aspiración CA consiste en un antisalpicaduras que se añade a la máquina, con salida para conectar a una unidad de extracción remota.
- Diámetro de salida: 176 mm.
- Se evitan salpicaduras en la salida de la vajilla.
- No aumenta el largo total de la instalación.

2311424	**CA - Copa de aspiración para SRC-1800 - sin motor - Kit**

Mesas de carga en ángulo para trenes de lavado



Se acoplan en trenes de lavado y en mesas de prelavado o mesas de conexion.

Mesas de acero inoxidable de alta calidad.

5702142	**Cargador en ángulo MA-90 para SRC-1800 (800x800)**
5702610	**Mesa de carga en angulo MA-90 para SRC-2200/5000 (800x800)**

Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado



Para lavavajillas de cúpula y tren de lavado.

Gama completa de mesas con todo tipo de soluciones. Fabricadas en acero inoxidable.

- Mesas de entrada con fregadero y peto.
- Agujero de vaciado recubierto con goma para el desbarace en modelos MP.
- Plano superior con guía de cesta y recogida de agua.
- Modelos MD/MI sin agujero de vaciado.

5712530	**Mesa prelavado MD-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)**
5712540	**Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)**
5712550	**Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)**
5712560	**Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)**
5712552	**Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)**
5712562	**Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)**



Mesas centrales de desbarace

Para lavavajillas de cúpula y trenes de lavado.

Mesa central de desbarace con agujero de vaciado con goma antisalpicaduras y portacestos desmontable opcional.

Combinadas con las mesas de conexión y mesas de carga en ángulo proporcionan un espacio de trabajo cómodo y amplio.

5712191	**Mesa central MDD-1600 (1600x800x850)**
5712221	**Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)**
5712201	**Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)**
5712231	**Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)**
5712211	**Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)**
5712241	**Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)**
5712250	**Estanteria EMD-1600 (1600x650x600)**
5712260	**Estanteria EMD-2100 (2100x650x600)**
5712270	**Estanteria EMD-2600 (2600x650x600)**



Mesa central de desbarace doble (entrada)

Para lavavajillas de arrastre y cúpulas.

Mesa central con agujero de vaciado recubierto con goma antisalpicaduras y portacestos desmontable opcional.

Con doble conexion y espacio intermedio de 1100mm. Permite conectar 2 lavavajillas combinadas con mesas de lavado con carga en ángulo.

5712212	**Mesa central MDDI-2368 (2368x800x850)**
5712262	**Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)**

Mesas de conexión para cúpulas y trenes



Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

5712274	**Mesa conexión MCD-700 (700x700)**
5712276	**Mesa conexión MCI-700 (700x700)**
5712280	**Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)**
5712300	**Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)**
5712290	**Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)**
5712310	**Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)**

Mesa de rodillos (salida)



Mesa de rodillos para lavavajillas de arrastre.

Diseñadas para satisfacer las necesidades específicas de cada usuario.

- Unidad de rodillos con giro libre y cuba.
- En 90º , posibilidad de unión para 180º.
- Disponibles modelos articulados para ajustarse a curvas mecanizadas de 180º.

5702150	**CR-90 curva 90 con patas**
5702160	**Mesa recta rodillos MR-1100 (1100x630x850)**
5702170	**Mesa recta rodillos MR-1600 (1600x630x850)**
5702180	**Mesa recta rodillos MR-2100 (2100x630x850)**
5702370	**Micro fin carrera FCR**

Curva mecanizada (salida)



Para lavavajillas de arrastres.

Diseñada para cubrir las necesidades específicas del usuario.

- Curva de salida mecanizada por el sistema de arrastre.
- Con cuba y desagüe.

5702601	**Curva mecanizada 90º CM-90 (800x800)**
5702370	**Micro fin carrera FCR**

Cesta 500 x 500

Cestas de 500x500 mm. para vasos, platos, cubiertos y bandejas.

Cestas lavavajillas industrial Sammic para vasos, platos, cubiertos y bandejas.

- Cesta base 500x500 mm.
- Cesta platos 500x500 mm.
- Cesta para cubiertos 500x500 mm.
- Cesta para bandejas.



5300105	

C-1 Cesta base 500x500 h:100mm



5300112	

C-3 Cesta platos 500x500 h:100mm



5300120	

C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm



5300225	

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227	

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130	

C-2 Cesta cubiertos 500x500 h:100mm



5300174	

C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm



5300159	

C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm



5300184	

C-7 Cesta base 36 div. Ø75 h:100mm



5300194	

C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



5300215	

C-D Extensión cestas 16 div. h:45mm



5300205	

C-B Extensión cestas 25 div. h:45mm



5300210	

C-C Extensión cestas 36 div. h:45mm



5300220	

C-E Extensión cesta 49 div. h:45mm



5300200	

C-A Extensión abierta cestas h:45mm



5300152	

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega



5300250	

Cesta inclinada 500x500

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

Diferentes modelos de cestillos de cubiertos y suplementos de platillos para lavavasos y lavavajillas.



2302058	

Suplemento platillos 310x95



2305488	

Suplemento platillos 350x95



2302615	

Cestillo pequeño cubiertos 110x80x110mm



2302617	

Cestillo pequeño doble cubiertos · 2x(110x80x110mm)



5300135	

C-1370 Cubilete cubiertos 105x105x125



5300125	

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430x210x150mm



Descalcificadores manuales

De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Los descalcificadores manuales Sammic han sido estudiados al mínimo detalle, son seguros y de funcionamiento sencillo.

5320005	**Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm**
5320010	**Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm**
5320015	**Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm**
5320020	**Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm**



Descalcificadores automáticos

De 12 y 26 litros de capacidad. Programables.

Indicado para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfacer la exigencia en el sector del bar, restauración, hotelería y en todas las aplicaciones donde se requiere un uso de agua de calidad.
- Aumenta el rendimiento de las instalaciones y la duración de los equipos.

5320112	**Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1**
5320126	**Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1**



Lava-utensilios y perolas

Lavaperolas industrial para lavar pucheros, perolas, ollas, cazuelas, etc.

Lavautensilios con gran capacidad de carga y elevada presión que garantizan resultados de lavado e higiene óptimos.

Ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones en restauración, heladerías, reposterías, carnicerías, etc.



Construcción de máxima calidad

- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Doble pared: funcionamiento silencioso y reducción de dispersiones térmicas.

Una higiene perfecta

- Elevada potencia y presión.
- Interior con acabados redondeados: se evita la acumulación de suciedad en la cuba.
- Difusores de lavado embutidos en tubo de acero inoxidable.
- Difusores de lavado y aclarado fácilmente desmontables.
- Equipados con calderín de aclarado y bomba de presión.
- LU-60/75: opción de parada térmica, garantizando una temperatura mínima de aclarado de 85ºC al inicio del ciclo.
- LU-60/75: disponibles con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.

Máxima comodidad y seguridad para el usuario

- Doble apertura de la puerta con contrapeso: mínimo esfuerzo.
- Cesto de acero inoxidable totalmente extraíble: facilita la carga y la descarga.
- LU-60/75: panel de mandos electrónico muy intuitivo. LED indicador de temperaturas de lavado y aclarado.
- LU-130: panel de mandos electrónico con visualización de temperaturas de lavado y aclarado.
- Puerta equipada con microrruptor de seguridad.

	LU-60	LU-75	LU-61H	LU-130
Dimensiones de la cesta	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
Altura útil	650mm	650mm	820mm	680mm
Ciclos				
Ciclos	3	3	3	3
Duración ciclo(s)	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"
Producción cestos/hora	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10	20 / 10 / 6
Potencia				
Potencia de la bomba	3Hp / 2200W	3,2Hp / 2400W	4Hp / 3000W	6Hp / 4400W
Potencia bomba presión	470W	470W	370W	370W
Potencia cuba	6000W	6000W	5300W	9800W
Potencia calderín	9000W	10500W	8300W	19600W
Potencia total	11200W	12900W	11200W	24000W
Dimensiones exteriores				
Dimensiones exteriores	742 x 852 x 1840mm	922 x 932 x 1840mm	675 x 803 x 2015mm	1520 x 890 x 1760mm
Fondo (abierto)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
Alto (abierto)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
Peso neto	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg
Datos con entrada de agua a 55ºC (recomendado)				



LAVAUTENSILIOS LU-60

Cesta de 600 x 630 mm.

Altura útil: 650 mm.

1300570	**Lavautensilios LU-60 230-400/50/3N**
1300574	**Lavautensilios LU-60B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)**

Incluido

· 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.

Opcional

· Kit dosificador de detergente regulable.
· Kit dosificador de abrillantador.
· Cesta inox.
· Inserto inox para bandejas.



LAVAUTENSILIOS LU-75

Cesta de 780 x 700 mm.

Altura útil: 650 mm.

1300580	**Lavautensilios LU-75 230-400/50/3N**
1300584	**Lavautensilios LU-75B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)**

Incluido

· 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.

Opcional

· Kit dosificador de detergente regulable.
· Kit dosificador de abrillantador.
· Cesta inox.
· Inserto inox para bandejas.



LAVAUTENSILIOS LU-61H

Cesta de 630 x 550 mm. y altura útil de 820 mm.

Lavautensilios con altura útil especial para utensilios de grandes dimensiones.

5700485	**Lavautensilios LU-61H 400/50/3N**

Incluido

· 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.
· Dosificador de detergente peristáltico.
· Dosificador de abrillantador hidráulico.

Opcional

· Cesta inox adicional.
· Inserto inox para bandejas adicional.



LAVAUTENSILIOS LU-130

Cesta de 1.350 x700 mm.

Altura útil: 680 mm.

5700510	**Lavautensilios LU-130 400/50/3N**

Incluido

· 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.
· Dosificador de detergente peristáltico.

Opcional

· Cesta inox.
· Inserto inox para bandejas.



ACCESORIOS

Cestas inox



Especialmente diseñadas para lavautensilios Sammic.

Cestas de acero inoxidable específicas para cada modelo de lavautensilios.

2319029	**Cesta inox LU-60**
2319027	**Cesta inox LU-75**
6702550	**Cesta inox LU-61H**
6702142	**Cesta inox LU-130**

Inserto para acoplar a cestas



Especialmente diseñada para lavautensilios Sammic.

Inserto de acero inoxidable acoplable en todos los lavautensilios Sammic.

2310977	**Inserto inox bandejas LU**

Dosificadores



Diseñados para lavautensilios Sammic.

Kit dosificador de detergente y abrillantador.

2310293	**Kit dosificador detergente variable para LU-60/75**
2319005	**Kit dosificador de abrillantador variable para LU-60/75**

Descalcificadores manuales



De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Los descalcificadores manuales Sammic han sido estudiados al mínimo detalle, son seguros y de funcionamiento sencillo.

5320005	**Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm**
5320010	**Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm**
5320015	**Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm**
5320020	**Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm**

Descalcificadores automáticos



De 12 y 26 litros de capacidad. Programables.

Indicado para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

- Descalcificadores particularmente destinados a satisfacer la exigencia en el sector del bar, restauración, hotelería y en todas las aplicaciones donde se requiere un uso de agua de calidad.
- Aumenta el rendimiento de las instalaciones y la duración de los equipos.

5320112	**Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1**
5320126	**Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1**

Pulidoras de cubiertos

Secan, higienizan, abrillantan y eliminan los restos de cal de los cubiertos después del lavado

Las secadoras-abrillantadoras de cubiertos Sammic aúnan economía, rapidez e higiene en el cuidado de los cubiertos.



Economía, rapidez e higiene en el secado de cubiertos

- **Economía**: ahorro de costes de personal y retorno rápido de la inversión.
- **Rapidez**: producción de hasta 8.000 cubiertos/hora.
- **Higiene**: la lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulado secante.

Hechos para durar

- Carrocería y cuba de abrillantado en acero inoxidable
- Rampas de circulación de cubiertos redondeadas y recubiertas por material aislante: circulación suave y fluida.

Panel intuitivo: máxima información y control del proceso

- Indicador luminoso y acústico de máquina preparada para introducir cubiertos.
- Indicador luminoso de resistencias de calentamiento activadas o desactivadas.
- Indicador luminoso de cambio de grano.
- Temperatura del grano controlada por sonda: precisión y rapidez de reacción. Indicador luminoso ante posible rotura de sonda
- Indicador luminoso para el cambio de la lámpara germicida UVC. Posibilidad de desactivarla para reparación y mantenimiento.
- Ciclo de secado tras el uso de la máquina con parada automática: prolonga la vida del granulado abrillantador.

Un modelo para cada necesidad

- **SAM-3001:** modelo de sobremesa. 3000 piezas/hora. Equipado con ventilador de salida.
- **SAS-5001:** modelo de pie. 8.000 piezas/hora. Kit de rueda delantera opcional.
- **SAS-6001:** modelo de pie. 8.000 piezas/hora. Equipado con ventilador de salida y freno-motor. Kit de rueda delantera opcional.

	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
Características			
Producción piezas/hora	3000	8000	8000
Potencia			
Potencia motor	175W	300W	300W
Potencia resistencia	450W	900W	900W
Potencia lámpara uvc	8W	8W	8W
Potencia ventilador	50W	--W	50W
Dimensiones exteriores			
Dimensiones exteriores	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
Peso neto	43Kg	130Kg	130Kg



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3001

Modelo de sobremesa con ventilador en la salida.

Producción de 3000 piezas/hora.

1370043	**Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001 230/50/1**

Incluido

· Lámpara germicida.
· Ventilador de salida.
· Granulado para abrillantar 3kg.



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-5001



Modelo de pie.

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

1370042	**Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230/50/1**
1370046	**Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230-400/50/3N**

Incluido

· Lámpara germicida.
· Granulado para abrillantar 5kg.

Opcional

· Kit rueda delantera.

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001



Modelo de pie con freno motor y ventilador en la salida del producto.

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

1370044	**Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230/50/1**
1370048	**Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230-400/50/3N**

Incluido

· Lámpara germicida.
· Freno motor.
· Ventilador de salida.
· Granulado para abrillantar 5kg.

Opcional

· Kit rueda delantera.

ACCESORIOS

Producto pulidor



Granulado de origen vegetal para abrillantar.

Se vende en sacos de 3kg y 5kg.

2379014	**Granulado para abrillantar 3kg.**
2370011	**Granulado para abrillantar 5kg.**

Kit rueda delantera



Rueda delantera para facilitar el desplazamiento de la máquina.

Kit rueda delantera sin instalar.

2379015	**Rueda retráctil SAS**

Grifería industrial

- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de altísima calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Con gran caudal, su diseño incorpora sistema de agua continua en la ducha.





GRIFO

Grifería industrial.

- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de altísima calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Con gran caudal, su diseño incorpora sistema de agua continua en el grifo.

5870010	**Grifo GR-C**
5870011	**Grifo con palanca clínica GR-CL**



DUCHA DIRECTA

Caudal directo desde la red.

- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de altísima calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Con gran caudal, su diseño incorpora sistema de agua continua en la ducha.

5870021	**Ducha directa DD**
5870022	**Ducha directa con grifo DD-G**





DUCHA 1 AGUA

Con llave de apertura del agua.

- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de altísima calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Con gran caudal, su diseño incorpora sistema de agua continua en la ducha.

5870023	**Ducha 1 agua D-1**



DUCHA 2 AGUAS

Posibilidad de combinar agua fria y caliente.

Puede ir con o sin grifo.

- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de altísima calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Con gran caudal, su diseño incorpora sistema de agua continua en la ducha.

5870024	**Ducha 2 aguas D-2**
5870025	**Ducha 2 aguas con grifo D-2G**
5870026	**Ducha 2 aguas con grifo "C" D-2GC**



MANGUERA

Manguera con ducha.

Longitud de la manguera entre 10 m y 15 m.

- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de alta calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Gran caudal.

5870030	**Manguera 10m. con ducha DM-10**
5870031	**Manguera 15m. con ducha DM-15**

Carros

Carros para cestas de lavavajillas industriales

Carros con ruedas para el transporte de las cestas de lavavajillas industriales Sammic, disponibles en tres formatos distintos:

- Altos con guías.
- Bajos con asa.
- Bajos sin asa.

Construidos en acero inoxidable AISI304, con ruedas de 125mm de diámetro, dos de ellas con freno.





CARRO CON GUÍAS PARA CESTAS DE VAJILLA CGC-7

Guias en "L" con tope trasero.

Paso entre guías de 192,5 mm.

- Carro soldado con estructura y guías en tubo de acero inoxidable AISI 304 cuadrado de 25x25x1,2.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.

5860731	**Carro con guías para cestas de vajilla CGC-7**



CARRO BAJO PARA CESTAS CCV(A)

Carros bajos para cestas con asa y sin asa.

Carros con plano y asa en acero inoxidable AISI304.

Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.

5862001	**Carro para cestas con asa CCVA**
5862002	**Carro para cestas sin asa CCV**

Cubos inox

Cubos y contenedores de acero inoxidable con ruedas

- Construcción totalmente en acero inoxidable.
- Permite el almacenar y transportar cualquier producto, asimismo son ideales para el proceso de desbarasado de la vajilla en la zonas de lavado o en las mesas de preparación de alimentos para la recogida de desperdicios.
- Provistos de asas y tapas con soporte de sujeción al cubo.





CUBOS INOX

Robustos cubos de acero inoxidable de gran calidad, con 4 ruedas.
2 capacidades de 50 y 90 litros, esta última con versión con y sin pedal.

5702576	**Cubo 50l. CU-50**
5702577	**Cubo 95l. CU-95**
5702578	**Cubo 95l. Pedal CU-95P**



CONTENEDOR PORTA BOLSA

Contenedor con 2 ruedas giratorias recubierta de goma insonorizante.
Asa delantera para facilitar el desplazamiento y soporte delantero con pedal para la apertura de la tapa.

5861100	**Contenedor porta-bolsa CB**





sammic

PREPARACIÓN DINÁMICA



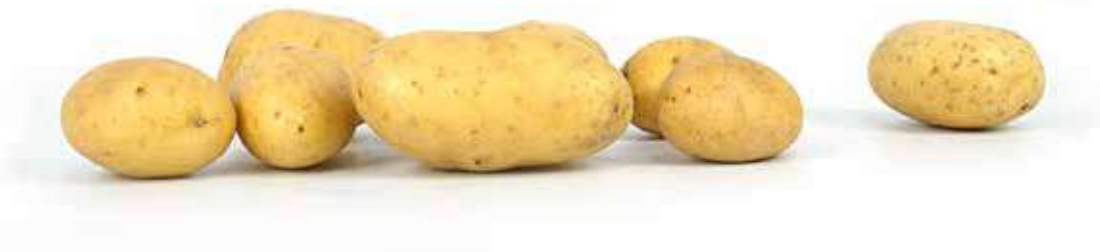
Peladoras de patatas

Máquinas peladoras de patatas industriales para pelar hasta 30 kilos de patatas por operación

Nuestros pela-patatas industriales también pueden pelar zanahorias y otros alimentos similares. Modelos disponibles en aluminio o acero inoxidable.

- Doble gama: aluminio e inox.
- Modelos con producciones entre 5 y 30 Kg. por ciclo.
- Pelado de patatas rápido y seguro por abrasión.
- Abrasivo apto para alimentación, sumamente resistente y duradero.
- Panel de mandos de uso muy intuitivo equipado con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
- Equipamiento opcional: soportes y filtros anti-espuma para las peladuras.





	PP-6+	PPC-6+	PP-12+	PPC-12+	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
Guía de selección									
Cubiertos (desde / hasta)	30 - 150	30 - 150	60 - 200	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	-- - >200	100 - 300
Características									
Capacidad de carga por ciclo	6Kg	6Kg	12Kg	12Kg	5Kg	10Kg	20Kg	30Kg	20Kg
Producción/ hora (max)	150Kg	150Kg	300Kg	300Kg	100Kg	240Kg	480Kg	720Kg	300Kg
Temporizador	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
Potencia									
Monofásica	400W	550W	400W	550W	300W	550W	550W	730W	550W
Trifásica	370W	550W	370W	550W	--W	370W	550W	730W	550W
Dimensiones exteriores									
Dimensiones exteriores	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	395 x 700 x 503mm	333 x 367 x 490mm	435 x 635 x 668mm	433 x 635 x 786mm	622 x 760 x 1002mm	433 x 635 x 786mm
Dimensiones externas con soporte	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 1015mm	411 x 700 x 1015mm	425 x 555 x 965mm	433 x 638 x 1040mm	433 x 638 x 1155mm	546 x 760 x 1255mm	433 x 638 x 1155mm
Peso neto	37Kg	37Kg	38Kg	38Kg	15.5Kg	36Kg	35.8Kg	60Kg	39Kg



GAMA ALUMINIO

Accesorios
P. 74

Construcción en aluminio altamente resistente

- Fabricadas en **aluminio** altamente resistente.
- Pelado por **abrasivo**: plato y lateral recubiertos por el material abrasivo.
- Cilindro **orientable**.
- PPC: equipados con toma de accesorios en posición fija.



Cilindro orientable.



Uso intuitivo.



Opción de toma de accesorios.



PELADORA DE PATATAS PP-6+

Producción de 6 kilos en cada ciclo.

Fabricado en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000410	**Peladora PP-6+ 230-400/50/3 ·370W**	150 Kg
1000411	**Peladora PP-6+ 230/50/1 · 400W**	150 Kg

Opcional

· Soporte.
· Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PPC-6+

Producción de 6 kilos en cada ciclo. Modelo con toma de accesorios en posición fija.

Fabricación en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000430	**Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 · 550W**	150 Kg
1000431	**Peladora PPC-6+ 230/50/1 · 550W**	150 Kg

Incluido

· Toma de accesorios.

Opcional

· Soporte.
· Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.
· Cortadora-ralladora CR-143.
· Prensapurés P-132.
· Picadora de carne HM-71.



PELADORA DE PATATAS PP-12+

Producción de 12 kilos en cada ciclo.

Fabricado en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000420	**Peladora PP-12+ 230-400/50/3 · 370W**	300 Kg
1000421	**Peladora PP-12+ 230/50/1 · 400W**	300 Kg

Opcional

· Soporte.
· Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PPC-12+

Producción de 12 kilos en cada ciclo. Modelo con toma de accesorios en posición fija.

Fabricación en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000440	**Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 · 550W**	300 Kg
1000441	**Peladora PPC-12+ 230/50/1 · 550W**	300 Kg

Incluido

· Toma de accesorios.

Opcional

· Soporte.
· Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.
· Cortadora-ralladora CR-143.
· Prensapurés P-132.
· Picadora de carne HM-71.





GAMA INOX - COMPACT

Accesorios
P. 75

Peladora compacta de acero inox

- Peladora **compacta** de 5 Kg. de capacidad por ciclo.
- Diseñado especialmente para **espacios reducidos**.
- Instalación muy sencilla. Permite su colocación junto a un fregadero para desaguar. Soporte y filtro opcionales.
- Construido en **acero inoxidable**.
- Plato recubierto de material abrasivo.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.



Modelo compacto ideal para espacios reducidos.



Instalación muy sencilla. Posibilidad de desaguar a un fregadero.



Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

		Producción hora
1000565	**Peladora M-5 230/50-60/1**	100 Kg

Opcional

· Soporte.
· Filtro con dispositivo anti-espuma.

GAMA INOX - PROFESIONAL

Construcción en acero inox

Accesorios >> P. 75

- De 10 a 30 Kg. de capacidad por ciclo.
- Construidos en **acero inoxidable.**
- Plato y **revolvedores laterales** recubiertos con abrasivo de carburo de silicio. Plato fácilmente desmontable para su limpieza.
- Tapa elevable de policarbonato transparente altamente resistente equipado con microrruptor de seguridad.
- Puerta de salida de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Cuadro de mandos con **protección IP65**: fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras. Equipado con temporizador y posibilidad de funcionamiento continuo.
- Auto-arrastre de residuos al desagüe.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.
- Equipadas con **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior.
- Ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.



Para pelar patatas, zanahorias y similares.



Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.



Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



Revolvedores laterales y plato abrasivo.



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000650	**Peladora PI-10 230-400/50/3N**	240 Kg
1000651	**Peladora PI-10 230/50/1**	240 Kg

Opcional

· Soporte.
· Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000660	**Peladora PI-20 230-400/50/3N**	480 Kg
1000661	**Peladora PI-20 230/50/1**	480 Kg

Opcional

· Soporte inox con filtro.



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000630	**Peladora PI-30 230-400/50/3N**	720 Kg
1000631	**Peladora PI-30 230/50/1**	720 Kg

Opcional

· Soporte inox con filtro.

GAMA INOX - COMBI

Peladora-escurridora

Accesorios >> P. 75

- Modelo combinado **peladora-escurridora**.
- Características similares al PI-20 en función peladora.
- Equipado con **cesto escurridor** para cumplir con la función escurridora.



2 en 1: peladora + escurridora.



PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras.

Como peladora, capacidad de 20 Kg. por ciclo. Como escurridora, capacidad de 2 kg por operación (20 Kg/h). Volumen útil 19.5 litros.

		Producción hora
1000670	**Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N**	300 Kg
1000671	**Peladora-escurridora PES-20 230/50/1**	300 Kg

Incluido

· Cesto escurridor.
· Plato abrasivo.

Opcional

· Soporte.
· Filtro anti-espuma.
· Plato cuchillas.

ACCESORIOS - PELADORAS DE PATATAS · GAMA ALUMINIO



Soporte peladoras PP / PPC

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

1000399	**Soporte inox PP/PPC**



Filtro peladoras PP / PPC

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

Evita el atasco de residuos en las tuberías. Fabricados en acero inoxidable.

1000397	**Filtro antiespuma PP / PPC**



Cortadora-ralladora CR-143

Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Trabaja con discos y rejillas.

- Se puede usar tanto con las peladoras de patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la cortadora de hortalizas CA-31.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

1010026	**Cortadora-ralladora CR-143**



Picadora de carne HM-71

Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene.

Accesorio picador de carne provista de una cuchilla y 2 placas de 4.5 y 8mm.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

1010045	**Picadora de carne HM-71**



Prensa-purés P-132

Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras.

Accesorio prensapurés para máquinas que tienen la opción combinada.

Se puede usar tanto con las peladoras de patatas combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las batidoras-mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

1010052	**Prensapurés P-132**



ACCESORIOS - PELADORAS DE PATATAS · GAMA INOX



Soportes peladoras M / PI / PES

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

2009224	**Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20**
2009250	**Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado)**
2009270	**Soporte inox con filtro PI-30**



Filtros peladoras M / PI / PES

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

Evita el atasco de residuos en las tuberías. Fabricados en acero inoxidable.

2009223	**Filtro M-5/PI-10/20/PES-20**



Plato cuchillas

Plato especial con cuchillas en lugar de abrasivo.

Permite un pelado de la patata similar al corte manual obtenido a cuchillo.

Valido únicamente para la peladoras PI-20 y peladora-escurridora PES-20.

2000004	**Plato cuchillas PES-20**

Escurridoras de verduras

Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 Kg./h.



Elevada producción con total garantía

- Escurren **todo tipo de verduras** en un tiempo corto.
- **Elevada velocidad** (900 rpm) y productividad.
- **Calidad** del producto garantizada.

Robustez y fiabilidad

- **Motor trifásico** alimentado con variador electrónico de gran fiabilidad. Conexión a la red mediante toma monofásica.
- Cuerpo y cesto escurridor en **acero inoxidable** de gran calidad.
- Tapa elevable altamente resistente equipado con amortiguador y provisto de sistema de seguridad.

Prestaciones avanzadas

- Cuadro de mandos electrónico, de **uso muy intuitivo**. Ofrece prestaciones avanzadas, incluyendo la selección de ciclos.
- Exclusivo sistema **Vibration Control System**. Controla automáticamente la distribución de la carga antes del inicio del ciclo, mejorando la durabilidad de la máquina.
- El **freno motor** posibilita paradas suaves y rápidas.
- **Ruedas con freno** de serie: máximo confort en el lugar de trabajo, estabilidad durante el funcionamiento y facilidad de desplazamiento.

	ES-100	ES-200	PES-20
Características			
Capacidad por operación (escurridor)	6Kg	12Kg	2Kg
Capacidad por ciclo (lechugas)	5-8	10-15	2-3
Produccion hora escurridor	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
Potencia total	550W	550W	550W
Ciclos	3	3	--
Duración ciclo(s)	60/120/180"	60/120/180"	--/--/--"
Dimensiones exteriores	540 x 750 x 665mm	540 x 750 x 815mm	433 x 635 x 786mm
Peso neto	48Kg	52Kg	39Kg



Elevada velocidad y productividad.



Máximo cuidado del producto.



Uso muy intuitivo y prestaciones avanzadas.



Exclusivo Vibration Control System y freno motor.



Ruedas con freno para almacenamiento bajo mostrador.



ESCURRIDOR ES-100

6 Kg. de carga por ciclo.
Producción 120-360 Kg./h.

1000700	**Escurridora ES-100 230/50-60/1**

Incluido

· Cesta inox.
· Ruedas con freno.

Opcional

· Cesta inox adicional.



ESCURRIDOR ES-200

12 Kg. de carga por ciclo.
Producción 240-720 Kg/h.

1000710	**Escurridora ES-200 230/50-60/1**

Incluido

· Cesta inox.
· Ruedas con freno.

Opcional

· Cesta inox adicional.



PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras.

Como peladora, capacidad de 20 Kg. por ciclo. Como escurridora, capacidad de 2 kg por operación (20 Kg/h). Volumen útil 19.5 litros.

1000670	**Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N**
1000671	**Peladora-escurridora PES-20 230/50/1**

Incluido

· Cesto escurridor.
· Plato abrasivo.

Opcional

· Soporte.
· Filtro anti-espuma.
· Plato cuchillas.

ACCESORIOS



Cesto acero inoxidable

Cesto escurridora Sammic ES-100/200.

2009625	**Cesta ES-100**
2009620	**Cesta ES-200**



Cesto de plástico

Cesto escurridora Sammic PES-20.

2001429	**Cesto plástico PE-15/PES-18/20**



Cortadora de patatas fritas manual

Máquina industrial para cortar patatas fritas

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas, permite obtener una producción de 100-150 Kg./h.

- Permite obtener un **corte limpio y uniforme**, sin roturas ni desperdicios.
- Juegos de **grilla-prensa intercambiables** para obtener cortes con espesores de 8, 10 o 12mm.
- La **palanca alargada** permite obtener un rendimiento óptimo con el mínimo esfuerzo.
- Equipada con **resortes** situados en la parte de atrás que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- Cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente.
- Mando y tornillería de acero inoxidable.
- Patas equipadas con ventosas para fijar la máquina a la superficie de trabajo.
- Homologado por NSF International.
- Muy fácil de limpiar.



Elevada producción.



Máxima comodidad.



Versatilidad: grillas-prensas intercambiables.



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.

1020060	**Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)**
1020061	**Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)**
1020062	**Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)**

Incluido

· 1 juego de grilla-prensa.

Opcional

· Juegos de grilla-prensa de distintas medidas.
· Recipiente para la recogida de la patata cortada. (Consultar cubetas gastronorm, máximo cubeta de 1/1 de 150mm).

ACCESORIOS



Juegos de grilla prensa

Para la cortadora manual de fritas CF-5.

Permiten obtener cortes de distintos tamaños dependiendo de las necesidades del usuario: 8x8/10x10/12x12mm.

1020065	**Juego grilla-prensa 8 x 8 CF-5**
1020070	**Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5**
1020075	**Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5**







sammic

Línea Compact

▶ Pág. **85**



CORTADORA DE HORTALIZAS

▶ Pág. **91**



COMBINADA

▶ Pág. **96**



CUTTER-EMULSIONADOR

CORTADORA DE HORTALIZAS, CUTTER O COMBI



▶ Pág. **85**

CORTADORA DE HORTALIZAS COMPACT

Bloque motor + cabezal cortadora.

Salida del producto lateral y orientable hacia la derecha o a la izquierda.

Discos y rejillas intercambiables: posibilidad de obtener más de 35 tipos diferentes de cortes y resultados de rallado.

Equipado con rampa de expulsión por gravedad y disco expulsor para obtener el mejor resultado para cada producto.

Posibilidad de añadir la funcionalidad cutter añadiendo el caldero cutter con cuchillas.







▶ Pág. **96**

CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

Bloque motor + caldero cutter de 4.4 lt.

Equipado con cuchillas microdentadas. Cuchillas lisas y perforadas disponibles.

La tecnología “invert-blade“ permite obtener el resultado óptimo.

Caldero con revolvedores laterales para obtener un resultado homogéneo sin la intervención del usuario y para evitar el sobrecalentamiento del producto.

Tapa transparente equipada con junta y orificio para agregar ingredientes durante el ciclo.

Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal cortador.



▶ Pág. **91**

LA SOLUCIÓN GLOBAL: 2 EN 1
COMBI: CORTADORA + CUTTER

Bloque motor + cabezal cortadora + caldero cutter de 4.4 lt.

*TÚ ELIGES: GAMA **ACTIVE** O **ULTRA***

GAMA ACTIVE

1 velocidad, 1500 rpm.

Potente motor asíncrono.

Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.



GAMA ULTRA

Velocidad variable.

Motor con tecnología "brushless": máxima eficiencia.

Panel de control avanzado que ofrece toda la información de un vistazo. Temporizador avanzado.

Programas incorporados y la posibilidad de crear programas personalizados.







Cortadoras de hortalizas

Corta-verduras para obtener un corte perfecto: calidad, producción, ergonomía



Máquina cortadora de verduras industrial con una capacidad de producción de hasta 1000 Kg/h según modelo.

Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: Producción de hasta 350 kg/hora.
- Salida del producto lateral y orientable: posiciona la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.
- Gravity slide system exclusivo: provista de rampa para expulsión del producto por la gravedad: permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuhillas.

Línea HEAVY-DUTY: un corte perfecto

- Gama ACTIVE, de una o dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Permiten alcanzar una producciòn de hasta 1.000 Kg/h.
- Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.
- Distintos tipos de bloques motor y cabezales.
- Garantía de un corte uniforme con el mínimo esfuerzo, sin deterioro del alimento y generándose menos líquido.

Diseñados para un uso profesional y continuado

- Los motores permiten un trabajo continuo.
- Paneles de mandos electrónicos, estancos y de uso muy intuitivos.
- Diseñados teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales.

Amplio abanico de cortes

- Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (Línea Compact) o 70 (linea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, corte de corriente.
- Aparato certificado por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.

	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
Guía de selección							
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Producción hora	50 - 350 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg	50 - 350 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg
Características							
Área boca entrada (cortadora)	89cm²	136cm²	286cm²	273cm²	89cm²	136cm²	286cm²
Velocidad motor	1500rpm	365rpm	365rpm	365-730rpm	300-1000rpm	300-1000rpm	300-1000rpm
Potencia							
Monofásica	800W	550W	550W	--W	1100W	1500W	1500W
Trifásica	--W	550W	550W	750W	--W	--W	--W
Dimensiones exteriores							
Dimensiones exteriores	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Peso neto	15.2Kg	21Kg	24Kg	29.5Kg	12.9Kg	24Kg	27Kg



Gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.



Un corte perfecto.



Diseño ergonómico.



Salida del producto lateral.



Línea COMPACT: permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.



Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.



Línea COMPACT: Gravity slide system - provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad.



Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.

CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ACTIVE

Accesorios >> P. 100

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de una o dos velocidades.

- Motor asíncrono de gran potencia.
- Fabricación en materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- Bloque motor + boca adaptada a la producción ofrecida.
- Series 2/3/4: modelos de una velocidad.
- Serie 6: cortadora de dos velocidades.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-21

Cortadora de hortalizas compacta. 1 velocidad.

Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact.

		Producción hora
1050940	**Cortadora CA-21 230/50/1**	350 Kg

Incluido

· Bloque motor de 1 velocidad.
· Cabezal cortadora.
· Rampa de expulsión.
· Disco expulsor.

Opcional

· Caldero cutter.
· Rotor con cuchillas microdentadas.
· Rotor con cuchillas lisas.
· Rotor con cuchillas perforadas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31

Cortadora de verduras. Producción hasta 450 Kg.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

		Producción hora
1050701	**Cortadora CA-31 230-400/50/3N**	450 Kg
1050700	**Cortadora CA-31 230/50/1**	450 Kg

Incluido

· Bloque motor de 1 velocidad.
· Cabezal universal.

Opcional

· Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
· Soporte-carro.
· Discos y rejillas.
· Kit limpiador de rejillas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-41

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal de gran capacidad.

		Producción hora
1050721	**Cortadora CA-41 230-400/50/3N**	650 Kg
1050719	**Cortadora CA-41 230/50/1**	650 Kg

Incluido

· Bloque motor de 1 velocidad.
· Cabezal de gran capacidad.
· Broca de uso opcional.

Opcional

· Cabezal de tubos.
· Tolva semiautomática de gran producción.
· Soporte-carro.
· Discos y rejillas.
· Kit limpiador de rejillas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-62

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 1000 Kg.

Bloque motor de 2 velocidades + tolva semiautomática de gran producción.

		Producción hora
1050738	**Cortadora CA-62 400/50/3**	1000 Kg

Incluido

· Bloque motor de dos velocidades.
· Tolva semiautomática de gran producción.

Opcional

· Cabezal de gran capacidad.
· Cabezal de tubos.
· Soporte-carro.
· Discos y rejillas.
· Kit limpiador de rejillas.



CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ULTRA

Accesorios
>> P. 100

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de velocidad variable.

Equipado con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes

- Fabricación en materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- Bloque motor de velocidad variable + boca de alimentación adaptada a la produccion ofrecida.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Exclusivo "Force Control System": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.



Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



Velocidad variable.



"Force Control System": Permite definir con precisión el nivel de fuerza para conseguir resultados perfectos y repetibles.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-2V

Cortadora de hortalizas compacta. Velocidad variable y tecnología "brushless": máxima eficiencia.

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact.

		Producción hora
1050962	**Cortadora CA-2V 230/50-60/1**	350 Kg

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Cabezal cortadora.
· Rampa de expulsión.
· Disco expulsor.

Opcional

· Caldero cutter.
· Rotor con cuchillas microdentadas.
· Rotor con cuchillas lisas.
· Rotor con cuchillas perforadas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-3V

Cortadora de verduras. Producción hasta 500 Kg.
Bloque motor de velocidad variable+ cabezal universal.
Equipado con tecnología "brushless".

		Producción hora
1050784	**Cortadora CA-3V 230/50-60/1**	500 Kg

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Cabezal universal.

Opcional

· Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
· Soporte-carro.
· Discos y rejillas.
· Kit limpiador de rejillas.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-4V

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg.
Bloque motor de velocidad variable + cabezal de gran producción.
Equipado con tecnología "brushless".

		Producción hora
1050796	**Cortadora CA-4V 230/50-60/1**	650 Kg

Incluido

· Bloque motor de velocidad varaiable.
· Cabezal de gran capacidad.
· Broca de uso opcional.

Opcional

· Cabezal de tubos.
· Tolva semiautomática de gran producción.
· Soporte-carro.
· Discos y rejillas.
· Kit limpiador de rejillas.





Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades



Se componen de un bloque motor de velocidad variable, cabezal universal o de gran capacidad y un cabezal cutter con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.

Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad en formato compacto: caldero de 4.4 l y gran capacidad de producción.
- Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Tecnología “invert-blade” y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.

Línea HEAVY-DUTY: modelos de velocidad variable equipados con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes

- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Exclusivo "force control system": garantía de resultado uniforme y de gran calidad.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.

Función cortadora: un corte perfecto

- Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- Línea Compact: Gravity slide system exclusivo - provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Disco expulsor incluido en todos los modelos para los productos y cortes que lo requieran.
- Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.
- Combinando los discos y rejillas entre seí, se pueden obtener más de 35 (línea Compact) o 70 (línea Heavy-duty) tipos de cortes y rallados diferentes.

Función cutter: eficacia y rendimiento

- Línea ULTRA: programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l, 5.5 l u 8 l.
- Cuchillas microdentadas de serie.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

Built to last

- Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

- Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Pisador, tapa y caldero fácilmente desmontables para su intercambio o limpieza.
- Combinación de sistemas de seguridad: cabezal, tapa, caldero, corte de corriente.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.

	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
Guía de selección						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Producción hora	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
Características						
Área boca entrada (cortadora)	89cm²	89cm²	136cm²	136cm²	286cm²	286cm²
Capacidad del caldero	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
Velocidades cutter (posiciones)	1	10	10	10	10	10
RPM Motor (Cutter)	-- - 1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Velocidad cortadora	1	5	5	5	5	5
RPM Motor (Cortadora)	-- - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
Potencia						
Monofásica	800W	1100W	1500W	1500W	1500W	1500W
Dimensiones exteriores						
Dimensiones (Cortadora)	378x309 x 533 mm	378x309 x 533 mm	391x409 x 552 mm	391x409 x 552 mm	391x400 x 652 mm	391x400 x 652 mm
Dimensiones (Cutter)	252x309 x 434 mm	252x309 x 434 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm
Peso neto (Cortadora)	15.2Kg	12.9Kg	24Kg	24Kg	27Kg	27Kg
Peso neto (Cutter)	14.2Kg	11.9Kg	18Kg	19Kg	18Kg	19Kg



Dos en uno: cortadora + cutter.



Disponible en gama ACTIVE, de una velocidad, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.



Función cortadora. salida del producto lateral.



Función cortadora, línea COMPACT. salida del producto orientable.



Función cutter, línea HEAVY DUTY: revolvedor incorporado.



Función cutter, línea COMPACT: caldero equipado con revolvedores laterales.



Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables.



Línea COMPACT: cabezal de cortadora, rotor y caldero se pueden lavar en lavavajillas.



COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA ACTIVE

Accesorios
>> P. 100

Disponible en línea Compact

• Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4.4 l.



1 velocidad.



Uso extremadamente intuitivo.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241

2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. 1 velocidad.
Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4,4 l.

1050900	**Cortadora-cutter CK-241 230/50/1**

Incluido

· Bloque motor de 1 velocidad.
· Cabezal cortadora.
· Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
· Rampa de expulsión.
· Disco expulsor.

Opcional

· Rotor con cuchillas lisas.
· Rotor con cuchillas perforadas.





COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA ULTRA

Accesorios
>> P. 100

2 en 1: cortadoras de hortalizas y cutter. Velocidad variable en todos los modelos.

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- Cuchillas microdentadas de serie. Cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Exclusivo "Force Control System": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.
- Programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



Velocidad variable.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V



2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. Velocidad variable con tecnología "brushless".

Línea Ultra Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4,4 l.

1050922	**Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1**

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Rampa de expulsión.
- Disco expulsor.

Opcional

- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V



2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5.5 litros.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas. Tecnología "brushless".

1050752	**Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1**

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V



2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.
Tecnología "brushless".

1050808	**Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1**

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-45V



2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 5.5 litros.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.
Tecnología "brushless".

1050769	**Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1**

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V



2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros.

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.
Tecnología "brushless".

1050821	**Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1**

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.
- Soporte-carro.
- Kit limpiador de rejillas.

Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

Máquina industrial para cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimí, frutas, frutos secos, hielo, etc.



Línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Tapa equipada con junta para evitar el desbordamiento, y orificio superior para agregar ingredientes.
- Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.
- Gama ULTRA: programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Línea HEAVY DUTY de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

- Gama ACTIVE de dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Revolvedor "Cut&Mix", opcional en la gama ACTIVE e incluido en la gama ULTRA.
- Gama ULTRA: programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Built to last

- Construcción robusta en materiales alimentarios de la más alta calidad.

Máxima comodidad para el usuario

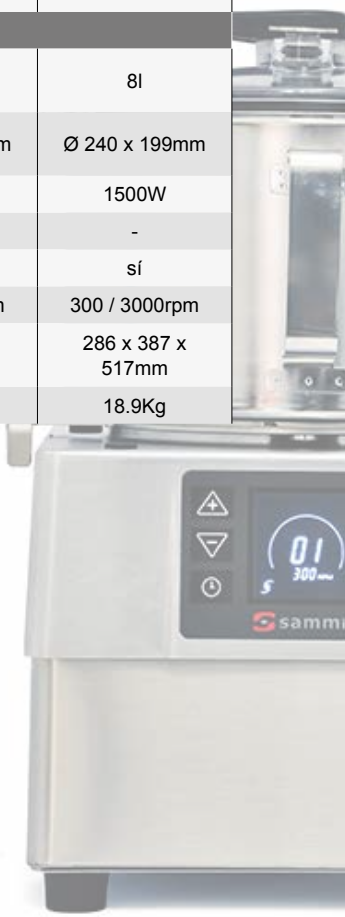
- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Caldero fácilmente desmontable.
- El rotor y el caldero cutter se pueden lavar en el lavavajillas.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.



	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
Guía de selección						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacidad máxima de producto	2.5Kg	3Kg	4Kg	2.5Kg	3Kg	4Kg
Características						
Capacidad del caldero	4.4l	5.5l	8l	4.4l	5.5l	8l
Dimensiones del caldero	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
Potencia total	800W	900-1500W	900-1500W	1100W	1500W	1500W
2 velocidades	--	sí	sí	--	-	-
Velocidad variable	-	-	-	sí	sí	sí
Velocidad, min-max	-- / 1500rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
Dimensiones exteriores	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
Peso neto	14.2Kg	21.6Kg	22.6Kg	11.9Kg	18Kg	18.9Kg





Gama ACTIVE, de una velocidad, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología "brushless".



Rotor con cuchillas intercambiables.



Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.



Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.



Línea COMPACT: caldero con mango ergonómico. Máxima comodidad para el usuario.



Línea COMPACT: revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.

CUTTER - GAMA ACTIVE

Accesorios
P. 100

Cutters de una o dos velocidades con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

- Motor asíncrono de gran potencia.
- Bloque motor de una o dos velocidades + caldero cutter.



Una o dos velocidades.



Uso intuitivo.



CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4,4 l con revolvedores laterales.

1050980	**Cutter K-41 230/50/1**

Incluido

· Bloque motor de 1 velocidad.
· Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

· Rotor con cuchillas lisas.
· Rotor con cuchillas perforadas.
· Cabezal cortadora.



CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050832	**Cutter K-52 400/50/3N**

Incluido

· Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

· Revolvedor "cut&mix".
· Cuchillas lisas.
· Cuchillas perforadas.



CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

1050850	**Cutter K-82 400/50/3N**

Incluido

· Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

· Revolvedor "cut&mix".
· Cuchillas lisas.
· Cuchillas perforadas.

CUTTER - GAMA ULTRA

Accesorios >> P. 100

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 4.4, 5,5 u 8 litros.

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.



Velocidad variable.



Rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.



Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



Programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.



Tecnología "invert-blade" para un resultado homogéneo.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Cutter compacto. Velocidad variable y tecnología "brushless".

Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4,4 l con revolvedores laterales.

1051000	**Cutter-Emulsionador KE-4V 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Caldero cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

· Rotor con cuchillas lisas.
· Rotor con cuchillas perforadas.
· Cabezal cortadora.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

1050834	**Cutter-Emulsionador KE-5V 230/50-60/1**

Incluido

· Juego de cuchillas microdentadas.
· Revolvedor "cut&mix".

Opcional

· Cuchillas lisas.
· Cuchillas perforadas.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.

Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

1050853	**Cutter-Emulsionador KE-8V 230/50-60/1**

Incluido

· Juego de cuchillas microdentadas.
· Revolvedor "cut&mix".

Opcional

· Cuchillas lisas.
· Cuchillas perforadas.

GUÍA DE CORTE

COMPACT LINE

HEAVY-DUTY LINE


FCS


FC-1+


FC-3D




FCOS


FC-8D


FCO+




FFS


FFC-8+




FMS


FMC-14D


FMC-25+




FCC-2+


FCC-5+




FCES


FCE-4+


FCE-8+




SHS


SH-3


SH-7




SHSF / SHSG


SHF


SHG





ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER · LÍNEA COMPACT

Cabezal cortadora de hortalizas para K-41 / KE-4V



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada.

No incluye discos.

El cabezal permite convertir un cutter K-41 o cutter-emulsionador KE-4V en máquina combinada cortadora-cutter.

Los discos se piden por separado.

2059760	**Cabezal cortadora 21/2V**

Caldero cutter



Caldero cutter opcional para cortadoras, combinada o cutter de la gama Compact.

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa.

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

2059762	**Caldero cutter 4.4 lt. con tapa (sin rotor)**

Rotor con cuchillas



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.



2059748	**Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4**
2059750	**Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4**
2059752	**Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4**



Discos FCS



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 12 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- FCS-8G, FCS-10G y FCS-12G, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.
- ***Para la cortadora CA-21/2V.***
- ***Para la combi CK-241/24V.***



		Medida de corte
1010530	**Disco cortador FCS-1**	1 mm
1010532	**Disco cortador FCS-2**	2 mm
1010534	**Disco cortador FCS-3**	3 mm
1010536	**Disco cortador FCS-4**	4 mm
1010538	**Disco cortador FCS-5**	5 mm
1010540	**Disco cortador FCS-6**	6 mm
1010570	**Disco cortador FCS-8G**	8 mm
1010572	**Disco cortador FCS-10G**	10 mm
1010574	**Disco cortador FCS-12G**	12 mm

Discos FCOS



Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

- ***Para la cortadora CA-21/2V.***
- ***Para la combi CK-241/24V.***

		Medida de corte
1010546	**Disco cortador FCOS-2**	2 mm



Rejilla para cubos FMS



Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FCS se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ***Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.***

		Medida de corte
1010580	**Rejilla cubos FMS-8**	8 mm
1010582	**Rejilla cubos FMS-10**	10 mm
1010584	**Rejilla cubos FMS-12**	12 mm



Rejillas para fritas FFS



Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FCS y FCOS se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ***Para la cortadora CA-21/2V y combi CK-241/24V.***



		Medida de corte
1010590	**Rejilla fritas FFS-8**	8 mm
1010592	**Rejilla fritas FFS-10**	10 mm

Discos FCES



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ***Para la cortadora CA-21/2V.***
- ***Para la combi CK-241/24V.***

1010550	**Disco cortador FCES-2x2**
1010552	**Disco cortador FCES-2x4**
1010554	**Disco cortador FCES-2x6**
1010556	**Disco cortador FCES-4x4**
1010558	**Disco cortador FCES-6x6**
1010560	**Disco cortador FCES-8x8**



Discos ralladores SHS



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic.

- Máxima seguridad para el usuario.
- Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- Proporciona un corte muy preciso.
- Limpieza muy fácil.
- Disponibles en varios tamaños.
- ***Para la cortadora CA-21/2V.***
- ***Para la combi CK-241/24V.***



		Medida de corte
1010500	**Disco rallador SHS-2**	2 mm
1010502	**Disco rallador SHS-3**	3 mm
1010504	**Disco rallador SHS-4**	4 mm
1010506	**Disco rallador SHS-7**	7 mm
1010514	**Disco rallador SHSF (polvo fino)**	-- mm
1010516	**Disco rallador SHSG (polvo grueso)**	-- mm



ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER · LÍNEA HEAVY DUTY



Cabezal tubos

Para el corte de productos alargados.

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-31/41/62/3V/4V y para los modelos combinados CK-35V/38V/45V/48V.

- Diseñadas para obtener cortes de máxima calidad en productos de forma alargada.
- Con dos tubos de alimentación de distintos tamaños equipados con mazos empujadores.
- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

Nota: Válido también para las cortadoras CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402 fabricados a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

Código 1050123: CA-31/41/62 y CA-301/401/601 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

Código 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V y CK-301/302/401/402 (fabricados a partir de diciembre de 2016).

1050123	**Cabezal tubos CA-31/41/62**
1050124	**Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V**



Cabezal gran capacidad

Boca de gran capacidad.

- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- Diseño ergonómico.
- Boca de entrada de 273 cm².

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

1050122	**Cabezal de gran producción CA-41 / CA-62**
1050126	**Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V**



Tolva semiautomática

Tolva para grandes producciones.

- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

1050120	**Cabezal boca automática CA-41 / CA-62**
1050121	**Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V**

Discos FC-D



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- FC-3D y FC-6D dotados de 2 cuchillas.
- FC-8D/10D/14D/20+/25+, dotados de 1 cuchilla.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.***



		Medida de corte
1010215	**Disco cortador FC-1+**	1 mm
1010220	**Disco cortador FC-2+**	2 mm
1010224	**Disco cortador FC-3D**	3 mm
1010227	**Disco cortador FC-6D**	6 mm
1010409	**Disco cortador FC-8D**	8 mm
1010410	**Disco cortador FC-10D**	10 mm
1010411	**Disco cortador FC-14D**	14 mm
1010252	**Disco cortador FC-20+**	20 mm
1010247	**Disco cortador FC-25+**	25 mm

Discos FC



Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- FC-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- FC-8+ dotado de 1 cuchilla.
- ***Para la cortadora CA-301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.***
- ***Para la combi CK-301/302/401/402.***
- ***Los discos FC-20+ y FC-25+ no pueden utilizarse en las cortadoras CR-143 / CA-300 / CA-400.***



		Medida de corte
1010215	**Disco cortador FC-1+**	1 mm
1010220	**Disco cortador FC-2+**	2 mm
1010222	**Disco cortador FC-3+**	3 mm
1010407	**Disco cortador FC-6+**	6 mm
1010400	**Disco cortador FC-8+**	8 mm
1010401	**Disco cortador FC-10+**	10 mm
1010402	**Disco cortador FC-14+**	14 mm
1010252	**Disco cortador FC-20+**	20 mm
1010247	**Disco cortador FC-25+**	25 mm



Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

- Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.
- Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.***



		Medida de corte
1010406	**Disco cortador FCC-2+**	2 mm
1010403	**Disco cortador FCC-3+**	3 mm
1010404	**Disco cortador FCC-5+**	5 mm

Discos FCO



Para cortar rodajas onduladas.

Discos con cuchillas onduladas. Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

- FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.***



		Medida de corte
1010295	**Disco cortador FCO-2+**	2 mm
1010300	**Disco cortador FCO-3+**	3 mm
1010408	**Disco cortador FCO-6+**	6 mm

Rejillas para fritas FFC



Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.***



		Medida de corte
1010350	**Rejilla fritas FFC-8+**	8 mm
1010355	**Rejilla fritas FFC-10+**	10 mm

Rejillas para cubos FMC



Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.***
- ***Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.***



		Medida de corte
1010362	**Rejilla cubos FMC-8D**	8 mm
1010363	**Rejilla cubos FMC-10D**	10 mm
1010364	**Rejilla cubos FMC-14D**	14 mm
1010375	**Rejilla cubos FMC-20+**	20 mm
1010380	**Rejilla cubos FMC-25+**	25 mm

Disco FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.***



		Medida de corte
1010205	**Disco cortador FCE-2+**	2 mm
1010210	**Disco cortador FCE-4+**	4 mm
1010405	**Disco cortador FCE-8+**	8 mm

Discos ralladores SH



Discos ralladores para cortadoras de hortalizas y combinados cortadora-cutter de Sammic.

- Sin tornillos. Desmontable.
- Higiene perfecta.
- Máxima seguridad para el usuario.
- Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- Proporciona un corte muy preciso.
- Discos desmontables sin necesidad de herramientas para su limpieza en lavavajillas.
- Se evita la acumulación de restos en los bordes, asegurándose una higiene perfecta.
- Disponibles en varios tamaños.
- ***Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.***
- ***Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.***



		Medida de corte
1010320	**Disco rallador SH-2**	2 mm
1010315	**Disco rallador SH-3**	3 mm
1010322	**Disco rallador SH-4**	4 mm
1010324	**Disco rallador SH-6**	6 mm
1010326	**Disco rallador SH-7**	7 mm
1010328	**Disco rallador en polvo grueso SHG**	-- mm
1010318	**Disco rallador en polvo fino SHF**	-- mm



Rejillas para fritas FF (para CA-300 y CR-143)



Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ***Para la cortadora CA-300 y accesorio cortador CR-143.***

1010265	**Rejilla fritas FF-6 (CA-300/CR-143)**
1010270	**Rejilla fritas FF-8 (CA-300/CR-143)**
1010275	**Rejilla fritas FF-10 (CA-300/CR-143)**



Rejillas para cubos FM (para CA-300 y CR-143)



Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- ***Para la cortadora CA-300 y accesorio cortador CR-143.***

		Medida de corte
1010280	**Rejilla cubos FM-8 (CA-300/CR-143)**	8 mm
1010285	**Rejilla cubos FM-10 (CA-300/CR-143)**	10 mm
1010290	**Rejilla cubos FM-20 (CA-300/CR-143)**	20 mm



Kit prensapurés FP+



Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter.

Ideal para puré de papas.

* Necesario usar junto con disco cortador.

- **Para la cortadora CA-31/41/62/3V/4V.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

1010390	**Accesorio rejilla prensapurés FP**

Soporte para discos y rejillas



Ideales para almacenar discos y rejillas cuando no están en uso.

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.

Dimensiones: 350 x 320 mm.

1010204	**Soporte discos / rejillas +/D**

Kit limpia-rejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura.

El kit consiste en una base-apoyo y una tapa para cada medida de rejilla.

Disponible para rejillas de cubos de 8x8 o 10x10 mm.

QC - Quick cleaner kit (base GCH + 1 tapa)	
1010361	**Tapa limpiador rejilla QC-8**
1010366	**Tapa limpiador rejilla QC-10**
1010359	**Base rejilla GCH**

Rotor con cuchillas para CK / K / KE



Gama de cuchillas para cutters y emulsionadoras.

Además del rotor con cuchillas microdentadas que viene de serie con las máquinas CK/CKE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

- Rotor con cuchillas microdentadas para uso general.
- Rotor con cuchillas lisas para carnes y productos fibrosos.
- Rotor con cuchillas perforadas para batir claras, preparar mayonesa, etc.



2053058	**Rotor con cuchillas lisas MOD. 5**
2053091	**Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5**
2053063	**Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5**
2053935	**Rotor cuchillas lisas MOD. 8**
2053930	**Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8**
2053940	**Rotor cuchillas perforadas MOD. 8**

Revolvedores CK / K / KE



Para obtener una mezcla más homogénea.

- Revolvedor manual que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.
- Arrastra el producto de las paredes y la tapa para llevarlo al interior del caldero.

2059417	**Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5**
2053960	**Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8**

Soporte-carro



Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

- Construcción en acero inoxidable.
- Soporte que pemirte trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
- Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
- 2 ruedas facilitan su transporte.

1050063	**Soporte cortadora CA/CK (3, 4, 6)**



Trituradores-batidoras profesionales

Trituradores y batidoras industriales portátiles

Accesorios
P. 115

Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.



All-in-one

- Gama completa y versátil, diseñada para realizar distintas preparaciones sin necesidad de herramientas accesorias.
- Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- Velocidad fija o variable, según gama y modelo (ver tablas).
- Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad.

Máxima comodidad para el usuario

- Diseño compacto: tamaño lógico y manejable dentro de cada gama.
- Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- Campanas diseñadas para evitar salpicaduras.
- Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red o, a partir de la serie 30, led de dos colores para informar del estado de la máquina.
- Posibilidad de funcionamiento continuo a partir de la serie 30.

Built to last

- Rendimiento profesional: son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: equipados con motores que han superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo. Los brazos de la serie 10 se pueden limpiar en el lavavajillas.

Serie	XS - 10	S - 20			
MODELO	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
Potencia total	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
Velocidad (r.p.m.)	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	200 - 1800
Alimentación eléctrica	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0,7A)				
Función triturador					
Capacidad máxima del recipiente	10 l	12 l	15 l	12 l	-
Profundidad máxima de trabajo	148,6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	
Diámetro de cuchilla	44 mm	50 mm	50 mm	50 mm	-
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	-
Longitud brazo triturador	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	-
Longitud total	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	-
Función batidor					
Capacidad claras	-	-	-	2 - 30	2 - 30
Longitud brazo batidor	-	-	-	306 mm	306 mm
Longitud total (con brazo batidor)	-	-	-	570 mm	570 mm
Peso neto					
Peso neto	1,51 Kg	2,31 Kg	2,65 Kg	3,2 Kg	2,62 Kg

SERIE	M - 30					L - 50				XL - 70	
MODELO	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
POTENCIA TOTAL	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
VELOCIDAD (R.P.M.)	12000	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0,7A)										
FUNCIÓN TRITURADOR											
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	30 l	45 l	60 l	30 l	-	80 l	120 l	80 l	-	200 l	250 l
PROFUNDIDAD MÁXIMA DE TRABAJO	207,3 mm	247,3 mm	283,3 mm	207,3 mm		283,3 mm	350 mm	283,3 mm		359,3 mm	420 mm
DIÁMETRO DE CUCHILLA	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm		60 mm	60 mm	60 mm		70 mm	70 mm
DIÁMETRO CUBRE CUHILLA	87,3 mm	87,3 mm	87,3 mm	87,3 mm	-	98,2 mm	98,2 mm	98,2 mm	-	123,3 mm	123,3 mm
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	-	420 mm	520 mm	420 mm	-	540 mm	630 mm
LONGITUD TOTAL	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	-	760 mm	860 mm	760 mm	-	880 mm	970 mm
FUNCIÓN BATIDOR											
CAPACIDAD CLARAS	-	-	-	2 - 50	2 - 50	-	-	2 - 80	2 - 80	-	-
LONGITUD BRAZO BATIDOR	-	-	-	396 mm	396 mm	-	-	405 mm	405 mm	-	-
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	-	-	-	704 mm	704 mm	-	-	746 mm	746 mm	-	-
PESO NETO											
PESO NETO	3,34 Kg	3,56 Kg	3,74 Kg	4,61 Kg	3,51 Kg	4,79 Kg	4,85 Kg	4,65 Kg	4,41 Kg	5,1 Kg	5,29 Kg



Diseñadas para un uso profesional e intensivo.



Versatilidad sin herramientas accesorias.



Diseño compacto y manejable.



Hechos para durar.



Opcional: soporte de caldero "Quick fix".



SERIE XS



TRITURADOR XM-12

Triturador profesional compacto. 240 W.

- Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
- Diseñado para un uso continuo.
- Ideal para mise en place.
- Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030618	**Triturador XM-12 230/50-60/1**	223 mm	10 l

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo MA-12.

Opcional

· Brazo MA-11.

SERIE S



TRITURADOR XM-21 / XM-22

Triturador profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 250 / 300 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 / 15 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030625	**Triturador XM-21 230/50-60/1**	250 mm	12 l
3030626	**Triturador XM-22 230/50-60/1**	300 mm	15 l

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo triturador MA-21 o MA-22.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-21.
· Brazo triturador MA-22.
· Brazo batidor BA-20.



COMBINADO MB-21

Triturador y batidora de varillas profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 250 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

3030634	**Combinado MB-21 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo triturador MA-21.
· Brazo batidor BA-20.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-22.



BATIDORA DE VARILLAS B-20

Batidora de varillas profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 30 claras de huevo.

3030636	**Batidora de Varillas B-20 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo batidor BA-20.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-21.
· Brazo triturador MA-22.

SERIE M



TRITURADOR XM-31 / XM-32 / XM-33

Triturador profesional. 400 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 306 / 366 / 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 / 45 / 60 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030672	**Triturador XM-31 230/50-60/1**	306 mm	30 l
3030674	**Triturador XM-32 230/50-60/1**	366 mm	45 l
3030675	**Triturador XM-33 230/50-60/1**	420 mm	60 l

Incluido

· Bloque motor de velocidad fija.
· Brazo triturador MA-31, MA-32 o MA-33.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-31.
· Brazo triturador MA-32.
· Brazo triturador MA-33.
· Soporte Quick-Fix.
· Soporte deslizador.



COMBINADO MB-31

Triturador y batidora de varillas profesional. 400 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 306 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

3030676	**Combinado MB-31 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo triturador MA-31.
· Brazo batidor BA-30.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-32.
· Brazo triturador MA-33.
· Soporte "Quick fix".
· Soporte deslizador.





BATIDORA DE VARILLAS B-30

Batidora de varillas profesional. 400 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 50 claras de huevo.

3030669	**Batidora de Varillas B-30 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo batidor BA-30.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-31.
· Brazo triturador MA-32.
· Brazo triturador MA-33.
· Soporte "Quick fix".
· Soporte deslizador.

SERIE L



TRITURADOR XM-51 / XM-52

Triturador profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 425 / 525 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 / 120 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030684	**Triturador XM-51 230/50-60/1**	425 mm	80 l
3030690	**Triturador XM-52 230/50-60/1**	525 mm	120 l

Incluido

· Bloque motor de velocidad fija.
· Brazo triturador MA-51 o MA-52..
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-51.
· Brazo triturador MA-52.
· Soporte Quick-Fix.



COMBINADO MB-51

Triturador y batidora de varillas profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 425 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

3030691	**Combinado MB-51 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo triturador MA-51.
· Brazo batidor BA-50.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-52.
· Soporte Quick-Fix.
· Soporte deslizador.



BATIDORA DE VARILLAS B-50

Batidora de varillas profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

3030693	**Batidora de Varillas B-50 230/50-60/1**

Incluido

· Bloque motor de velocidad variable.
· Brazo batidor BA-50.
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-51.
· Brazo triturador MA-52.
· Soporte Quick-Fix.
· Soporte deslizador.

SERIE XL



TRITURADOR XM-71 / XM-72

Triturador profesional. 750 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 540 / 630 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 200 / 250 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030717	**Triturador XM-71 230/50-60/1**	540 mm	200 l
3030718	**Triturador XM-72 230/50-60/1**	630 mm	250 l

Incluido

· Bloque motor de velocidad fija.
· Brazo triturador MA-71 o MA-72..
· Soporte mural.

Opcional

· Brazo triturador MA-71.
· Brazo triturador MA-72.
· Soporte Quick-Fix.



ACCESORIOS - TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Bloques motor

Bloques motor sin brazo.

		Serie	Potencia total	Velocidad variable
3030616	**Bloque motor MM-10V 230/50-60/1**	10	240 W	✓
3030637	**Bloque motor MM-20V 230/50-60/1**	20	300 W	✓
3030666	**Bloque motor MM-30 230/50-60/1**	30	400 W	
3030667	**Bloque motor MM-30V 230/50-60/1**	30	400 W	✓
3030677	**Bloque motor MM-50 230/50-60/1**	50	570 W	
3030686	**Bloque motor MM-50V 230/50-60/1**	50	570 W	✓
3030716	**Bloque motor MM-70 230/50-60/1**	70	750 W	





Brazos

Brazos trituradores y batidores compatibles con electroportátiles Sammic.

		Serie	Longitud brazo triturador
3030613	**Brazo triturador MA-11**	10	192 mm
3030624	**Brazo triturador MA-12**	10	223 mm
3030638	**Brazo triturador MA-21**	20	250 mm
3030640	**Brazo triturador MA-22**	20	300 mm
3030641	**Brazo batidor BA-20**	20	-- mm
3030653	**Brazo triturador MA-31**	30	306 mm
3030655	**Brazo triturador MA-32**	30	366 mm
3030657	**Brazo triturador MA-33**	30	420 mm
3030670	**Brazo batidor BA-30**	30	-- mm
3030685	**Brazo triturador MA-51**	50	425 mm
3030687	**Brazo triturador MA-52**	50	525 mm
3030696	**Brazo batidor BA-50**	50	-- mm
3030856	**Brazo triturador MA-71**	70	539 mm
3030855	**Brazo triturador MA-72**	70	630 mm



Soporte de caldero "Quick fix"

Permite sujetar el triturador a la marmita.

- Soporte universal que permite la sujeción de brazos a cualquier tipo de olla o marmita de forma fija.
- Puede usarse sobre el soporte deslizador para trituradores.
- Diseño ergonómico. Facilita el manejo del triturador con las manos.
- Al almacenar el triturador, permite enrollar y sujetar el cable de forma segura.
- Válido para la gama XM a partir de la serie 30 y para TR/BM a partir de los modelos 350 (modelos que se pueden enclavar para trabajos continuos).
- Montaje y desmontaje rápido y seguro, sin herramientas ni tornillos.
- Se puede limpiar en el lavavajillas.



3030314	**Soporte "Quick fix" para XM**

Soporte deslizador para trituradores



Combinando con el soporte de caldero "Quick fix", permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita, máximo 700mm Ø.

- Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil.
- Ø máx. marmita: 700 mm.

3030320	**Soporte deslizador**

Expositor para trituradores-batidores XM





Expositor de pie para trituradores XM.

Permite la sujeción de los trituradores, combinados y batidoras de mano.

3030900	**Expositor XM**





Turbo-trituradores

Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

Trituradores para gran producción. Diseñados para trabajar en calderos de hasta 800 litros de capacidad.



Ideales para grandes producciones

- Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes.
- Para mezclar y triturar directamente en el caldero consomés, sopas, tortillas, salsas, etc.
- Ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- Modelos de 1 ó 2 velocidades.

Construcción muy robusta

- Fabricados en acero inoxidable 18/10.
- Diseñado para grandes producciones.
- Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.
- Brazo de 600mm. adaptado para trabajar en cualquier tipo de marmita.
- Temporizador de 0 a 60 min.

Manejo fácil y cómodo

- Posibilidad de mover en varias direcciones y ajustar en altura.
- Máquina montada sobre carro con 4 ruedas de goma con tratamiento antideslizante, 2 de ellas con freno.
- Brazo equilibrado que evita que se caiga o vuelque cuando no está bloqueado
- Brazo equipado con una palanca de sujeción que permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.
- Panel de mandos estanco situado en el carro en posición inclinada: fácil acceso y deja el brazo libre, facilitando su movimiento.
- El temporizador permite dejar la máquina en funcionamiento sin la intervención del usuario.

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

- Rejilla 21D para productos fibrosos.
- Rejilla 30D multiuso.
- Rejilla 42D para que el producto quede muy fino.

Seguridad garantizada

- Microrruptor de seguridad que controla la posición del brazo.
- Protector de seguridad en el cabezal triturador.
- Dispositivo de seguridad por corte de suministro.

	TRX-21	TRX-22
Características		
Capacidad máxima del recipiente	80l	80l
Longitud brazo triturador	600mm	600mm
Potencia total	2200W	2200W
Velocidad (en líquido)	1500rpm	750-1500rpm
Dimensiones exteriores		
Dimensiones exteriores	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
Dimensiones exteriores (cerrado)	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
Peso neto	96Kg	96Kg



Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.



Una o dos velocidades.



Rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.

TURBO-TRITURADOR TRX-21



Modelo de 1 velocidad.

Este turbo-triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

3030501	**Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N**
TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	

Incluido

· Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

· Rejilla 21D para productos fibrosos.
· Rejilla estándar 30D para un uso general.
· Rejilla 42D para un triturado extrafino.

TURBO-TRITURADOR TRX-22



Modelo de 2 velocidades.

Este turbo-triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

3030506	**Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N**
TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	

Incluido

· Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

· Rejilla 21D para productos fibrosos.
· Rejilla estándar 30D para un uso general.
· Rejilla 42D para un triturado extrafino.

ACCESORIOS

Rejillas para TRX



3 tipos de rejillas para cada uso.

Rejillas intercambiables que se adaptan a cada uso del turbo triturador TRX-21 o TRX-22.

- 21D: Rejilla de 21 dientes para productos fibrosos.
- 30D: Rejilla estándar multiuso.
- 42D: Rejilla para un triturado extrafino.

4032401	**Rejilla 21 dientes**
4032403	**Rejilla 30 dientes**
4032389	**Rejilla 42 dientes**



Cortadora de pan

Cortadora automática de barras de pan en rodajas

Producción de 8.400 o 16.800 rebanadas a la hora introduciendo una o dos barras, según el ancho de la barra. Perfecta para bares de pinchos o tapas, menús, hoteles, comedores escolares, hospitales, etc... que necesiten de una producción elevada y rapidez.

- Rebanadora de barras de pan en rodajas de espesor regulable.
- Boca de entrada con capacidad para una o dos barras.
- Ideal para restaurantes y grandes colectividades.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Economía: rapidez de trabajo, corte uniforme y máximo aprovechamiento.
- Higiene, al suponer menor manipulación del pan.
- Fácil de limpiar.
- Cuchilla extraíble.
- Sistema de seguridad en tapa y rejilla protectora de manos en la boca de salida.

	CP-250
Produccion rebanada	8400 / 16800
Espesor rebanada	20mm - 90mm
Dimensiones boca	115 x 135mm
Potencia total	250W
Dimensiones exteriores	410 x 524 x 910mm
Dimensiones externas con soporte	494 x 567 x 1530mm
Peso neto	28.2Kg



Para una o dos barras simultáneas.



CORTADORA DE PAN CP-250

Producción de 8.400/16.800 rebanadas/hora dependiendo si introducimos una o dos barras de pan.

El espesor de las rebanadas puede ser entre 20 y 90 mm.

1050225	**Cortadora pan CP-250 230/50/1**

Opcional

· Soporte en acero inoxidable.

ACCESORIOS



Soporte para cortadora de pan

Accesorio cortadoras de pan CP-250.

- Construida en acero inoxidable.
- 2 ruedas para facilitar el transporte.
- Plataforma intermedia regulable a 6 alturas para colocar recipiente para recoger el pan cortado.
- Altura más baja a 175 mm desde el nivel del suelo.
- Altura más alta a 420 mm desde el nivel del suelo.

1050230	**Soporte CP-250**

Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan



Especialmente indicadas para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

- Protector de seguridad de accionamiento manual.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Con doble microrruptor de seguridad.
- Caldero de acero inoxidable.
- Fácil limpieza.

Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas

- **Gancho amasador**: para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.
- **Paleta mezcladora**: para mezclas como cremas, genovesas, etc.
- **Batidor de varillas**: para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

BM-5 / BM-5E

- Especialmente indicados para sobremesa.
- Variador de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
- **BM-5**: para trabajo intensivo.
- **BM-5E**: motor universal.

BE-10/20/30/40

- La gama de batidoras **BE de SAMMIC** incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
- **BE-10**: modelo adecuado para sobremesa.
- **BE-20/30/40**: modelos de pie.
- Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.
- Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.
- Fácil acceso al toma de accesorios, situado en la parte frontal.
- Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés.
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable.
- Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- **Opcional para BE-20**: equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BE-30**: equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BE-40**: equipo de reducción de 20 l.

ACCESORIOS OPCIONALES

- Equipos de reducción para BE-20/30/40.
- Calderos adicionales.
- Accesorios para modelos combinados.
- Carros para caldero.
- Kit-base con ruedas para batidora.

Consultar modelos disponibles para barcos.



Equipados con caldero + 3 accesorios.



Modelos BE: conformes a UNE-EN 454/2015



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
Guía de selección						
Capacidad del caldero	5l	5l	10l	20l	30l	40l
Capacidad en harina (60% agua)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
Características						
Potencia total	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
Velocidad herramienta	98-455rpm	85-495rpm	96-289rpm	95-392rpm	87-378rpm	85-348rpm
Velocidad planetario	40-187rpm	35-192rpm	59-176rpm	42-175rpm	39-168rpm	45-186rpm
Temporizador (min-max)	-- - --'	-- - --'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensiones exteriores	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
Peso neto	13.7Kg	16.5Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

1500180	**Batidora BM-5E 230/50-60/1**

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



BATIDORA PLANETARIA BM-5

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso intensivo.

1500170	**Batidora BM-5 230/50-60/1**

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.



BATIDORA PLANETARIA BE-10 / BE-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

1500210	**Batidora BE-10 230/50-60/1**
1500211	**Batidora BE-10C 230/50-60/1**

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.



BATIDORA PLANETARIA BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

1500220	**Batidora BE-20 230/50-60/1**
1500223	**Batidora BE-20I 230/50-60/1**
1500221	**Batidora BE-20C 230/50-60/1**

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



BATIDORA PLANETARIA BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

1500280	**Batidora BE-30 230/50-60/1**
1500282	**Batidora BE-30I 230/50-60/1**
1500281	**Batidora BE-30C 230/50-60/1**

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.



BATIDORA PLANETARIA BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.
Modelo C, con toma de accesorios.
Modelo I, con columna en acero inoxidable.

1500240	**Batidora BE-40 230/50-60/1**
1500246	**Batidora BE-40I 230/50-60/1**
1500241	**Batidora BE-40C 230/50-60/1**

Incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pasteleria.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, cremas, etc.
- Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 20 lt.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

ACCESORIOS

Calderos para batidoras



Calderos de acero inoxidable AISI-304.

Calderos adicionales para batidoras planetarias BM/BE de Sammic.

- Robustos y resistentes.

2502305	**Caldero BM-5**
2509494	**Caldero BE-10**
2509495	**Caldero BE-20**
2509564	**Caldero BE-30 (>10/2016)**
2509497	**Caldero BE-40**

Equipos de reducción



Equipos para batidoras planetarias.

Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.

- Caldero de 10 lt. y útiles para BE-20.
- Caldero de 10 lt. y útiles para BE-30.
- Caldero de 20 lt. y útiles para BE-40.
- Gancho amasador.
- Paleta mezcladora.
- Batidor de varillas.

1500222	**Equipo 10 lts. BE-20**
1500296	**Equipo 10 lts. BE-30**
1500242	**Equipo 20 lts. BE-40**



Carro para caldero

Para desplazar calderos.

- Facilita el desplazamiento del caldero con carga.
- Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.
- Caldero no incluido.

1500260	**Carro caldero 20L**
1500261	**Carro caldero 30L**
1500262	**Carro caldero 40L**



Kit base con ruedas

Mecanismo para mover batidoras planetarias.

Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continuada.

- Construcción en acero inoxidable.
- Dotada de palanca.

1500265	**Kit ruedas batidora BE**



Cortadora-ralladora CR-143

Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Trabaja con discos y rejillas.

- Se puede usar tanto con las peladoras de patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la cortadora de hortalizas CA-31.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

1010026	**Cortadora-ralladora CR-143**



Picadora de carne HM-71

Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene.

Accesorio picador de carne provista de una cuchilla y 2 placas de 4.5 y 8mm.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

1010045	**Picadora de carne HM-71**



Prensa-purés P-132

Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras.

Accesorio prensapurés para máquinas que tienen la opción combinada.

Se puede usar tanto con las peladoras de patatas combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las batidoras-mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

1010052	**Prensapurés P-132**

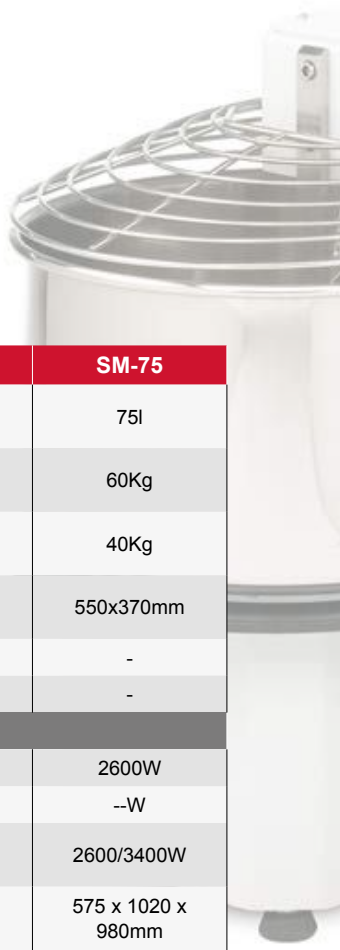


Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

Amasadoras de gancho espiral profesionales diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.).

- Construcción resistente y fiable.
- Estructura revestida con esmalte anti-arañazo muy fácil de limpiar.
- Disponible en modelos desde **10 a 75 litros**.
- Modelos de **1 o 2 velocidades**.
- **Cuba y cabezal fijos (mod. DM/SM) o cuba extraíble y cabezal elevable (DME).**
- Protector de caldero de rejilla (mod. 10/75) o policarbonato transparente (mod. 20-50) en cumplimiento con la norma EN-453.
- **Temporizador** de serie en modelos a partir de 20 litros.
- Posibilidad de acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento.



	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
Capacidad del caldero	10l	20l	33l	40l	50l	75l
Capacidad por operación	8Kg	18Kg	25Kg	38Kg	44Kg	60Kg
Capacidad en harina (60% agua)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
Dimensiones del caldero	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
Caldero extraíble	-	opc.	opc.	sí	sí	-
Cabezal elevable	-	opc.	opc.	sí	sí	-
Potencia						
Trifásica	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
Monofásica	370W	900W	1100W	--W	1500W	--W
Trifásica, 2 velocidades	--/--W	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
Dimensiones exteriores	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
Peso neto	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg



Conformes a UNE-EN 453



AMASADORA DM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina.

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

5501100	**Amasadora DM-10 230-400/50/3**
5501105	**Amasadora DM-10 230/50/1**

Incluido

· 1 velocidad.
· Cabezal y caldero fijos.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-20

Capacidad: 12 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

5501120	**Amasadora DM-20 230-400/50/3**
5501125	**Amasadora DM-20 230/50/1**
5501127	**Amasadora DM-20 2V 400/50/3**
5501170	**Amasadora DME-20 230-400/50/3**
5501175	**Amasadora DME-20 230/50/1**
5501177	**Amasadora DME-20 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-33

Capacidad: 17 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

5501130	**Amasadora DM-33 230-400/50/3**
5501135	**Amasadora DM-33 230/50/1**
5501137	**Amasadora DM-33 2V 400/50/3**
5501185	**Amasadora DME-33 230-400/50/3**
5501190	**Amasadora DME-33 230/50/1**
5501192	**Amasadora DME-33 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.

5501140	**Amasadora DME-40 230-400/50/3**
5501142	**Amasadora DME-40 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.

5501150	**Amasadora DME-50 230-400/50/3**
5501152	**Amasadora DME-50 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA SM-75

Capacidad: 40 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal y caldero fijos.

5500160	**Amasadora SM-75 230-400/50/3**
5500162	**Amasadora SM-75 2V 400/50/3**

Opcional

· Ruedas con freno.

ACCESORIOS

Kit ruedas para amasadoras



6504427	**Kit ruedas 75mm SM/DM (4)**

Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

Máquina formadora de masa para dar forma bases para pizzas de distintos grosores.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- DF-30 / DF-40: Rodillo superior inclinado.
- DF-40P: Rodillos paralelos.
- DF-30 / DF-40:Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.



	DF-30	DF-40	DF-40P
Diámetro de la pizza	140-290mm	260-400mm	260-400mm
Potencia total	240W	240W	240W
Dimensiones exteriores	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
Peso neto	28Kg	37Kg	38Kg



Exclusivo sistema de inicio automático temporizado.





FORMADORA DE PIZZA DF-30



Para pizzas de Ø 140 mm-290 mm.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillo superior inclinado.
- Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500053	**Formadora masa DF-30 230/50-60/1**

FORMADORA DE PIZZA DF-40



Para pizzas de Ø 260 mm-400 mm.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillo superior inclinado.
- Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500054	**Formadora masa DF-40 230/50-60/1**

FORMADORA DE MASA DF-40P



Para pizzas de Ø 260 mm-400 mm. Rodillos paralelos.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillos paralelos.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500055	**Formadora masa DF-40P 230/50-60/1**

Balanzas industriales

Básculas precio-peso y porcionadoras

Balanzas precio-peso total con certificado M, aptos para transacciones comerciales, y balanzas porcionadoras de precisión ideales para restauración.

Balanzas precio-peso total con certificado M

Básculas comerciales certificadas destinadas a todo tipo de negocios. Modelos de 20 y 35 Kg. de capacidad.

- Destinadas para todo tipo de negocios, báscula comercial certificada
- Generan el reporte de la venta total del día
- Controlan las ventas de productos pesados y no pesados.
- Construcción en acero inoxidable.
- Plato de acero inoxidable desmontable de 29 x 35 cm.
- Batería recargable con autonomía de hasta 100 horas.
- Doble display LCD retroiluminado de fácil lectura.
- Memoria para 100 precios.
- Funciones de caja registradora.
- 16 teclas de memoria.
- Función de precio fijo.
- Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora (puerto RS-232)



Balanzas porcionadoras

Básculas de precisión ideales para restauración o cualquier negocio que precise el pesaje de pequeñas candidades con precisión. Modelos de 4 y 8 Kg. de capacidad.

En la cocina, pesan los ingredientes gramo a gramo, obteniendo porciones exactas, lo cual permite ahorrar evitando mermas estandarizando los platos y su sabor.

- Construcción de acero inoxidable.
- Pesan en Kg., libras u onzas.
- Display retroiluminado de fácil lectura.
- Batería recargable con autonomía de hasta 100 horas.
- Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora (puerto RS-232)
- Función de alerta con límite de peso máximo y mínimo para un pesaje más rápido.

	PCS-20	PCS-35	LEQ-4	LEQ-8
Capacidad de carga	20Kg	35Kg	4Kg	8Kg
Precisión	5g	10g	1g	2g
Certificado M	sí	sí	-	-
Autonomía	100h	100h	100h	100h
Dimensiones de la bandeja	290 x 350mm	290 x 350mm	200 x 240mm	200 x 240mm
Dimensiones exteriores				
Ancho	350mm	350mm	250mm	250mm
Fondo	350mm	350mm	260mm	260mm
Alto	140mm	140mm	110mm	110mm
Peso neto	7.6Kg	8Kg	3.5Kg	3.5Kg



PCS-20



Balanza precio-peso total. Certificado M. 20 Kg. de capacidad.

5846005	**Báscula PCS-20 230/50-60/1**

Incluido

· Bandeja inox.
· Batería recargable.
· Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora (puerto RS-232).

PCS-35



Balanza precio-peso total. Certificado M. 35 Kg. de capacidad.

5846007	**Báscula PCS-35 230/50-60/1**

Incluido

· Bandeja inox.
· Batería recargable.
· Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora (puerto RS-232).

LEQ-4



Balanza porcionadora de precisión. 4 Kg.

5846015	**Báscula LEQ-4 230/50-60/1**

Incluido

· Bandeja inox.
· Batería recargable.
· Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora (puerto RS-232).

LEQ-8



Balanza porcionadora de precisión. 8 Kg.

5846017	**Báscula LEQ-8 230/50-60/1**

Incluido

· Bandeja inox.
· Batería recargable.
· Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora (puerto RS-232).

Picadoras de carne

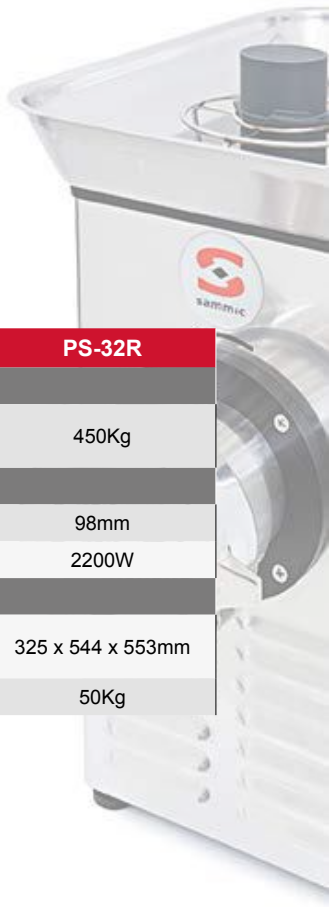
Picadoras profesionales para picar carne desde 100 hasta 450 Kg./hora, según modelo

Picadoras de carne industriales con distintas capacidades de producción, diferentes voltajes y tipos de corte. También disponibles picadoras con refrigeración.

Sammic ofrece dos gamas de picadoras de carne

PS-12/22/32: tres modelos con carrocería y tolvas construídas en acero inoxidable, con producciones entre 100 y 425 Kg./h. Los modelos 22 / 32 ofrecen la opción de distintos sistemas de corte.

PS-22 / 32R: picadoras refrigeradas de mostrador de acexo inoxidable que ofrecen la máxima higiene y seguridad alimentaria.



	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
Guía de selección					
Producción/hora (max)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
Características					
Diámetro de placa	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
Potencia total	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
Dimensiones exteriores					
Dimensiones exteriores	227 x 470 x 410mm	310 x 440 x 480mm	310 x 460 x 480mm	310 x 438 x 508mm	325 x 544 x 553mm
Peso neto	17.3Kg	31Kg	33Kg	40Kg	50Kg





GAMA PS-12 / 22 / 32

Picadoras de carne profesionales

Nuestras picadoras de carne profesionales son ideales para hostelería, colectividades y alimentación y ofrecen producciones desde 100 hasta 425Kg./h, según modelo.

Los modelos **PS-12 / 22 / 32** cuentan con carrocería y tolvas construídas en **acero inoxidable**. El **bloqueo de la cabeza** picadora asegura un corte perfecto de la carne. Los **motores** son ventilados y de gran solidez.

En el modelo compacto **PS-12**, el grupo picador está incluido y es de aluminio.

En los modelos **PS-22 / 32**, el grupo picador es de acero inoxidable, con la posibilidad de incorporar el sistema Unger S-3 en versión inox. El grupo motor y el grupo picador **se piden por separado**.

Todos los modelos se suministran con **1 cuchilla y 1 placa.**



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h.

- Grupo motor de acero inoxidable y grupo picador de aluminio.
- Sistema Entreprise.
- Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

1050110	**Picadora PS-12 230/50/1**

Incluido

· Sistema Entreprise, grupo picador de aluminio.
· Placa de 6 mm.

Opcional

· Placas de distintas medidas: 4.5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE PS-22

Producción de hasta 280 Kg./h.

- El grupo motor y el grupo picador se piden por separado.
- Disponibles con sistema Enterprise o Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

Picadora PS-22III con grupo picador inox, Enterprise	
Picadora PS-22III con grupo picador inox, Unger (doble corte)	
Picadora PS-22II con grupo picador inox, Enterprise	
Picadora PS-22II con grupo picador inox, Unger (doble corte)	
1050212	**Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)**
1050210	**Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)**
1050215	**Grupo picador PS-22 inox Enterprise**
1050216	**Grupo picador PS-22 inox Unger**

Incluido

· Grupo motor.

Opcional

· Grupo picador Inox, Enterprise.
· Grupo picador Inox, Unger (doble corte).
· Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 Kg./h.

- El grupo motor y el grupo picador se piden por separado.
- Disponibles con sistema Enterprise o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

Picadora PS-32III con grupo picador inox, Enterprise	
Picadora PS-32III con grupo picador inox, Unger (doble corte)	
1050220	**Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)**
1050223	**Grupo picador PS-32 inox Entreprise**
1050224	**Grupo picador PS-32 inox Unger**

Incluido

· Grupo motor.

Opcional

· Grupo picador Inox, Enterprise.
· Grupo picador Inox, Unger (doble corte).
· Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

GAMA REFRIGERADA PS - 22R / 32R

Picadoras de carne refrigeradas

La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la **metodología HACCP** para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

Sistema máquina refrigerada: El sistema de refrigeración permite **trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío**. Se **bloquea el desarrollo de la flora bacteriana**. La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

El bastidor, la tolva y la boca externa están construídas en **acero inoxidable** AISI 304. La boca externa es fácilmente desmontable para proceder a su limpieza.

El **motor, ventilado y de gran potencia**, cuenta con marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).

Las picadoras refrigeradas Sammic son conformes a lo establecido por las **normas** en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.

El **compresor es hermético y silencioso**, el gas refrigerante usado no tiene impacto ambiental y la picadora está equipada con termostato electrónico.



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 Kg./h.

Incluye grupo picador Entreprise de acero inoxidable, 1 cuchilla y una placa de corte de 4.5mm.

5050200	**Picadora PS-22R 230-400/50/3N**
5050210	**Picadora PS-22R 230/50/1**

Incluido

· Grupo picador Enterprise inox.
· Placa de corte de 4.5mm.

Opcional

· Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 piezas en acero inox.
· Placas de corte de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Producción de hasta 450 Kg./h.

Incluye grupo picador Entreprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

5050220	**Picadora PS-32R 230-400/50/3**

Incluido

· Grupo picador Enterprise inox.
· Placa de corte de 4.5mm.

Opcional

· Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 piezas en acero inox.
· Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ACCESORIOS



Placas de corte

Para picadoras de carne Sammic.

Placas de corte para picadoras de carne PS-12/22/32/22R/32R.

- Para picadoras PS-12/22/32 y para picadoras refrigeradas.
- Placas para los sistemas Entreprise y Unger (doble corte).

2011525	**Placa corte 12 4,5mm PS-12/HM-70**
2011527	**Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70**
2011530	**Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70**
2051051	**Placa corte 22 3mm**
2051014	**Placa corte 22 4,5mm**
2051052	**Placa corte 22 6mm**
2051053	**Placa corte 22 8mm**
2052051	**Placa corte 32 3mm**
2052014	**Placa corte 32 4,5mm**
2052052	**Placa corte 32 6mm**
2052053	**Placa corte 32 8mm**
2051524	**Placa corte Unger 22 3mm**
2051525	**Placa corte Unger 22 4,5mm**
2051526	**Placa corte Unger 22 6mm**
2051527	**Placa corte Unger 22 8mm**
2051774	**Placa corte Unger 32 3mm**
2051775	**Placa corte Unger 32 4,5mm**
2051776	**Placa corte Unger 32 6mm**
2051777	**Placa corte Unger 32 8mm**
6056188	**Placa corte 22-R 4,5mm**
6056186	**Placa corte 22-R 6mm**
6056187	**Placa corte 22-R 8mm**
6056164	**Placa corte 32-R 3mm UNGER**
6056183	**Placa corte 32-R 4.5mm**
6056166	**Placa corte 32-R 5mm UNGER**
6056168	**Placa corte 32-R 6mm UNGER**
6056184	**Placa corte 32-R 8mm**
6056169	**Placa corte 32-R 10mm UNGER**

Cortafiambres de correa

Transmisión por correa

Cortadoras de fiambre y embutido para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales.

Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa GC/GCP de Sammic están fabricadas en **aleación especial de aluminio** anodizado, higiénico y anticorrosivo.

Todos los modelos están equipados con un **afilador** no extraíble de fácil uso. La **regulación decimal del espesor de corte** asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.



	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
Características								
Diámetro de cuchilla	220mm	250mm	275mm	300mm	250mm	275mm	300mm	350mm
Capacidad corte	150 x 200mm	190 x 250mm	210 x 250mm	220 x 260mm	190 x 250mm	200 x 250mm	220 x 320mm	240 x 320mm
Espesor corte	0 - 10mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 13mm	0 - 13mm
Recorrido del carro	205mm	260mm	260mm	270mm	260mm	260mm	330mm	330mm
Potencia total	250W	300W	300W	300W	300W	300W	450W	500W
Dimensiones exteriores								
Ancho	470mm	580mm	580mm	600mm	580mm	580mm	690mm	710mm
Fondo	380mm	470mm	470mm	480mm	470mm	470mm	510mm	570mm
Alto	340mm	370mm	380mm	420mm	370mm	390mm	440mm	470mm
Peso neto	13Kg	16Kg	20Kg	20.5Kg	18Kg	18Kg	25Kg	30Kg



CORTADORA DE FIAMBRES GC

Cortadora de fiambres con transmisión por correa



Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa **GC** de Sammic están fabricadas en **aleación especial de aluminio** anodizado, higiénico y anticorrosivo.

Todos los modelos están equipados con un afilador no extraíble de fácil uso. La regulación decimal del espesor de corte asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.

		Diámetro de cuchilla	Capacidad corte
5050022	**Cortadora correa GC-220 230/50/1**	220 mm	150 mm x 200 mm
5050024	**Cortadora correa GC-250 230/50/1**	250 mm	190 mm x 250 mm
5050026	**Cortadora correa GC-275 230/50/1**	275 mm	210 mm x 250 mm
5050028	**Cortadora correa GC-300 230/50/1**	300 mm	220 mm x 260 mm

CORTADORA DE FIAMBRES GCP

Cortadora de fiambres profesional con transmisión por correa



Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa GCP de Sammic cuentan con dispositivos de seguridad como **anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla** y están dotados de **motor ventilado de gran potencia** asegurando un rendimiento profesional. El plato viene montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes. Facil limpieza, sin necesidad de herramientas.

		Diámetro de cuchilla	Capacidad corte
5050075	**Cortadora correa GCP-250 230/50/1**	250 mm	190 mm x 250 mm
5050080	**Cortadora correa GCP-275 230/50/1**	275 mm	200 mm x 250 mm
5050055	**Cortadora correa GCP-300 230/50/1**	300 mm	220 mm x 320 mm
5050057	**Cortadora correa GCP-350 230/50/1**	350 mm	240 mm x 320 mm

Cortafiambres de engranaje

Cortadoras de fiambre con transmisión por engranajes manuales o automáticas

Cortadoras de embutido para carnicerías y charcuterías.

Sammic ofrece una amplia gama de **cortadoras de fiambre profesionales con transmisión por engranajes** para hostelería, colectividades y alimentación.

La gama **GL** está compuesta por cortadoras profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla y cuenta con un motor ventilado de gran potencia. Los modelos **GAE** son cortadoras automáticas y están equipadas con contador de lonchas. Por último, **CCE** es una cortadora vertical especial para cortar carne.



	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
Características					
Diámetro de cuchilla	300mm	350mm	300mm	350mm	350mm
Corte cuadrado	210mm x 210mm	250mm x 250mm	190mm x 190mm	200mm x 200mm	250mm x 250mm
Corte rectángulo	210mm x 270mm	250mm x 300mm	250mm x 190mm	280mm x 200mm	250mm x 320mm
Espesor corte	0mm - 15mm	0mm - 15mm	0mm - 14mm	0mm - 14mm	0mm - 20mm
Recorrido del carro	320mm	320mm	310mm	310mm	375mm
Potencia total	430W	430W	400W	400W	430W
Dimensiones exteriores					
Ancho	800mm	800mm	690mm	690mm	780mm
Fondo	560mm	580mm	540mm	540mm	800mm
Alto	460mm	480mm	600mm	620mm	580mm
Peso neto	38Kg	42Kg	50Kg	57Kg	43Kg

CORTADORAS DE FIAMBRE GL

Cortadoras de fiambres con transmisión por engranajes



Las cortadoras de fiambre GL de transmisión por engrane están totalmente fabricadas con aluminio pulido y protegidas de la oxidación anódica. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. Fácil selección del espesor de corte y deslizamiento del carro mediante rodamientos.

Las cortadoras de GL son muy seguras: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloque de carro y extractor de cuchilla. Dotado de motor ventilado de gran potencia. Los componentes en contacto con los alimentos totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro de cuchilla
5050062	**Cortadora engrane GL-300 230-400/50/3**	300 mm
5050068	**Cortadora engrane GL-300 230/50/1**	300 mm
5050064	**Cortadora engrane GL-350 230-400/50/3**	350 mm
5050070	**Cortadora engrane GL-350 230/50/1**	350 mm



CORTADORAS DE FIAMBRES GAE

Cortadoras de fiambre automáticas con transmisión por engranajes



Las cortadoras de fiambres y embutidos para carnicerías, charcuterías y cocinas industriales GAE de Sammic son totalmente automáticas y cuentan con contador de lonchas. Están totalmente fabricadas en **aluminio altamente pulido** y protegidas de la **oxidación anódica**. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. La selección del espesor de corte es fácil y precisa.

Las cortadoras GAE están equipadas con **motor ventilado de gran potencia** y cuentan con un **motor independiente para el carro**. La amplitud del movimiento del carro es fácilmente regulable para obtener cortes de diferente tamaño en el menor tiempo posible.

El plato viene montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.

Las cortadoras GAE son **muy seguras**: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Los componentes en contacto con alimentos son totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro de cuchilla
5050082	**Cortadora engrane GAE-300 230/50/1**	300 mm
5050085	**Cortadora engrane GAE-350 230-400/50/3N**	350 mm
5050084	**Cortadora engrane GAE-350 230/50/1**	350 mm

CORTADORA DE CARNE CCE

Cortadora vertical, especial para carne



La cortadora de fiambres vertical CCE, especialmente diseñado para cortar carne, está totalmente fabricada en **aluminio altamente pulido** y protegidas de la **oxidación anódica**. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. La selección del espesor de corte es fácil y precisa.

Las cortadoras CCE están equipadas con **motor ventilado de gran potencia** y el carro se desliza mediante **rodamientos**.

Son **muy seguras**: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Los componentes en contacto con alimentos son totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro de cuchilla
5050074	**Cortadora engrane CCE-350 230-400/50/3**	350 mm
5050072	**Cortadora engrane CCE-350 230/50/1**	350 mm

Sierras de huesos

Serradora ideal para el corte de huesos, congelados, costillas, etc. en alimentación y hostelería

Sierra para huesos y congelados con amplitud de corte de 215 ó 249 mm. Ideal para carnicería.

Las sierras para huesos y congelados SH ofrecen un diseño moderno además de un manejo seguro y sencillo. Son ideales para alimentación y hostelería.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Corte de gran pecisión gracias a la regulación sencilla y exacta de la polea de transmisión, que pemite ajustarlo en altura e inclinación.
- Mirorruptor de seguridad en la tapa frontal.
- Raspadora de hoja fácilmente extraible.
- Equipadas con cuba receptora de residuos fácilmente desmontable.
- Fáciles de limpiar.
- Máquinas certificadas de conformidad con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por la normativa específica relativa al producto.



	SH-155	SH-182
Dimensiones de la hoja	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
Amplitud de corte	215mm	249mm
Potencia total		
Monofásica	750W	950W
Trifásica	750W	1150W
Dimensiones de la hoja	1450rpm	1450rpm
Velocidad de corte	15m/seg	16m/seg
Dimensiones plano trabajo	367mm x 415mm	480mm x 470mm
Dimensiones exteriores		
Ancho	400mm	400mm
Fondo	425mm	470mm
Alto	835mm	958mm
Peso neto	32Kg	35Kg



SIERRA DE HUESOS SH-155

Altura de corte: 215 mm.

- Anchura de corte: 170 mm.
- Velocidad de corte: 15 m./seg.

5150020	**Sierra huesos SH-155 230-400/50/3**
5150025	**Sierra huesos SH-155 230/50/1**

SIERRA DE HUESOS SH-182

Altura de corte: 249 mm.

- Anchura de corte: 175 mm.
- Velocidad de corte: 16 m/seg.

5150030	**Sierra huesos SH-182 230-400/50/3**
5150035	**Sierra huesos SH-182 230/50/1**



Formadoras de hamburguesas

Hamburgueseras profesionales para hacer hamburguesas

Molde para hacer hamburguesas de diseño limpio y sencillo de utilizar y mantener, permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente con el dispensador de celofán protector incorporado.

Moldeadoras de hamburguesa de diseño limpio y sencilla de utilizar y mantener, permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente con el contenedor de celofán protector incorporado.

- Construido en aluminio anodizado
- Dispositivo de presión y extracción de la carne de acero inoxidable
- Contenedor para celofán incorporado
- Limpieza fácil sin esquinas ni agujeros.
- Prácticamente sin mantenimiento.



	PH-100
Diámetro de la hamburguesa	100mm
Dimensiones exteriores	235 x 230 x 275mm
Peso neto	5.84Kg



FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-100 (PH-5)

Hamburguesera profesional.

Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

5050128	**Formadora hamburguesas PH-100 (PH-5)**

Incluido

· 500 unidades de papel celofán de Ø 103mm.

Abrelatas industrial

Apertura de latas rápida y segura

Abrelatas manual diseñado para infinidad de tamaño de latas.

- Las características de la hoja y engranajes evitan fragmentos de metales o bordes cortantes.
- Construcción compuesto de materiales alimentarios seleccionados, resistentes que garantiza una acción suave con desgaste mínimo.
- Cuchillas con tratamiento antibacteria.
- Recubrimiento negro antibacterias que permite mostrar la suciedad, facilitando su limpieza.
- Portacuchillas fácil de desmontar que permiten su lavado en lavavajillas.
- Modelo indicado para abrir hasta 40 latas/día.
- Altura máxima de la lata 560 mm.
- Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.
- Peso neto: 2.5 Kg.
- Homologado por NSF International.





ABRELATAS INDUSTRIAL EZ-40

Apertura de latas rápida y segura.

Diseñado para infinidad de tamaño de latas.

- Altura máxima de la lata 560 mm.
- Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.

5040010	**Abrelatas industrial EZ-40**



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE



Envasadoras al vacío industriales · Gama Sensor

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

Accesorios
P. 157

Las envasadoras al vacío profesionales Sensor permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.



Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 200, 300, 400 y 500.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- Panel de mandos digital.
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control sensor.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos.
- Descompresión a impulsos para proteger el producto a envasar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.
- Vacío plus que permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
Capacidad bomba (m^3/h)	4 / 8	8 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
Tipo soldadura	Doble					
Longitud barra soldadura (mm)	280	320	420	420+420 555	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~				Serie	
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	0,5	0,5
Dimensiones cámara (mm)						
Ancho	288	330	430	560	672	864
Fondo	334	360	415	430	481	603
Alto	111	155	145/180/180	183	200	215
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	337	384	484	634	740	960
Fondo	431	465	529	552	566	757
Alto	307	403	413/448/448	513	997	998
Peso neto (Kg)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	145/159	232/250
Dotación	1 plancha de relleno					



Vacuum by BUSCH Vacuum Pumps and Systems

Bombas Busch: garantía de calidad.



Vacío controlado por sensor.



Posibilidad de envasar en tarros de cristal.

SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.



NSF

- Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno.

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
1140620	**Envasadora SE-204 230/50-60/1**	280 mm	4 m³/h
1141080	**Envasadora SE-208 230/50-60/1**	280 mm	8 m³/h

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



• Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno.

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
1141083	**Envasadora SE-308 230/50-60/1**	320 mm	8 m³/h
1140628	**Envasadora SE-310 230/50-60/1**	320 mm	10 m³/h
1140630	**Envasadora SE-316 230/50-60/1**	320 mm	16 m³/h

SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.



• Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno.

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
1140634	**Envasadora SE-410 230/50-60/1**	420 mm	10 m³/h
1140636	**Envasadora SE-416 230/50-60/1**	420 mm	16 m³/h
1140638	**Envasadora SE-420 230/50-60/1**	420 mm	20 m³/h



SERIE 500

Modelo de sobremesa. Cuba de forma alargada. Una o dos barras de soldadura.

- Cuba embutida de forma alargada.
- Una o dos barras de soldadura.



Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
1141142	**Envasadora SE-520 CC 230/50-60/1**	420+420 mm	20 m³/h
1141143	**Envasadora SE-520 L 230/50-60/1**	555 mm	20 m³/h

SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

· Plancha de relleno.

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
1140650	**Envasadora SE-604 230-400/50/3N**	413+656 mm	40 m³/h
1140651	**Envasadora SE-604 CC 230-400/50/3N**	465+465 mm	40 m³/h
1140662	**Envasadora SE-606 230-400/50/3N**	413+656 mm	63 m³/h
1140663	**Envasadora SE-606 CC 230-400/50/3N**	465+465 mm	63 m³/h

SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

· Plancha de relleno.

Opcional

· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba
1140680	**Envasadora SE-806 230-400/50/3N**	530+848 mm	63 m³/h
1140681	**Envasadora SE-806 CC 230-400/50/3N**	581+581 mm	63 m³/h
1140682	**Envasadora SE-806 LL 230-400/50/3N**	848+848 mm	63 m³/h
1140696	**Envasadora SE-810 400/50-60/3N**	530+848 mm	100 m³/h
1140697	**Envasadora SE-810 CC 400/50-60/3N**	581+581 mm	100 m³/h
1140698	**Envasadora SE-810 LL 400/50-60/3N**	848+848 mm	100 m³/h





Envasadoras al vacío industriales · Gama Sensor Ultra

Accesorios
P. 157

Gama SU. Vacío controlado por sensor, amplio abanico de opciones y pantalla LCD de color 3.9"





Las envasadoras al vacío profesionales SU permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.

Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Panel de mandos digital con pantalla LCD de color de 3.9": toda la información de un vistazo.
- Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 300 y 400.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Memoria de programas: capacidad de memorizar 25 programas diferentes con opción de bloqueo.
- Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso.
- Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos, garantizando el máximo vacío posible.
- Descompresión progresiva para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Sistema de soldadura "plus" opcional para el sellado de bolsas de tipo metálico.
- Sistema de impresión de etiquetas opcional, gracias a la conectividad bluetooth.
- Instalación del sistema de inyección de gas opcional.
- Bluetooth y conexión para impresora de serie (modelos P).

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

VAC
Sammic VAC App

Bluetooth® SMART

	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
Capacidad bomba (m^3/h)	10 / 16	16 / 20	20	40 / 63	63 / 100	100 / 155
Tipo soldadura	Doble					
Longitud barra soldadura (mm)	320	420	420+420 555	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x (660+660)
Potencia eléctrica (W)	370 / 370	550 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	0,5	0,5	0,5
Dimensiones cámara (mm)						
Ancho	330	430	560	672	864	662
Fondo	360	415	430	481	603	874
Alto	155	180	183	200	215	205
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	384	484	634	740	960	1640
Fondo	465	529	552	566	757	874
Alto	403	448	513	997	998	1370
Peso neto (Kg)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
Dotación	1 plancha de relleno					4 pl. relleno



Bombas Busch: garantía de calidad.



Vacío controlado por sensor.



Prestaciones y opciones avanzadas.



Amplio catálogo de opciones extra: soldadura plus, impresora, gas inerte.



Posibilidad de envasar en tarros de cristal.



Bluetooth y conexión para impresora de serie.



SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.

• Cuba embutida.



Incluido

· Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
· Plancha de relleno.

Opcional

· Gas inerte.
· Impresora.
· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra
Envasadora SU-310P 230/50-60/1	10 m³/h	320 mm
Envasadora SU-316P 230/50-60/1	16 m³/h	320 mm

Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado)

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura PLUS
1140732	**SU-310P 230/50-60/1**	10 m³/h	320 mm		✓	✓	
1140733	**SU-310GP 230/50-60/1**	10 m³/h	320 mm	✓	✓	✓	
1140744	**SU-316P 230/50-60/1**	16 m³/h	320 mm		✓	✓	
1140746	**SU-316P+ 230/50-60/1**	16 m³/h	320 mm		✓	✓	✓
1140747	**SU-316GP 230/50-60/1**	16 m³/h	320 mm	✓	✓	✓	
1140749	**SU-316GP+ 230/50-60/1**	16 m³/h	320 mm	✓	✓	✓	✓

SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.

• Cuba embutida.



Incluido

· Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
· Plancha de relleno.

Opcional

· Gas inerte.
· Soldadura plus.
· Impresora.
· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra
Envasadora SU-416P 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm
Envasadora SU-420P 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm

Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado)

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura PLUS
1140762	**SU-416P 230/50-60/1**	16 m³/h	420 mm		✓	✓	
1140763	**SU-416GP 230/50-60/1**	16 m³/h	420 mm	✓	✓	✓	
1140774	**SU-420P 230/50-60/1**	20 m³/h	420 mm		✓	✓	
1140776	**SU-420P+ 230/50-60/1**	20 m³/h	420 mm		✓	✓	✓
1140777	**SU-420GP 230/50-60/1**	20 m³/h	420 mm	✓	✓	✓	
1140779	**SU-420GP+ 230/50-60/1**	20 m³/h	420 mm	✓	✓	✓	✓



SERIE 500

Modelo de sobremesa. Cuba de forma alargada. Una o dos barras de soldadura.

- Cuba embutida de forma alargada.
- Una o dos barras de soldadura.



Incluido

· Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
· Plancha de relleno.

Opcional

· Gas inerte.
· Soldadura plus.
· Impresora.
· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra
Envasadora SU-520P CC 230/50-60/1	20 m³/h	420+420 mm
Envasadora SU-520P L 230/50-60/1	20 m³/h	555 mm

Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-520 / SU-520CC (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-520L (instalado)

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura PLUS
1141102	**SU-520P CC 230/50-60/1**	20 m³/h	420+420 mm		✓	✓	
1141104	**SU-520P+ CC 230/50-60/1**	20 m³/h	420+420 mm		✓	✓	✓
1141105	**SU-520GP CC 230/50-60/1**	20 m³/h	420+420 mm	✓	✓	✓	
1141107	**SU-520GP+ CC 230/50-60/1**	20 m³/h	420+420 mm	✓	✓	✓	✓
1141112	**SU-520P L 230/50-60/1**	20 m³/h	555 mm		✓	✓	
1141114	**SU-520P+ L 230/50-60/1**	20 m³/h	555 mm		✓	✓	✓
1141115	**SU-520GP L 230/50-60/1**	20 m³/h	555 mm	✓	✓	✓	
1141117	**SU-520GP+ L 230/50-60/1**	20 m³/h	555 mm	✓	✓	✓	✓

SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

· Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
· Plancha de relleno.

Opcional

· Gas inerte.
· Soldadura plus.
· Impresora.
· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra
Envasadora SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413+656 mm
Envasadora SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413+656 mm
Envasadora SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465+465 mm
Envasadora SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465+465 mm

Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado)

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura PLUS
1140814	**SU-604P 230-400/50/3N**	40 m³/h	413+656 mm		✓	✓	
1140815	**SU-604GP 230-400/50/3N**	40 m³/h	413+656 mm	✓	✓	✓	
1140838	**SU-606P 230-400/50/3N**	63 m³/h	413+656 mm		✓	✓	
1140840	**SU-606P+ 230-400/50/3N**	63 m³/h	413+656 mm		✓	✓	✓
1140841	**SU-606GP 230-400/50/3N**	63 m³/h	413+656 mm	✓	✓	✓	
1140843	**SU-606GP+ 230-400/50/3N**	63 m³/h	413+656 mm	✓	✓	✓	✓
1140820	**SU-604P CC 230-400/50/3N**	40 m³/h	465+465 mm		✓	✓	
1140821	**SU-604GP CC 230-400/50/3N**	40 m³/h	465+465 mm	✓	✓	✓	
1140848	**SU-606P CC 230-400/50/3N**	63 m³/h	465+465 mm		✓	✓	
1140850	**SU-606P+ CC 230-400/50/3N**	63 m³/h	465+465 mm		✓	✓	✓
1140851	**SU-606GP CC 230-400/50/3N**	63 m³/h	465+465 mm	✓	✓	✓	
1140853	**SU-606GP+ CC 230-400/50/3N**	63 m³/h	465+465 mm	✓	✓	✓	✓



SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

· Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
· Plancha de relleno.

Opcional

· Gas inerte.
· Soldadura plus.
· Impresora.
· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra
Envasadora SU-806P 230-400/50/3N	63 m³/h	530+848 mm
Envasadora SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	581+581 mm
Envasadora SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m³/h	848+848 mm
Envasadora SU-810P 400/50-60/3N	100 m³/h	530+848 mm
Envasadora SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m³/h	581+581 mm
Envasadora SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m³/h	848+848 mm

Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado)

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura PLUS
1140884	**SU-806P 230-400/50/3N**	63 m³/h	530+848 mm		✓	✓	
1140885	**SU-806GP 230-400/50/3N**	63 m³/h	530+848 mm	✓	✓	✓	
1140890	**SU-806P CC 230-400/50/3N**	63 m³/h	581+581 mm		✓	✓	
1140891	**SU-806GP CC 230-400/50/3N**	63 m³/h	581+581 mm	✓	✓	✓	
1140896	**SU-806P LL 230-400/50/3N**	63 m³/h	848+848 mm		✓	✓	
1140897	**SU-806GP LL 230-400/50/3N**	63 m³/h	848+848 mm	✓	✓	✓	
1140938	**SU-810P 400/50-60/3N**	100 m³/h	530+848 mm		✓	✓	
1140940	**SU-810P+ 400/50-60/3N**	100 m³/h	530+848 mm		✓	✓	✓
1140941	**SU-810GP 400/50-60/3N**	100 m³/h	530+848 mm	✓	✓	✓	
1140943	**SU-810GP+ 400/50-60/3N**	100 m³/h	530+848 mm	✓	✓	✓	✓
1140948	**SU-810P CC 400/50-60/3N**	100 m³/h	581+581 mm		✓	✓	
1140950	**SU-810P+ CC 400/50-60/3N**	100 m³/h	581+581 mm		✓	✓	✓
1140951	**SU-810GP CC 400/50-60/3N**	100 m³/h	581+581 mm	✓	✓	✓	
1140953	**SU-810GP+ CC 400/50-60/3N**	100 m³/h	581+581 mm	✓	✓	✓	✓
1140958	**SU-810P LL 400/50-60/3N**	100 m³/h	848+848 mm		✓	✓	
1140960	**SU-810P+ LL 400/50-60/3N**	100 m³/h	848+848 mm		✓	✓	✓
1140961	**SU-810GP LL 400/50-60/3N**	100 m³/h	848+848 mm	✓	✓	✓	
1140963	**SU-810GP+ LL 400/50-60/3N**	100 m³/h	848+848 mm	✓	✓	✓	✓

SERIE 6000

Modelo de pie de doble cámara

Envasadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble soldadura.



Incluido

· Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
· 4 planchas de relleno.

Opcional

· Gas inerte.
· Soldadura plus.
· Impresora.
· Bolsas para envasar al vacío.
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
· Kit de corte de bolsa.
· Soporte para envasar líquidos.
· Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra
Envasadora SU-6100P 400/50-60/3N	100 m³/h	2 x (662+662) mm
Envasadora SU-6160P 400/50-60/3N	155 m³/h	2 x (662+662) mm

Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)
Opción soldadura PLUS para SU-6160 (instalado)

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura PLUS
1141033	**SU-6100P 400/50-60/3N**	100 m³/h	2 x (662+662) mm		✓	✓	
1141035	**SU-6100P+ 400/50-60/3N**	100 m³/h	2 x (662+662) mm		✓	✓	✓
1141036	**SU-6100GP 400/50-60/3N**	100 m³/h	2 x (662+662) mm	✓	✓	✓	
1141038	**SU-6100GP+ 400/50-60/3N**	100 m³/h	2 x (662+662) mm	✓	✓	✓	✓
1141053	**SU-6160P 400/50-60/3N**	155 m³/h	2 x (662+662) mm		✓	✓	
1141055	**SU-6160P+ 400/50-60/3N**	155 m³/h	2 x (662+662) mm		✓	✓	✓
1141056	**SU-6160GP 400/50-60/3N**	155 m³/h	2 x (662+662) mm	✓	✓	✓	
1141058	**SU-6160GP+ 400/50-60/3N**	155 m³/h	2 x (662+662) mm	✓	✓	✓	✓



ACCESORIOS - ENVASADORAS AL VACÍO



Carro-soporte para envasadoras

Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios.

Fabricado en acero inoxidable.

1140560	**Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)**
1140561	**Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)**



Kit corte de bolsa

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

2149772	**Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500**
2149774	**Kit soldadura + corte 413mm SE/SU-600**
2149773	**Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600**
2149775	**Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC**
2149777	**Kit soldadura + corte 530mm SE/SU-800**
2149776	**Kit soldadura + corte 848mm SE/SU-800**
2149778	**Kit soldadura + corte 581mm 800 CC**
2149779	**Kit soldadura + corte 662mm SU-6000**



Conjunto plancha relleno

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en polietileno.

2149790	**Plancha relleno SE-200**
2149791	**Plancha relleno SE/SU-300**
2149792	**Plancha relleno SE/SU-400**
2149793	**Plancha relleno SE/SU-500**
2149794	**Plancha relleno SE/SU-600LC**
2149795	**Plancha relleno SE/SU-600CC**
2149796	**Plancha relleno SE/SU-800**
2149797	**Plancha relleno SE/SU-800CC**
2149798	**Plancha relleno SE/SU-800LL**
2149563	**Plancha relleno SU-6000**



Soporte líquidos

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en policarbonato para envasadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.

2149531	**Placa líquidos SE/SU-300 (310 x 290 x 54mm)**
2149020	**Placa líquidos SE/SU-400/500 (375 x 355 x 71mm)**
2149074	**Placa líquidos SE/SU-600 (590 x 400 x 63mm)**
2141798	**Placa líquidos SE/SU-800 (750 x 404 x 108mm)**

Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 80ºC y 120ºC.

- Fabricadas en PA/PE.
- Sin BPA.
- Grosor: 90µ.

1140600	**Bolsa lisa 180X300 80ºC (pack 100 unidades)**
1140602	**Bolsa lisa 300X400 80ºC (pack 100 unidades)**
1140601	**Bolsa lisa 350X550 80ºC (pack 100 unidades)**
5141250	**Bolsa lisa 150x150 80ºC (pack 1000 unidades)**
5141251	**Bolsa lisa 165x200 80ºC (pack 1000 unidades)**
5141252	**Bolsa lisa 180x300 80ºC (pack 1000 unidades)**
5141253	**Bolsa lisa 300x400 80ºC (pack 1000 unidades)**
5141258	**Bolsa lisa 350x550 80º (pack 500 unidades)**
1140605	**Bolsa lisa 180X300 120ºC (pack 100 unidades)**
1140606	**Bolsa lisa 300X400 120ºC (pack 100 unidades)**
1140607	**Bolsa lisa 350X550 120ºC (pack 100 unidades)**
5141254	**Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141255	**Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141256	**Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141257	**Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141259	**Bolsa lisa 350x550 120ºC (pack 500 unidades)**

Recipientes Vac-Norm



Cubetas inoxidables de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.



5140104	**Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100**
5140102	**Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150**
5140100	**Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200**
5140108	**Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100**
5140106	**Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150**
5140112	**Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100**
5140110	**Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150**
5140114	**Tapa Vac-Norm 1/1**
5140115	**Tapa Vac-Norm 1/1 inox**
5140116	**Tapa Vac-Norm 1/2**
5140117	**Tapa Vac-Norm 1/2 inox**
5140118	**Tapa Vac-Norm 1/3**
5140120	**Junta tapa Vac-Norm 1/1**
5140122	**Junta tapa Vac-Norm 1/2**
5140124	**Junta tapa Vac-Norm 1/3**
5140126	**Válvula**



Kit Vac-Norm

Para envasadora de sobremesa y de pie.

Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

- Longitud del tubo 1,50 m.

2149244	**Vac-Norm sobremesa**
2149257	**Vac-Norm pie**





Impresora RB para envasadora SU

Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir etiquetas.

Para imprimir etiquetas directamente desde las envasadoras al vacío SU de Sammic equipadas con esta funcionalidad.

- Tecnologías de impresión soportadas: transferencias térmica / térmica directa.
- La impresión por transferencia térmica es ideal para la cocción sous-vide: las etiquetas de transferencia térmica (tipo ribbon) soportan 100ºC.
- Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- 8 MB memoria flash.
- Velocidad de impresión: 127mm/s - 5 pulgadas por segundo.
- Soporte de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.

1140568	**Impresora RB para envasadora SU**



Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB

Etiquetas térmicas protegidas. 4 rollos de 1.000 etiquetas.

Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm. con precorte.

Válidas para la impresora CG2 / RB.

1140566	**Etiquetas para impresora SU (4 x 1000 uds)**



Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

Etiquetas de transferencia térmica.

Etiquetas no térmicas de 55x45mm / 55x90mm y rollo ribbon, sumergibles en el SmartVide hasta 100ºC.

Válidas para la impresora RB de Sammic.

1140567	**Etiquetas+ribbon para impresora SU (5000 uds, 55x45mm)**

Envasadoras al vacío industriales · Gama Ext

Envasadoras al vacío semi-profesionales

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas o contenedores, con vacío controlado por sensor.

- Envasadoras de aspiración exterior.
- Vacío controlado por sensor.
- Para soldar bolsas gofradas de distintos tamaños.
- Funcionamiento automático o solo vacío.
- Bomba autolufrificante, sin mantenimiento.
- 3 niveles de soldadura, ajustable por tiempo de soldadura, permitiendo sellar las bolsas para la cocción al vacío.



	SV-33	SV-43
Características		
Capacidad de la bomba	13l/min	21l/min
Longitud barra de soldadura	330mm	430mm
Potencia total	380W	450W
Dimensiones exteriores		
Ancho	390mm	490mm
Fondo	300mm	295mm
Alto	180mm	180mm
Peso neto	6Kg	8.2Kg



ENVASADORA AL VACÍO SV-33



Envasadora al vacío semi-profesional. 13 l/min. 330 mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas con vacío controlado por sensor. Barra de soldadura de 330mm. y bomba auto-lubrificante de 13 l/min.

5140215	**Envasadora vacío exterior SV-33 230/50/1**

ENVASADORA AL VACÍO SV-43



Envasadora al vacío semi-profesional. 21 l/min. 430 mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas, con vacío controlado por sensor. Barra de soldadura de 430mm. y bomba auto-lubrificante de 21 l/min.

5140225	**Envasadora vacío exterior SV-43 230/50-60/1**

ACCESORIOS

Bolsas gofradas para envasar al vacío



Especialmente diseñadas para máquinas de vacío sin cámara.

Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara.

- Fabricados en PA/PE con estructura multicapa.
- Sin BPA.
- Grosor: 105 / 90 µ.

1140610	**Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)**
1140613	**Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)**
1140614	**Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)**


sammic
Manual cooking
SMART3 / Pedro
65.0
06:25:00
12:30
SET
FINISH
PAUSE

¿Sueñas con una técnica culinaria que...

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores?**

...reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de ingredientes?

...infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada?

...permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos?

...requiere **muy poco tiempo de dedicación directa,** permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando?

...ofrece un rendimiento **profesional**?

...permite realizar un **control HACCP** efectivo?

...puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?



Innovative Cooking Solutions

sammic

www.sous-vide.cooking

SMART ViDE

Combina tu **equipamiento Sammic** con el **JANBY Track** y digitaliza el proceso de regeneración sous-vide

europe.janby.kitchen

JANBY Track



Automatiza los procesos de elaboración sous vide así como los informes sobre seguridad alimentaria mientras mantienes la trazabilidad de cada producto.

» Una propuesta de valor única «

Mejora tu oferta gastronómica y aumenta el valor percibido

Replica la calidad de tus platos y escala tu negocio a la vez que reduces las mermas.



Automatiza informes HACCP/APPCC asegurando la seguridad alimentaria



Establece los puntos críticos de control y las acciones correctoras en JANBY Track para generar informes HACCP/APPCC automatizados.

Ahorra en mano de obra

La automatización del proceso de regeneración reduce significativamente la necesidad de mano de obra cualificada. Al mismo tiempo, reduce el estrés en el lugar de trabajo.



Toma de decisiones basada en datos

Analiza cada ciclo de regeneración en el JANBY Cloud y toma decisiones basadas en datos reales.



Soluciones SmartVide para grandes producciones

novedad



SmartVide XL + cuba potenciada 120P

KITCHEN INNOVATIONS 2023 AWARD
NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION RESTAURANT, HOTEL-MOTEL SHOW

- **Gran capacidad**
  Cuba de 120 litros.
- **Versatilidad de la oferta**
  Ofrece mayor variedad de platos en tu establecimiento. Cocina y regenera distintos tipos de recetas a la vez.
- **Máxima calidad**
  Cocción y regeneración garantizadas a temperaturas controladas con gran precisión, preservando la calidad del producto y resaltando tanto sabores como texturas.
- **Gran precisión**
  Equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión para obtener resultados altamente consistentes.
- **HACCP**
  El control HACP es extremadamente fácil, permitiendo exportar e imprimir los resultados de la cocción.

Organiza tus productos

Las cestas de acero inoxidable fabricadas a medida permiten organizar tus productos en la cuba 120P.



CESTAS PARA LA CUBA 120P	
Cesta	**Dimensiones (AxFxH)**
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180430	245 x 190 x 315 mm

SMARTVIDE XL + CUBA POTENCIADA 120P		
kW	**Capacidad de agua**	**Dimensiones externas (AxFxH)**
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

De serie: Grifo de llenado, llave de vaciado, patas regulables, conectividad WiFi, cable de alimentación.



El interior de la cuba presenta un diseño limpio y con cantos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

Cocedores sous-vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos



La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

Ventajas de la cocción sous-vide
Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de +-0.1ºC.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Janby Track-ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking

SmartVide App

Download on the App Store

ANDROID APP ON Google play

Bluetooth® SMART



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacidad	30l	56l	56l	120l
Sonda al corazón	opc.	opc.	opc.	opc.
Bluetooth	sí	sí	sí	sí
Conectividad wifi	-	-	-	sí
Preparado para HACCP	sí	sí	sí	sí
Firmware update	sí	sí	sí	sí
Pantalla táctil	-	-	-	sí
Janby Track-ready	sí	sí	sí	sí
Janby Track Mini integrado	-	-	-	sí
Bolsa de transporte	opc.	opc.	sí	-
Alimentación eléctrica				
Potencia total	1600W	2000W	2000W	2600W
Dimensiones exteriores				
Dimensiones exteriores	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso neto	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4,65Kg



Conectividad Bluetooth.



HACCP-ready.

Janby Track-ready.



Firmware updater.



Sonda al corazón opcional.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

1180100	**SmartVide 5 230/50-60/1**

Opcional

· Bolsa de transporte.
· Sonda al corazón.
· Contenedor aislado.
· Tapa.
· Bolas antivapor.
· Janby Track (disponible a través de janby. kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

1180120	**SmartVide 7 230/50-60/1**

Opcional

· Bolsa de transporte.
· Sonda al corazón.
· Contenedor aislado.
· Tapa.
· Bolas antivapor.
· Janby Track (disponible a través de janby. kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9



Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

1180140	**SmartVide 9 230/50-60/1**

Incluido

· Bolsa de transporte.

Opcional

· Sonda al corazón.
· Contenedores aislados.
· Tapas.
· Bolas antivapor.
· Janby Track (disponible a través de janby. kitchen).

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL



novedad

Capacidad máxima : 120 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de 5”.

1180400	**SmartVide XL 230/50-60/1**

Incluido

· Janby Track Mini (requiere activación).

Opcional

· Sonda al corazón.
· Contenedores aislados.
· Cubas potenciadas.
· Tapas.
· Bolas antivapor.
· Janby Track (disponible a través de janby. kitchen).

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto.

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide XL / SmartVide8 Plus / SmartVide 8.

1180090	**Sonda corazón SmartVide**

Membranas sous-vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.

5170060	**Membrana 10mm x 4 m sous-vide**

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 2 medidas.
- Incluye grifo de vaciado.

1180060	**Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200mm)**
1180065	**Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm)**

Cuba potenciada para SmartVide X



Tanques de 28 litros y 56 litros.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide X / XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- Especialmente indicada para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

		Potencia total	Capacidad
1180070	**Cuba potenciada 28P 230/50-60/1**	750 W	28 l
1180075	**Cuba potenciada 56P 230/50-60/1**	1500 W	56 l

Cuba potenciada para SmartVide XL



Conectado y controlado por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- Está especialmente indicada para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con llave para el vaciado.
- 120P: Equipada con grifo de llenado.

** Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.*



		Potencia total	Capacidad
1180070	**Cuba potenciada 28P 230/50-60/1**	750 W	28 l
1180075	**Cuba potenciada 56P 230/50-60/1**	1500 W	56 l
1180420	**Cuba potenciada 120P 230/50-60/1**	3000 W	120 l



Tapas para SmartVide



Tapa para la cocción sous-vide.

- Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
- Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
- Equipados con asa.

1180062	**Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL**
1180063	**Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5**
1180067	**Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL**

Bases separadoras



Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

1180190	**Base separador cuba 28l**
1180191	**Base separador cuba 56l**

Divisores de cuba



Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada (28P/56P) para SmartVide.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Los divisores se apoyan en dos soportes.
- Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.
- **NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).**

Dimensiones totales:

- Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- Divisor M: 584.4 x x 3 x 213 mm
- Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 2/3:354.5 x 3 x 213 mm
- Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm



Dimensiones útiles:

- Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

1180180	**Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l)**
1180181	**Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56l)**
1180182	**Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56l)**
1180183	**Divisor intermedio 1/2 para cuba 56l**
1180184	**Divisor intermedio 2/3 para cuba 56l**
1180188	**Soporte divisor cuba 28/56 (pack 2)**



Cestos para cuba potenciada 120P

Dos tamaños diferentes de cesto para organizar los productos dentro del tanque.

Cestos para la organización del producto en la cuba potenciada 120P.

Fabricados en acero inoxidable.

Una cuba potenciada 120P tiene capacidad para 3/5 cestos.

1180430	**Cesto 245X190X315 B**
1180433	**Cesto 480X190X315 B**



Bolas antivapor

Bolas para evitar la evaporación de líquidos.

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.

- Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- Soporta hasta 110ºC y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.



1180080	**Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades.**

Bolsa SmartVide



Bolsa de transporte especial para SmartVide.

En dotación con SmartVide 9 y opcional para SmartVide 7 y SmartVide 5.

No es válido para el SmartVide XL.

1180085	**Bolsa de transporte para SmartVide**

Bolsas para la cocción sous-vide



Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120ºC.

1140605	**Bolsa lisa 180X300 120ºC (pack 100 unidades)**
1140606	**Bolsa lisa 300X400 120ºC (pack 100 unidades)**
1140607	**Bolsa lisa 350X550 120ºC (pack 100 unidades)**
5141254	**Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141255	**Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141256	**Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141257	**Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141259	**Bolsa lisa 350x550 120ºC (pack 500 unidades)**



Cocedores sous-vide al baño maría

- Sistema de cocción a baño maría estático.
- Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- Diferentes modelos y capacidades.
- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- Sensibilidad de +-0.2ºC, uniformidad de +-0.1ºC.

	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
Temperatura			
Precisión display	0.01ºC	0.01ºC	0.01ºC
Rango	95 - 5 ºC	95 - 5 ºC	95 - 5 ºC
Control	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
Sensibilidad	0.2ºC	0.2ºC	0.2ºC
Uniformidad a 55ºC	0.1ºC	0.1ºC	0.1ºC
Tiempo			
Resolución	1'	1'	1'
Duración ciclo(s)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
Características generales			
Capacidad	14l	28l	4+22l
Alimentación eléctrica	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
Potencia total	1000W	1500W	1900W
Dimensiones internas	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
Dimensiones internas			505 x 300 x 150 mm
Dimensiones exteriores	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm





COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros.
- Sensibilidad de 0.2ºC / Uniformidad de 0.1ºC.

5170000	**Sous-vide SVC-14 230/50-60/1**

Incluido

· Grifo de vaciado.



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Gran capacidad: 28 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 28 litros.
- Sensibilidad de 0.2ºC / Uniformidad de 0.1ºC.

5170005	**Sous-vide SVC-28 230/50-60/1**

Incluido

· Grifo de vaciado.



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros.
- Sensibilidad de 0.2ºC / Uniformidad de 0.1ºC.

5170010	**Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1**

Incluido

· Grifo de vaciado.

Opcional

· Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

ACCESORIOS



Membranas sous-vide

Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda.

5170060	**Membrana 10mm x 4 m sous-vide**



Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120ºC.

1140605	**Bolsa lisa 180X300 120ºC (pack 100 unidades)**
1140606	**Bolsa lisa 300X400 120ºC (pack 100 unidades)**
1140607	**Bolsa lisa 350X550 120ºC (pack 100 unidades)**
5141254	**Bolsa lisa 150x150 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141255	**Bolsa lisa 165x200 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141256	**Bolsa lisa 180x300 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141257	**Bolsa lisa 300x400 120ºC (pack 1000 unidades)**
5141259	**Bolsa lisa 350x550 120ºC (pack 500 unidades)**



Abatidores de temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática

El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida de los alimentos. Potencia, versatilidad y fiabilidad son las características más notables de nuestros abatidores.



El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

Un amplio campo de aplicaciones

- Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

Un equipo, varias funciones

- Abatimiento rápido a +3ºC, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el elimento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- Ultracongelación a -18ºC en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.

Construcción robusta, higiénica y fiable

- Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar.
- Aislamiento por espuma de poliuretano expandido en agua libre de CFC's y HCFC's.
- Compresores de alta potencia para un enfriamiento rápido
- Flujo de aire indirecto.
- Refrigerante freón de bajo contenido en GWP.
- Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

Panel de control avanzado

- Ciclos por temperatura, tiempo o sonda al corazón.
- Función HARD para refrigeración rápida, SOFT para ultracongelación.
- Almacenamiento de datos al final del ciclo.
- Posibilidad de personalizar y almacenar ciclos y ajustes.
- Funciones HACCP para almacenamiento de alarmas.
- Conectividad Bluetooth para un máximo control de los procesos.

Ciclos especiales

- Preenfriamiento.
- Sanitización de pescado crudo.
- Endurecimiento del helado.
- Otros ciclos opcionales: descongelación, esterilización del interior, enfriamiento por sonda al corazón.

	AT-3 2/3	AT-3 1/1	AT-5 1/1	AT-8 1/1	AT-10 1/1	AT-14 1/1	AT-12-2/70	AT-20	AT-20 (COMPATIBLE)	AT-20 MD
Características										
Capacidad recipientes GN 2/3	3	--	--	--	--	--	--	--	--	--
Capacidad recipientes GN 1/1	--	3	5	8	10	14	--	--	--	--
Capacidad recipientes GN 2/1	--	--	--	--	--	--	12	--	--	--
Paso entre bandejas	70mm	70mm	70mm	70mm	70mm	65mm	70mm	--mm	--mm	--mm
Carro GN 1/1	--	--	--	--	--		--	1	1	1
carro GN 2/1	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
Carro en 600x400	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
Carro en 600x800	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
Sonda al corazón	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
Capacidad abatimiento										
Capacidad de abatimiento en	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'
Capacidad de abatimiento - rendimiento	7Kg	7Kg	20Kg	25Kg	28Kg	39Kg	70Kg	90Kg	75Kg	90Kg
Capacidad de ultraconge-lación en	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'
Capacidad de ultracon-gelación - rendimiento	4.9Kg	5Kg	14Kg	16Kg	18Kg	23Kg	40Kg	65Kg	45Kg	65Kg
Consumo	700W	720W	1000W	1400W	3400W	3400W	3800W	3900W	3800W	4500W
Dimensiones exteriores										
Ancho	600mm	600mm	820mm	820mm	820mm	820mm	820mm	890mm	945mm	1000mm
Fondo	605mm	864mm	740mm	700mm	800mm	800mm	1130mm	1411mm	1116mm	1055mm
Alto	400mm	460mm	900mm	1280mm	1750mm	1750mm	1825mm	2450mm	2445mm	2220mm
Peso neto	42Kg	55Kg	90Kg	140Kg	190Kg	190Kg	250Kg	450Kg	360Kg	455Kg



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (paso: 70 mm).
Rendimiento:

- Refrigeración: 7 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 4.9 Kg. / 240 '.

5140183	**Abatidor AT-3 2/3 230/50/1**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1



3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 7 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 5 Kg. / 240 '.

5140182	**Abatidor AT-3 1/1 230/50/1**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1



5 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 20 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 14 Kg. / 240 '.

5140185	**Abatidor AT-5 1/1 230/50-60/1**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-8 1/1



8 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 25 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 16 Kg. / 240 '.

5140188	**Abatidor AT-8 1/1 230/50/1**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 28 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 18 Kg. / 240 '.

5140190	**Abatidor AT-10 1/1 230/50-60/1**
5140192	**Abatidor AT-10 1/1 400/50-60/3N**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 65 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 39 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 23 Kg. / 240 '.

5140194	**Abatidor AT-14 1/1 400/50-60/3N**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN2/1 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 70 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 40 Kg. / 240 '.

5140178	**Abatidor AT-12-2/70 400/50/3N**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

1 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor integrado.

Rendimiento:

- Refrigeración: 90 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 65 Kg. / 240 '.

5140145	**Abatidor AT-20 400/50/3N**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN1/1 compatible con hornos. Motor integrado.

Rendimiento:

- Refrigeración: 75 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 45 Kg. / 240 '.

5140142	**Abatidor AT-20CHR 400/50/3N (compatible con Rational)**
5140143	**Abatidor AT-20CHC 400/50/3N (compatible con Convotherm)**
5140144	**Abatidor AT-20CHG 400/50/3N (compatible con Giorik)**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD

1 carro GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor a distancia.

Rendimiento:

- Refrigeración: 90 Kg / 90 '.
- Ultracongelación: 65 Kg. / 240 '.

5140146	**Abatidor AT-20 MD 400/50/3N**

Incluido

· Sonda al corazón.
· Conectividad Bluetooth.

Opcional

· Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.
· Esterilización por ozono.

ACCESORIOS



Carro bandejas

Fabricados en acero inoxidable y diseñados especialmente para abatidores.

Para GN 1/1 y GN 2/1.

- Carro para 20 bandejas GN.
- Ruedas inox.
- soporta hasta - 45ºC.

5140027	**Carro 20 bandejas GN 1/1**
5140028	**Carro 20 bandejas GN 2/1**

Termoselladoras de barquetas

Termo-sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 mm / 210 mm.

- Ideal para el transporte de alimentos elaborados o semi-elaborados
- Permite el transporte del producto envasado sin perdida de líquidos o salsas.
- Carrocería de acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura.
- Placa de soldadura plana, válida para cualquier medida.
- Sellado y corte del film simultáneo.

NOTA: Consultar otros modelos.



	TS-150	TM-150	TM-210
Ancho de bobina	150mm	150mm	210mm
Potencia total	450W	500W	700W
Ciclos por minuto	--	6-8	6-8
Dimensiones exteriores			
Peso neto	11Kg	20Kg	25Kg





TERMOSELLADORA TS-150

Para el sellado de barquetas con film.

Anchura máxima de la bobina de 150 mm.

1150001	**Termoselladora TS-150 230/50-60/1**

Incluido

· 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
· 1 bobina de film.



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-150

Termoselladora elécrica manual.

Ancho de bobina: 150 mm.

- Medidas compactas.
- Cambio de molde rápido y seguro.
- Moldes fijos o modular "MULTI".
- Alarma acústica de fin de ciclo.
- 6-8 ciclos por minuto.
- 5 programas de soldadura digital personalizados.

NOTA: Los moldes se piden por separado.

5140315	**Termoselladora TM-150 230/50/1**
5141151	**Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)**
5141152	**Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)**
5141159	**Molde TM-150/M (Multi)**



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-210

Termoselladora eléctrica manual.

Ancho de bobina: 210 mm.

- Medidas compactas.
- Cambio de molde rápido y seguro.
- Moldes fijos o modular "MULTI".
- Alarma acústica de fin de ciclo.
- 6-8 ciclos por minuto.
- 5 programas de soldadura digital personalizados.

NOTA: Los moldes se piden por separado.

5140321	**Termoselladora TM-210 230/50/1**
5142211	**Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)**
5142212	**Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)**
5142219	**Molde TM-210/M (Multi)**

ACCESORIOS

Moldes para termoselladoras TM



Moldes para termoselladora TM-150

Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm).

Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm).

Molde TM-150/M (Multi):

- 137mm x 95mm
- 137mm x 137mm
- 190mm x 137mm

Moldes para termoselladora TM-210

Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm).

Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm).

Molde TM-210/M (Multi):

- 260mm x 190mm
- 230mm x 190mm
- 190mm x137mm
- 190mm x 95mm
- 137mm x 95mm

5141151	**Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)**
5141152	**Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)**
5141159	**Molde TM-150/M (Multi)**
5142211	**Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)**
5142212	**Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)**
5142219	**Molde TM-210/M (Multi)**

Bobina film para TS-150



Longitud: 300 m.

Bobina para la termoselladora TS-150.

Ancho de la bobina: 150 mm.

2150165	**Bobina film 150**

Bobinas film para TM



Bobinas film para TM-150 y TM-210.

Bobinas de 200m.

6142018	**Bobina film TM-150 PET/PP 200M**
6142019	**Bobina film TM-210 PET/PP 200M**
6142024	**Bobina film TM-150 BIO 200m · Compostable**



Barquetas de polipropileno para TS-150



Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150.

Fabricadas en polipropileno.

- Amplia selección de medidas y capacidades.
- Se venden en packs de diferentes unidades.

5150101	**Barqueta 192x136x98 2L 600U**
5150107	**Barqueta 192X136X85 1,5 660U**
5150112	**Barqueta 192X136X72 1,2L 840U**
5150117	**Barqueta 192X136X54 1L 960U**
5150121	**Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u**
5150126	**Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u**
5150131	**Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U**
5150136	**Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u**
5150141	**Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U**

Barquetas de polipropileno para termoselladoras TM



Barquetas para utilizar en Termoselladoras TM.

Fabricadas en polipropileno.

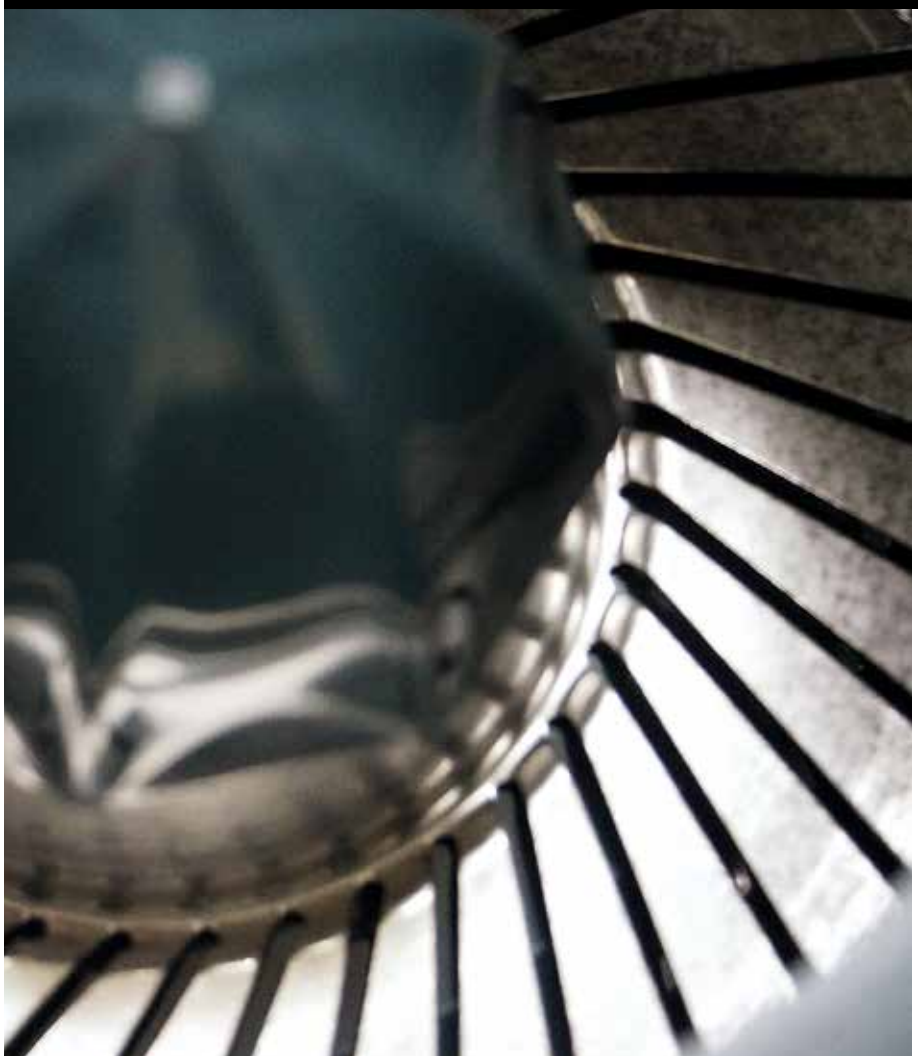
- Amplia selección de medidas y capacidades.
- Se venden en packs de diferentes unidades.

5140150	**Barqueta TM-PP 137x95x30 0,2L 1400U**
5140151	**Barqueta TM-PP 137x95x45 0,3L 1360U**
5140152	**Barqueta TM-PP 137x95x63 0,4L 1280U**
5140153	**Barqueta TM-PP 190x137x20 0,39L 700U**
5140154	**Barqueta TM-PP 190x137x38 0,6L 660U**
5140155	**Barqueta TM-PP 190x137x50 0,75L 640U**
5140156	**Barqueta TM-PP 190x137x72 1L 600U**
5140157	**Barqueta TM-PP 230x190x25 0,79L 350U**
5140158	**Barqueta TM-PP 230x190x35 1,4L 330U**
5140159	**Barqueta TM-PP 230x190x50 1,64L 320U**
5140160	**Barqueta TM-PP 230x190x65 2,13L 300U**
5140161	**Barqueta TM-PP 260x190x25 350U 0,93 L**
5140162	**Barqueta TM-PP 260x190x35 330U 1,4 L**
5140163	**Barqueta TM-PP 260x190x50 320U 2L**
5140164	**Barqueta TM-PP 260x190x65 300U 2,5L**
5140165	**Barqueta TM-PP 260x190x95 230U 3,5L**
5140170	**Barqueta TM-BIO 192X140X45 (400u) · Compostable**





CAFETERÍA-BUFFET



Exprimidor de naranjas y cítricos

Exprimidores de naranjas profesionales robustos y duraderos para cafetería, bar, buffet, etc

Exprimidores de zumo para bares y cafeterías fabricados en acero inoxidable.

Para distintos tipos de necesidades

- Producción de 200 naranjas/hora.
- Para todo tipo de establecimientos.
- Disponible en versión de presión manual y de palanca.

Garantías de higiene y durabilidad

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Facil de manejar y limpiar.
- Muy duradero.

	ECM	ECP
Producción naranjas/hora	200	200
Potencia total	130W	130W
Presión por palanca	-	sí
Presión manual	sí	-
Dimensiones exteriores	200 x 280 x 340mm	200 x 300 x 370mm
Peso neto	7Kg	8Kg





EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM



Exprimidor de naranjas de presión manual para bar o cafetería.

Exprimidor de naranjas de presión manual con una producción de 200 naranjas/ hora.

3420030	**Exprimidor ECM 230/50/1**

Opcional

· Colador tipo chino acero inoxidable.
· Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

EXPRIMIDOR DE NARANJAS CON PALANCA ECP



Exprimidor de naranjas con presión de palanca para bar o cafetería.

Exprimidor de naranjas con palanca ECP con una producción de 200 naranjas/ hora.

3420033	**Exprimidor ECP 230/50/1**

Opcional

· Colador tipo chino acero inoxidable.
· Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

ACCESORIOS

Colador Exprimidor



Consigue un zumo con menos pulpa.

4420522	**Colador exterior inox**

Jarra Exprimidor



Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

4420144	**Jarra inox 1,5 lt.**

Licuadora industrial

Licuadoras de frutas profesionales

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa, así como para obtener licuados para diversos procesos en la cocina. Ideales para bar, cafetería y restauración, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.

LI-240: Licuadora profesional

- Cuenta con un **contenedor de residuos de gran tamaño** (3.25 l) que posibilita la utilización continua.
- Cesta equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.
- Cuenta con **sistema de expulsión continua** de residuos.
- **Botón "turbo"**, que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina.
- Fácil de usar y de limpiar.
- Montaje y desmontaje fácil.
- Tapa superior y cubierta del recogedor de residuos, diseñados para evitar atascos durante el trabajo.
- Homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

LI-400: Licuadora de gran producción

- **Producción de 25-30 litros/hora** al 80-85% de extracción.
- Cuerpo de aluminio pulido
- Cestillo de acero y nylon.

LL-60: Licuadora lenta profesional

- **Extracción en frío** de zumos de fruta y verdura.
- **Mantiene intactas las vitaminas** y el resto de las propiedades nutritivas de los alimentos.
- Ideal para bares, restaurantes y establecimientos conscientes de los beneficios de la extracción en frío de los jugos.

	LI-240	LI-400	LL-60
Velocidad (rpm)	6300	6000	60-70
Potencia total	240W	400W	240W
Dimensiones exteriores	205 x 310 x 360mm	260 x 450 x 500mm	120 x 230 x 370mm
Peso neto	4.2Kg	14Kg	7.2Kg





LICUADORA LI-240

Licuadora profesional diseñada para una utilización continua.

La licuadora LI-240 de Sammic, fabricada con tecnología suiza, está construida en acero inoxidable y su elevado rendimiento está a la altura de los usuarios más exigentes.

5410000	**Licuadora LI-240 230/50-60/1**

Incluido

· Recogedor de residuos de gran tamaño.



LICUADORA LI-400

Licuadora profesional gran producción.

Extrae el máximo jugo de las frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- Producción: 25-30 litros/hora.

5410005	**Licuadora LI-400 230/50-60/1**



LICUADORA A BAJA VELOCIDAD LL-60

Licuadora profesional de presión en frío.

Con un motor a 60 - 70 r.p.m., permite un uso continuado durante 15 minutos. Fabricado en materiales libres de BPA.

5410008	**Licuadora a baja velocidad LL-60 230/50-60/1**

Batidor de bebidas

Batidor-mezclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.

- Indicada para todo tipo de bebidas y batidos.
- Equipada con un vaso de acero inoxidable.
- 1 litro de capacidad.

	BB-900
Capacidad del vaso	1l
Potencia total	150W
Dimensiones exteriores	160 x 200 x 550mm
Peso neto	3Kg



BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional.

Ideal para todo tipo de batidos.

5410010	**Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1**

Incluido

· Vaso acero inoxidable 1 litro.



Trituradores de alimentos y bebidas

Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso para hacer puré, moler, rallar, etc.

- Potencia: 1.200 W
- Procesador de alimentos ideal para hospitales, centros geriátricos y para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.
- Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- Vaso de policarbonato altamente resistente sin BPA.
- Bloque motor altamente resistente.

	TB-1500	TB-2000
Capacidad del vaso	1.5l	2l
Potencia total	1200W	1200W
Velocidad (maxima)	28000rpm	28000rpm
Dimensiones exteriores	200 x 240 x 420mm	205 x 230 x 510mm
Peso neto	4.8Kg	4.3Kg



TRITURADOR DE VASO TB-1500

Batidora americana con vaso de 1.5 litros.
Libre de BPA.

5410032	**Triturador de bebidas TB-1500 230/50-60/1**

Incluido

· Vaso de 1.5 lt.

Opcional

· Vaso de 2 lt./ Vaso de 4 lt.
· Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.



TRITURADOR DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.
Libre de BPA.

5410035	**Triturador de bebidas TB-2000 230/50-60/1**

Incluido

· Vaso de 2 lt.

Opcional

· Vaso de 1.5 lt / Vaso de 4 lt.
· Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.

ACCESORIOS



Vaso de policarbonato 1,5 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA free.

5410038	**Jarra 1.5L TB-1500/2000**



Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros

Carcasa silenciosa aislante de ruido.

Para TB-1500/2000. Únicamente para vaso de 1,5 litros.

Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento.

Dimensiones: 250 x 300 x 460 mm.

5410039	**Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros para TB**



Vaso de policarbonato 2 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA free.

6420580	**Jarra 2L TB-1500/2000**



Vaso de policarbonato 4 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA free.

5410041	**Jarra 4L TB-1500/2000**



Triturador de hielo

Picadora de hielo de uso profesional

- Cuerpo de aleación especial de aluminio.
- Vaso de acero inoxidable.
- Microrruptor de seguridad.
- Regulación del triturado a 4 niveles.

	TH-1100
Potencia total	450W
Dimensiones exteriores	250 x 300 x 660mm
Peso neto	9Kg



TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo.

5410045	**Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1**



Termos de leche

Termos-calentadores al baño maría

Termos-calentadores de leche al baño maría enfocados a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.

- 5 y 10 litros de capacidad.
- Construídos en acero inoxidable de máxima calidad.

Equipados con:

- Grifo hermético anti-goteo.
- Bandeja anti-goteo.
- Termostato regulable

	TM-5	TM-10
Capacidad	5l	10l
Potencia total	1000W	1500W
Dimensiones exteriores	240 x 360 x 510mm	310 x 420 x 510mm
Peso neto	8Kg	9Kg



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-5

Capacidad: 5 litros.

5400082	**Termo leche TM-5 230/50-60/1**



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-10

Capacidad: 10 litros.

5400087	**Termo leche TM-10 230/50-60/1**

Ollas para sopa

Ollas para sopa y líquidos calientes de 10 litros

OS-10 / OSI-10

- Capacidad 10 litros.
- Potencia 450 W. Sólo Baño maría.
- Dimensiones: Ø 340 x 340 mm.
- Peso neto: 5.5 kg.



OLLA OS-10

Acabado esmaltado negro.

5200012	**Olla sopa OS-10 230/50-60/1**



OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

5200014	**Olla sopa OSI-10 230/50-60/1**

Microondas industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet

Gama completa de microondas profesionales adecuada a las necesidades de cualquier usuario.

- Potencias de 900 a 1.800W y volumen interior de hasta 34 litros.
- Interior y exterior de acero inoxidable en todos los modelos.
- Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.
- **HM-910:** modelo semi-profesional con plato giratorio.
- **MO-1000 / MO-1000M:** modelos profesionales con volumen interno de 25 litros.
- **MO-1817:** modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 17 litros.
- **MO-1834:** modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 34 litros.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817S	MO-1834
Temporizador (min-max)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
Plato giratorio	sí	-	-	-	-
Volumen interior	24l	25l	25l	17l	34l
Potencia					
Potencia de salida microondas	900W	1000W	1000W	1800W	1800W
Consumo	1400W	1550W	1500W	3000W	2800W
Dimensiones internas					
Ancho	340mm	327mm	327mm	330mm	360mm
Fondo	320mm	346mm	346mm	310mm	409mm
Alto	220mm	200mm	200mm	175mm	225mm
Dimensiones exteriores					
Ancho	483mm	510mm	510mm	420mm	574mm
Fondo	400mm	430mm	430mm	560mm	526mm
Alto	281mm	310mm	310mm	341mm	368mm
Peso neto	13.6Kg	14.7Kg	14.7Kg	30Kg	32.2Kg



HORNO MICROONDAS HM-910

Microondas de 24 litros con plato giratorio y potencia de 900W.

- Plato giratorio de Ø 270 mm.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Temporizador manual 30 minutos.
- 6 Niveles de potencia.
- Fácil manejo.

5120035	**Horno microondas HM-910 230/50/1**



HORNO MICROONDAS MO-1000

1000 W. Base cerámica fija. 25 litros.

Microondas programable.
Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Programable: 10 programas.
- Magnetrón de 1000W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

5120042	**Microondas MO-1000 230/50/1**



HORNO MICROONDAS MO-1000M



1000 W. Base cerámica fija. 25 litros. Panel de mandos "Easy".

Microondas con panel de mandos "Easy". Manejo extremadamente sencillo. Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Panel de mandos "Easy".
- Magnetrón de 1000W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

5120044	**Microondas MO-1000M 230/50/1**

HORNO MICROONDAS MO-1817S · SISTEMA "SCAN & GO"



1800 W. Base cerámica fija. 17 litros.

Microondas con scanner. Detección inteligente del producto. Programable. Uso intensivo. Equipado con dos magnetrones.

Horno microondas equipado con scanner para la lectura de etiquetas para una máxima estandarización de procesos y obtención de resultados uniformes.

- Modelo profesional con 2 magnetrones.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno
- Programación y manejo muy fácil

5120049	**Microondas MO-1817S 230/50/1**

HORNO MICROONDAS MO-1834



1800 W. Base cerámica fija. 34 litros.

Microondas programable de uso intensivo de gran capacidad. Equipado con dos magnetrones.

5120045	**Microondas MO-1834 230/50/1**
6120307	**Kit de doble altura para MO-1834**

Incluido

· Estante intermedio.

Tostadoras de pan

Tostadoras industriales

Las tostadoras de pan industriales Sammic están enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.

	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
Producción tostadas/hora (max)	120	240	600	900
Ancho de cinta	--mm	--mm	250mm	370mm
Altura útil	65mm	65mm	45mm	45mm
Potencia total	2000W	2800W	2100W	2800W
Dimensiones exteriores				
Ancho	525mm	525mm	350mm	470mm
Fondo	305mm	305mm	410mm	410mm
Alto	325mm	445mm	390mm	390mm
Peso neto	8.2Kg	10.4Kg	15Kg	19.5Kg



TOSTADORA TP-100

Tostadora de un piso.

Tostadora industrial de introducción horizontal simple. Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.

5110121	**Tostador TP-100 230/50-60/1**
6100413	**Pinza para tostadora (unidad)**

Opcional

· Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (3 uds.)



TOSTADORA TP-200

Tostadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble. Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.

5110126	**Tostadora TP-200 230/50-60/1**
6100413	**Pinza para tostadora (unidad)**

Opcional

· Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (6 unidades).



TOSTADORA DE PAN ST-22



Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 250 mm.

Producción de hasta 600 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

5110032	**Tostador ST-22 230/50-60/1**

TOSTADORA DE PAN ST-33



Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 370 mm.

Producción de hasta 900 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

5110034	**Tostador ST-33 230/50-60/1**

ACCESORIOS

Pinzas



Pinzas de acero niquelado para tostador TP.

Pinzas de fácil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.

6100413	**Pinza para tostadora (unidad)**

Salamandras gratinadoras

Salamandras industriales para obtener un acabado perfecto o para asar directamente

Salamandras fijas y móviles para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

	SG-452	SG-652	SGF-450	SGF-650
Área de cocción	440x320mm	590x320mm	450x350mm	650x350mm
Potencia total	2800W	4000W	3600W	4700W
Salamandra fija	-	-	sí	sí
Salamandra móvil	sí	sí	-	-
Dimensiones exteriores	475 x 510 x 530mm	625 x 510 x 530mm	600 x 400 x 455mm	800 x 400 x 455mm
Peso neto	28Kg	37Kg	15Kg	19Kg

SALAMANDRAS MÓVILES

Salamandras de techo móvil

- Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostato regulable.
- Bandeja recograsas extraíble.
- Techo regulable en altura.



SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.

Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.

5130277	**Salamandra SG-452 230/50-60/1**



SALAMANDRA SG-652

Salamandra de techo móvil. 4.000 W.

Área de cocción: 590 x 320 x 200 mm.

5130279	**Salamandra SG-652 230/50-60/1**



SALAMANDRAS FIJAS

Con estante regulable

- Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.
- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostatos regulables independientes.
- Bandeja extraíble recoge grasas.
- **Modelo SGF-650** resistencia adicional en la parte superior.



SALAMANDRA SGF-450

Estante regulable. 3.600 W.

Área de cocción: 450 x 350 mm.

5130278	**Salamandra SGF-450 230/50-60/1**



SALAMANDRA SGF-650

Estante regulable. 4.700 W. Resistencia adicional en la parte superior.

Área de cocción: 650 x 350 mm.

5130288	**Salamandra SGF-650 230/50-60/1**

Crepera profesional

Máquinas / planchas para hacer crêpes industriales, eléctricas o a gas

- Fabricados en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

	CG-140	CG-240	CE-135	CE-235
Placas calentadoras	1	2	1	2
Diámetro de placa	400mm	400mm	350mm	350mm
Potencia total	4000W	2x4000W	2200W	4400W
Dimensiones exteriores				
Ancho	425mm	835mm	425mm	835mm
Fondo	505mm	505mm	505mm	505mm
Alto	145mm	145mm	145mm	145mm
Peso neto	15Kg	32Kg	16Kg	30Kg

CREPERA PROFESIONAL A GAS

Planchas a gas para hacer crêpes



CREPERA A GAS CG-140

Crepera a gas simple.

1 placa de Ø 400 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

5130507	**Crepera CG-140 GAS**



CREPERA A GAS DOBLE CG-240

Crepera a gas doble.

2 placas de Ø 400 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Superficie de las placas de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

5130522	**Crepera CG-240 GAS**



CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA

Planchas eléctricas para hacer crêpes

CREPERA ELÉCTRICA CE-135



Crepera eléctrica simple.

1 placa de Ø 350 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

5130512	**Crepera CE-135 230/50-60/1**

CREPERA ELÉCTRICA DOBLE CE-235



Crepera eléctrica doble.

2 placas de Ø 350 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

5130527	**Crepera CE-235 230-380/50-60/3N**

Kebab asador gyros

Asador kebab a gas para restaurante

Máquinas de Kebab Fabricadas en acero inoxidable, con regulación independiente para cada quemador. Modelos de 3 ó 4 quemadores.

- Fabricadas en acero inoxidable de primera calidad.
- Regulación independiente de cada quemador.
- Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador.
- Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.
- **AG-20:** modelo de 3 quemadores en posición vertical.
- **AG-30:** modelo de 4 quemadores en posición horizontal.
- **AG-40:** modelo de 4 quemadores en posición vertical.

	AG-20	AG-30	AG-40
Quemadores	3	4	4
Altura útil	655mm	655mm	845mm
Capacidad de carga	20Kg	30Kg	35Kg
Potencia total	8100W	10800W	10800W
Dimensiones exteriores	500 x 500 x 900mm	500 x 500 x 900mm	500 x 500 x 1090mm
Peso neto	18Kg	21Kg	25Kg





ASADOR KEBAB AG-20

3 quemadores en posición vertical.

- Altura útil: 655 mm.
- Capacidad de carga: 20 Kg.

5130550	**Asador gyros AG-20 gas 230/50-60/1**

Opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable.



ASADOR KEBAB AG-30

4 quemadores en posición horizontal.

- Altura útil: 655 mm.
- Capacidad de carga: 30 Kg.

5130555	**Asador gyros AG-30 gas 230/50-60/1**

Opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebap inoxidable.



ASADOR KEBAB AG-40

4 quemadores en posición vertical.

- Altura útil: 845 mm.
- Capacidad de carga: 35 Kg.

5130565	**Asador gyros AG-40 gas 230/50-60/1**

Opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebap inoxidable.

ACCESORIOS



Cuchillo eléctrico para gyros

Rápido, seguro, eficaz

- Provisto de un seguro sistema de grosor del corte para obtener una medida limpia y eficaz.
- Potencia: 90W
- Diametro cuchilla: 90mm.
- Peso Neto: 4 kg.

5130575	**Cuchillo gyros CK-90 230/50-60/1**

Hornos para pizza

Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.

Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.

Hornos robustos y fiables de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 455ºC.

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada coccion.
- Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- Plano de cocciòn de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias acorazadas.
- Fácil mantenimiento.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45: hornos de diseño compacto.
- PO-1+1/45: permite la insercion de 2 bandejas de 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
Termostato	50ºC-320ºC	45ºC-455ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC	50ºC-500ºC
Nº pizzas	2	2	4	8	6	12	6	12	9	18
Diámetro de pizzas	320mm	450mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	350mm	350mm
Potencia total	3200W	8000W	4700W	9400W	7200W	14400W	9000W	18000W	13200W	26400W
Cámaras	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Dimensiones internas										
Ancho	410mm	620mm	660mm	660mm	660mm	660mm	1080mm	1080mm	1080mm	1080mm
Fondo	360mm	500mm	660mm	660mm	990mm	990mm	720mm	720mm	1080mm	1080mm
Alto	90mm	120mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm
Dimensiones exteriores										
Ancho	620mm	915mm	980mm	980mm	980mm	980mm	1360mm	1360mm	1360mm	1360mm
Fondo	500mm	690mm	930mm	930mm	1220mm	1220mm	954mm	954mm	1314mm	1314mm
Alto	430mm	527mm	420mm	750mm	420mm	750mm	413mm	745mm	413mm	745mm
Peso neto	33Kg	76Kg	75Kg	122Kg	100Kg	181Kg	115Kg	196Kg	156Kg	269Kg



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø32 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

5120125	**Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1**



HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø45 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

5120127	**Horno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.



HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120153	**Horno pizza PO-4 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.



HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120155	**Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.

HORNO PIZZA PO-6



1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120163	**Horno pizza PO-6 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.

HORNO PIZZA PO-6+6



2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120165	**Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.

HORNO PIZZA PO-6W



1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120173	**Horno pizza PO-6W 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.

HORNO PIZZA PO-6+6W



2 cámaras. 6+6 pizzas de 32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120175	**Horno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.



HORNO PIZZA PO-9



1 cámara. 9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120183	**Horno pizza PO-9 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.

HORNO PIZZA PO-9+9



2 cámaras. 9+9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500ºC.

5120185	**Horno pizza PO-9+9 400/50-60/3N**

Opcional

· Soporte.
· Campana.

ACCESORIOS

Campanas extractoras para hornos pizza



Campanas de acero inoxidable con motor.

5121144	**Campana extractora KP-4/4+4 230/50/1**
5121146	**Campana extractora KP-6/6+6 230/50/1**
5121147	**Campana extractora KP-6W/6+6W 230/50/1**
5121149	**Campana extractora KP-9/9+9 230/50/1**

Soportes para hornos pizza



Soporte de hierro barnizado para hornos de pizza.

- Sólido y resistente.
- Disponible en medidas específicas para cada horno.
- Fácil de montar.

5121125	**Soporte horno pizza PO-1+1/45**
5121140	**Soporte horno pizza PO-4**
5121141	**Soporte horno pizza PO-4+4**
5121162	**Soporte horno pizza PO-6**
5121161	**Soporte horno pizza PO-6+6**
5121167	**Soporte horno pizza PO-6W**
5121166	**Soporte horno pizza PO-6+6W**
5121169	**Soporte horno pizza PO-9**
5121171	**Soporte horno pizza PO-9+9**

Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

Amasadoras de gancho espiral profesionales diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.).

- Construcción resistente y fiable.
- Estructura revestida con esmalte anti-arañazo muy fácil de limpiar.
- Disponible en modelos desde **10 a 75 litros**.
- Modelos de **1 o 2 velocidades**.
- **Cuba y cabezal fijos (mod. DM/SM) o cuba extraíble y cabezal elevable (DME).**
- Protector de caldero de rejilla (mod. 10/75) o policarbonato transparente (mod. 20-50) en cumplimiento con la norma EN-453.
- **Temporizador** de serie en modelos a partir de 20 litros.
- Posibilidad de acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento.

	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
Capacidad del caldero	10l	20l	33l	40l	50l	75l
Capacidad por operación	8Kg	18Kg	25Kg	38Kg	44Kg	60Kg
Capacidad en harina (60% agua)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
Dimensiones del caldero	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
Caldero extraíble	-	opc.	opc.	sí	sí	-
Cabezal elevable	-	opc.	opc.	sí	sí	-
Potencia						
Trifásica	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
Monofásica	370W	900W	1100W	--W	1500W	--W
Trifásica, 2 velocidades	--/--W	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
Dimensiones exteriores	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
Peso neto	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg



Conformes a UNE-EN 453



AMASADORA DM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina.

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

5501100	**Amasadora DM-10 230-400/50/3**
5501105	**Amasadora DM-10 230/50/1**

Incluido

· 1 velocidad.
· Cabezal y caldero fijos.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-20

Capacidad: 12 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

5501120	**Amasadora DM-20 230-400/50/3**
5501125	**Amasadora DM-20 230/50/1**
5501127	**Amasadora DM-20 2V 400/50/3**
5501170	**Amasadora DME-20 230-400/50/3**
5501175	**Amasadora DME-20 230/50/1**
5501177	**Amasadora DME-20 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-33

Capacidad: 17 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Modelos DM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

5501130	**Amasadora DM-33 230-400/50/3**
5501135	**Amasadora DM-33 230/50/1**
5501137	**Amasadora DM-33 2V 400/50/3**
5501185	**Amasadora DME-33 230-400/50/3**
5501190	**Amasadora DME-33 230/50/1**
5501192	**Amasadora DME-33 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.

5501140	**Amasadora DME-40 230-400/50/3**
5501142	**Amasadora DME-40 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal elevable y caldero extraíble.

5501150	**Amasadora DME-50 230-400/50/3**
5501152	**Amasadora DME-50 2V 400/50/3**

Incluido

· 1 o 2 velocidades.
· Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA SM-75

Capacidad: 40 Kg. de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades.
- Temporizador de serie.
- Cabezal y caldero fijos.

5500160	**Amasadora SM-75 230-400/50/3**
5500162	**Amasadora SM-75 2V 400/50/3**

Opcional

· Ruedas con freno.

ACCESORIOS

Kit ruedas para amasadoras



6504427	**Kit ruedas 75mm SM/DM (4)**



Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

Máquina formadora de masa para dar forma bases para pizzas de distintos grosores.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- DF-30 / DF-40: Rodillo superior inclinado.
- DF-40P: Rodillos paralelos.
- DF-30 / DF-40:Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

	DF-30	DF-40	DF-40P
Diámetro de la pizza	140-290mm	260-400mm	260-400mm
Potencia total	240W	240W	240W
Dimensiones exteriores	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
Peso neto	28Kg	37Kg	38Kg



Exclusivo sistema de inicio automático temporizado.





FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø 140 mm-290 mm.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillo superior inclinado.
- Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500053	**Formadora masa DF-30 230/50-60/1**



FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø 260 mm-400 mm.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillo superior inclinado.
- Balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500054	**Formadora masa DF-40 230/50-60/1**



FORMADORA DE MASA DF-40P

Para pizzas de Ø 260 mm-400 mm. Rodillos paralelos.

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Rodillos paralelos.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

5500055	**Formadora masa DF-40P 230/50-60/1**



Freidoras industriales

Freidora industrial serie gastronom, cuba soldada y freidoras de pie

- Amplia gama de freidoras industriales eléctricas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad desde 5 hasta 14 Litros. Modelos simples y dobles.
- Modelos de sobremesa y de pie.

SERIE GASTRONORM

Freidoras eléctricas de sobremesa con cabezal móvil

- Modelos de 5 y 8 litros. Disponibles en versión simple y doble.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Cabezal móvil para una limpieza fácil, rápida y segura.
- Termostato regulable.
- Termostato de seguridad de rearme manual. Sistema de seguridad total.
- Sistema de protección de las resistencias de acero inoxidable.

	PF-6	PF-6+6	PF-10 (1~)	PF-10+10 (1~)	PF-10 (3~)	PF-10+10 (3~)
Capacidad (litros)	5	5+5	8	8+8	8	8+8
Producción/hora	10 Kg.	20 Kg.	13 Kg.	26 Kg.	25 Kg.	30 Kg.
Potencia (W)	3.000	6.000	3.500	7.000	5.100	10.200
Dimensiones Cesta (mm)	220x250x104	2x(220x250x104)	220x250x104	2x(220x250x104)	220x250x104	2x(220x250x104)
Dimensiones Exteriores (mm)	265x430x335	525x430x335	265x475x375	525x475x375	265x475x375	525x475x375
Peso Neto (kg)	6,5	12	8	14	8,5	16



FREIDORA PF-6

Freidora eléctrica con cuba de 5 litros. Cuba desmontable.

5130132	**Freidora PF-6 230/50-60/1**

Incluido

· Cesto.



FREIDORA PF-6+6

Freidora eléctrica doble con cubas de 5+5 litros. Cuba desmontable.

5130137	**Freidora PF-6+6 230/50-60/1**

Incluido

· Cestos.



FREIDORA PF-10

Freidora eléctrica con cuba de 8 litros.

5130142	**Freidora PF-10 400/50-60/3N**
5130143	**Freidora PF-10 230/50-60/1**

Incluido

· Cesto.



FREIDORA PF-10+10

Freidora eléctrica doble con cubas de 8+8 litros.

5130147	**Freidora PF-10+10 400/50-60/3N**
5130148	**Freidora PF-10+10 230/50-60/1**

Incluido

· Cestos.



FREIDORAS DE SOBREMESA CON CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de sobremesa Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12
Capacidad (litros)	8	8+8	8	8+8	12	12+12
Potencia (w)	3.000	2x3.000	6.000	2x6.000	9.000	2x9.000
Dimensiones cesta (mm)	190x245x110	2x(190x245x110)	190x245x110	2x(190x245x110)	235x270x115	2x(235x270x115)
Dimensiones exteriores (mm)	290x550x295	580x550x295	290x550x295	580x550x295	400x700x310	800x700x310
Peso neto (kg)	12.5	23	12.5	23	17	32



FREIDORA FE-8

Cuba soldada. 8 litros. Modelo monofásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

5130116	**Freidora FE-8 230/50-60/1**

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-8+8

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo monofásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

5130118	**Freidora FE-8+8 230/50-60/1**

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA FE-9

Cuba soldada. Capacidad: 8 litros. Modelo trifásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
Gran potencia.

5130120	**Freidora eléctrica FE-9 400/50-60/3N**

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-9+9

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo trifásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.
Gran potencia.

5130125	**Freidora eléctrica FE-9+9 400/50-60/3N**

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA FE-12

Cuba soldada. Capacidad: 12 litros. Modelo trifásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
Gran potencia.

5130122	**Freidora FE-12 400/50-60/3N**

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-12+12

Doble cuba soldada. 12+12 litros. Modelo trifásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.
Gran potencia.

5130127	**Freidora FE-12+12 400/50-60/3N**

Incluido

· 2 cestos.



CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de pie Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

	FE-15	FE-15+15
Capacidad (litros)	14	14+14
Potencia (w)	9.000	2x9.000
Dimensiones cesta (mm)	273x270x115	2x(273x270x115)
Dimensiones exteriores (mm)	375x655x985	750x655x985
Peso neto (kg)	31	58



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.
Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
Gran potencia.

5130130	**Freidora FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N**

Incluido

· Cesto.



FREIDORAS FE-15+15

Modelo doble de pie con cubas soldadas. 14+14 litros.
Freidora de doble cuba soldada provista de grifos de vaciado.
Gran potencia.

5130135	**Freidora FE-15+15 (2 x 9Kw) 400/50-60/3N**

Incluido

· 2 cestos.

Planchas cafetería eléctricas

Planchas eléctricas para bar y cafetería, con superficie vitrocerámica o de hierro fundido

- Planchas eléctricas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.

	GV-6	GV-10	GRS-5	GL/GLM/ GRM-6	GRL-10	GLD-10	GRD/GLL-10
Superficie de la placa	368 x 248 mm	538 x 248 mm	255 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm
Superficie vitrocerámica	sí	sí	-	--	-	-	--
Superficie de hierro fundido	-	-	sí	sí	sí	sí	sí
Potencia							
Potencia total	3000W	3400W	1800W	3600W	2100W	2900W	3600W
Dimensiones exteriores							
Ancho	465mm	635mm	400mm	690mm	690mm	690mm	690mm
Fondo	440mm	440mm	430mm	430mm	380mm	430mm	430mm
Alto	245mm	245mm	240mm	240mm	180mm	240mm	240mm
Peso neto	15Kg	21.5Kg	20Kg	35Kg	24Kg	30Kg	35Kg

PLANCHAS GV

Planchas vitro-grill gama GV

Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construídas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraible. Todas las planchas están equipadas con tesmostato regulable hasta 300ºC.

La gama se compone de modelos medios y dobles con placas lisas y acanaladas. La rapidez de calentamiento supone una importante reducción en los tiempos de espera, con el consiguientes ahorro energético.



VITRO-GRILL GV-6

Plancha vitro-grill media con tapa.

Placa inferior lisa y superior lisa o acanalada (según modelo).

5130366	**Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)**
5130361	**Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)**



VITRO-GRILL GV-10

Plancha vitro-grill doble con tapa.

Placa inferior lisa y doble tapa superior lisa o acanalada (según modelo).

5130371	**Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)**
5130376	**Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)**

PLANCHAS ELÉCTRICAS

Planchas snack eléctricas de hierro fundido

Las planchas snack eléctricas de hierro fundido Sammic están fabricadas con carrocería de acero inoxidable y están disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas. Las tapas son regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.

Las placas, de hierro fundido, pueden ser acanaladas, lisas o combinadas.

Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250ºC y recogedor de grasas frontal.



PLANCHA SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple.

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.

5100030	**Plancha GRS-5 230/50-60/1 (acanalada)**



PLANCHAS SNACK GL-6 / GLM-6 / GRM-6

Planchas mixtas de tamaño medio.

Planchas snack eléctricas media de hierro fundido.

- GL-6: plancha inferior lisa, plancha superior acanalada.
- GLM-6: planchas inferior y superior lisas.
- GRM-6: planchas superior e inferior acanaladas.

5100038	**Plancha GL-6 230/50-60/1 (lisa - acanalada)**
5100042	**Plancha GLM-6 230/50-60/1 (lisa - lisa)**
5100032	**Plancha GRM-6 230/50-60/1 (acanalada- acanalada)**

PLANCHA SNACK GRL-10



Plancha lisa doble (sin tapa).

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



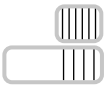
5100039	**Plancha GRL-10 230/50-60/1 (lisa)**

PLANCHA SNACK GLD-10



Plancha mixta doble.

Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.
1/2 base lisa sin tapa, 1/2 base acanalada con tapa.



5100037	**Plancha GLD-10 230/50-60/1 (1/2 lisa - 1/2 acanalada-acanalada)**

PLANCHAS SNACK GRD-10 / GLL-10



Plancha doble.

Plancha snack eléctrica doble de hierro fundido.

- GRD-10: base y tapas acanaladas.
- GLL-10: base y tapas lisas..



5100035	**Plancha GRD-10 230/50-60/1 (acanalada- acanalada)**
5100043	**Plancha GLL-10/2 230/50-60/1 (lisa - lisa)**



Planchas de gas

Planchas a gas para bar y cafetería, con superficie de acero o cromo duro

- Planchas a gas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.

	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
Superficie de la placa	583 x 395 mm	783 x 395 mm	983 x 395 mm	555 x 400 mm	755 x 400 mm
Quemadores	2	3	3	2	3
Superficie de acero	sí	sí	sí	-	-
Superficie de cromo duro	-	-	-	sí	sí
Potencia					
Potencia total	5500W	8250W	9300W	6000W	8700W
Dimensiones exteriores					
Ancho	600mm	800mm	1020mm	600mm	800mm
Fondo	507mm	507mm	507mm	507mm	507mm
Alto	234mm	234mm	234mm	234mm	234mm
Peso neto	19Kg	26Kg	36Kg	35Kg	52Kg



PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha snack a gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.
Superficie de placa 583 x 395mm.
2 quemadores.

5130312	**Plancha SPG-601 GAS**

Incluido

· Inyectores para LPG (instalados).
· Inyectores para gas natural (intercambiables).



PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha snack a gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.
Superficie de placa 783 x 395mm.
3 quemadores.

5130317	**Plancha SPG-801 GAS**

Incluido

· Inyectores para LPG (instalados).
· Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK SPG-1001



Plancha snack a gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.
Superficie de placa 983 x 395mm.
3 quemadores.

5130322	**Plancha SPG-1001 GAS**

Incluido

· Inyectores para LPG (instalados).
· Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK GAS SPC-601



Plancha snack a gas de cromo duro.

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.
Superficie de placa 560 x 400 mm.
2 quemadores.

5130332	**Plancha SPC-601 GAS**

Incluido

· Inyectores para LPG (instalados).
· Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK GAS SPC-801



Plancha snack a gas de cromo duro.

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.
Superficie de placa 760 x 400 mm.
3 quemadores.

5130337	**Plancha SPC-801 GAS**

Incluido

· Inyectores para LPG (instalados).
· Inyectores para gas natural (intercambiables).



Baños maría

Baños maría sobremesa o sobre carro

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Termostato digital regulable 30º-90ºC.
- Cubetas no incluidas.



BAÑO MARÍA SOBREMESA

Para cubetas GN 1/1 de 150mm.

Calentamiento con resistencia de 2.000W.
Equipados con grifo descarga.

5841111	**Baño maría sobremesa BMS-111 - 1xGN 1/1 590x430x300 - 230/50-60/1**
5841211	**Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1**
5841311	**Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1**

Opcional

· Cubetas gastronorm.



BAÑO MARÍA SOBRECARRO

Baño maría sobre carro para cubetas GN.

Calentamiento con resistencia de 2.000W.

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Cuba de doble pared.
- 4 ruedas pivotantes de goma gris, dos de ellas con freno, de Ø125mm.

5845111	**Baño maría sobre carro BMC-111 - 1xGN1/1 - 710x450x900 - 230/50-60/1**
5845211	**Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1**
5845311	**Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1**
5845411	**Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1**

Opcional

· Cubetas gastronorm.

Esterilizadores de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica

El armario esterilizador de cuchillos mantiene la higiene de sus herramientas de corte en la cocina industrial. Desinfecta y esteriliza.

- Fabricados en acero inoxidable AISI 430 y material acrílico con proteccion UV.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilización de cuchillos en menos de 30 minutos: solución HACCP.
- Soporte de cuchillas no magnético: no daña el afilado.



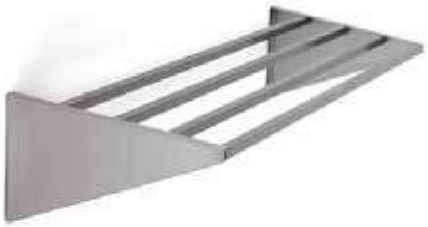
ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25-30 unidades.

- Potencia 15W.
- Capacidad: 25-30 unidades.
- Dimensiones: 482 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 8 Kg.

5130580	**Esterilizador cuchillos EC-30 230/50-60/1**

Estanterías murales



ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas.

Estanterias de pared de acero inoxidable.

5851310	**Estantería mural de tubo 1000x400 EPT-410**
5851312	**Estantería mural de tubo 1200x400 EPT-412**
5851314	**Estantería mural de tubo 1400x400 EPT-414**
5851316	**Estantería mural de tubo 1600x400 EPT-416**
5851318	**Estantería mural de tubo 1800x400 EPT-418**



Carros

- Carro soldado con estructura en tubo de acero inoxidable 18/10
- Estantes embutidos con superficies perfectamente redondeadas e insonorizadas, en acero inoxidable 18/10 perfectamente soldadas.
- 4 ruedas pivotantes en goma, dos de ellas con freno, de diámetro 125.
- Paragolpes en goma.



CARROS DE SERVICIO

Para transportar elementos de cocina.

Capacidad de carga por estante: 70 Kg.
Carros de 2, 3 o 4 estantes.

5860208	**Carro de servicio 2 estantes 800x500 CS-208**
5860209	**Carro de servicio 2 estantes 900x500 CS-209**
5860210	**Carro de servicio 2 estantes 1000x600 CS-210**
5860308	**Carro de servicio 3 estantes 800x500 CS-308**
5860309	**Carro de servicio 3 estantes 900x500 CS-309**
5860310	**Carro de servicio 3 estantes 1000x600 CS-310**
5860409	**Carro de servicio 4 estantes 900x500 CS-409**
5860410	**Carro de servicio 4 estantes 1000x600 CS-410**



CARROS DE SERVICIO REFORZADOS

Para transportar elementos de cocina.

Capacidad de carga por estante: 130 Kg.
Carros de 2 ó 3 estantes.

5860510	**Carro de servicio reforzado 2 estantes 1000x600 CSR-210**
5860610	**Carro de servicio reforzado 3 estantes 1000x600 CSR-310**



CARROS CON GUÍAS GASTRONORM

Para transportar cubetas GN.

Carros altos y bajos con guías para cubetas gastronorm.

- Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI 304 cuadrado de 25x25x1,2.
- Guías en "c" de acero inoxidable AISI 304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.

Carros bajos con guías gastronorm

- Bandeja superior AISI304 espesor 1/1 satinado.
- Polivalencia: el modelo 7 x GN 2/1 sirve para 14 x GN 1/1.
- Paso entre guías: 76 mm.

Carros altos con guías gastronorm

- Polivalencia: el modelo 17 x GN 2/1 sirve para 34 x GN 1/1.
- Paso entre guías: 77 mm.

5860711	**Carro con guías 7 x GN1/1 CG-711 (con bandeja superior)**
5860721	**Carro con guías 7 x GN2/1 CG-721 (con bandeja superior)**
5861711	**Carro con guías 17 x GN1/1 CG-1711**
5861721	**Carro con guías 17 x GN2/1 CG-1721**



CARRO CON GUÍAS PARA BANDEJAS DE PASTELERÍA

Para transportar bandejas de panadería - pastelería.

Carro alto con guías para bandejas.

- Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI 304 cuadrado de 25x25x1,2.
- Guías en "L" de acero inoxidable AISI 304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.
- Paso entre guías: 86 mm.

5861664	**Carro con guías 16 x 600x400 CG-1664**



Cubetas gastronorm

Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad y basados en medidas comunes homologados en Europa bajo la norma EN-631. Estos Recipientes pueden utilizarse en cualquier tipo de aparatos que utilicen dichas dimensiones G/N: vitrinas, armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.



CUBETAS BÁSICAS

Recipientes gastronorm.

9050020	**Cubeta 2/1 de 20 (530x650x20)**
9050040	**Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)**
9050050	**Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)**
9050100	**Cubeta 2/1 DE 100 (530x650x100)**
9050150	**Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)**
9050200	**Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)**
9051020	**Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)**
9051040	**Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)**
9051050	**Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)**
9051100	**Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)**
9051150	**Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)**
9051200	**Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)**
9052020	**Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)**
9052040	**Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)**
9052050	**Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)**
9052100	**Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)**
9052150	**Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)**
9052200	**Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)**
9053020	**Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)**
9053040	**Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)**
9053050	**Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)**
9053100	**Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)**
9053150	**Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)**
9053200	**Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)**
9053024	**Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)**
9053044	**Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)**
9053054	**Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)**
9053104	**Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)**
9054020	**Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)**
9054040	**Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)**
9054050	**Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)**
9054100	**Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)**
9054150	**Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)**
9054200	**Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)**
9055050	**Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)**
9055100	**Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)**
9055150	**Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)**
9055200	**Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)**
9056050	**Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)**
9056100	**Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)**
9056150	**Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)**
9057050	**Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)**
9057100	**Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)**

CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.



9050042	**Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)**
9050052	**Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)**
9050102	**Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)**
9051042	**Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)**
9051052	**Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)**
9051102	**Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)**
9051152	**Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)**
9051202	**Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)**
9052042	**Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)**
9052052	**Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)**
9052102	**Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)**
9052152	**Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)**
9052202	**Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)**
9053042	**Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)**
9053052	**Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)**
9053102	**Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)**
9053152	**Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)**
9053202	**Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)**

TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.



9251300	**Tapa standard 1/1**
9252300	**Tapa standard 2/3**
9253300	**Tapa standard 1/2**
9253344	**Tapa standard 2/4 (sin asas)**
9254300	**Tapa standard 1/3**
9255300	**Tapa standard 1/4**
9256300	**Tapa standard 1/6**
9257300	**Tapa standard 1/9**

TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.



9251320	**Tapa con orificio para cazo 1/1**
9252320	**Tapa con orificio para cazo 2/3**
9253320	**Tapa con orificio para cazo 1/2**
9254320	**Tapa con orificio para cazo 1/3**
9255320	**Tapa con orificio para cazo 1/4**
9256320	**Tapa con orificio para cazo 1/6**
9257320	**Tapa con orificio para cazo 1/9**

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.



9251360	**Tapa con junta hermética 1/1**
9252360	**Tapa con junta hermética 2/3**
9253360	**Tapa con junta hermética 1/2**
9254360	**Tapa con junta hermética 1/3**

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA Y VÁLVULA

Tapas con junta hermética y válvula para recipientes gastronorm.



9251365	**Tapa con junta hermética y válvula 1/1**
9253365	**Tapa con junta hermética y válvula 1/2**
9254365	**Tapa con junta hermética y válvula 1/3**

DOBLE FONDO PERFORADO

Doble fondo perforado para colocar en recipientes gastronorm.
Con agujeros de Ø10mm y altura de 17mm.



9651600	**Doble fondo perforado 1/1 (530x325x17)**
9652600	**Doble fondo perforado 2/3 (354x325x17)**
9653600	**Doble fondo perforado 1/2 (265x325x17)**
9654600	**Doble fondo perforado 1/3 (176x325x17)**

BANDEJAS

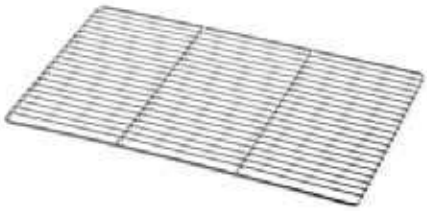
Bandejas con bordes rectos.



9350520	**Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)**
9350540	**Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)**
9351510	**Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)**
9351520	**Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)**
9351540	**Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)**
9352520	**Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)**
9352540	**Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)**
9353520	**Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)**
9353540	**Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)**

PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.



9770700	**Parrilla 2/1 (530x650)**
9771700	**Parrilla 1/1 (530x325)**
9772700	**Parrilla 2/3 (354x325)**

GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.



9559001	**Guía divisoria de 325**
9559005	**Guía divisoria de 530**

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Tramitación de pedidos

- Los pedidos se deberán cursar por escrito (carta, fax, e-mail o a través de www.sammic.com) para que quede constancia tangible y se eliminen los errores de transcripción o interpretación de los mismos, empleándose para ello la codificación de la tarifa en vigor de SAMMIC.

Ofertas y pedidos

- Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la confirmación escrita del pedido.

Garantía

- 12 meses de garantía desde la fecha de la factura de cualquier recambio o componente defectuoso, que se amplía a 18 meses en caso de devolución de la tarjeta de garantía cumplimentada.
- 1 mes de garantía desde la fecha de la factura en mano de obra y desplazamiento en caso de defectos de fabricación.
- Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.
- No se ampararán los desperfectos originados por el mal uso de la máquina.
- Los gastos, portes, embalajes, etc. Que se originen en las reparaciones con amparo de garantía, serán por cuenta del cliente.
- El hecho de que la instalación la realice el propio cliente final, sin supervisión del proveedor, del cliente distribuidor o del Servicio Técnico autorizado por el proveedor e incurra en un mal funcionamiento o avería del equipo, se entenderá una infracción grave y podrá implicar la perdida de los derechos de garantía.
- Toda venta que por sus características precise instalación de Sammic o cualquiera de sus Servicios Oficiales deberá ser autorizada y acordada previamente.

Reclamaciones y recepción de la mercancía

- La mercancía se comprobará en el momento de la recepción o se firmará el albarán con la indicación “CONFORME SALVO EXAMEN POSTERIOR”, en cuyo caso se deberán comunicar los posibles daños a la agencia por escrito y dentro del plazo legal máximo de 24 horas a partir d el a fecha del albarán de entrega.

Forma de pago

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 100 euros. (IVA no incluido) será enviado contra reembolso.
- Descuento por pronto pago 2%.

Gastos de envío de máquinas (excepto exportación)

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 500 euros. (IVA no incluido) será enviado a portes debidos y se establecerá un plazo máximo de pago de 30 días. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados.

Equipos especiales en destino

- SAMMIC no se hace cargo de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

Documentación especial

- En todo pedido inferior a 6.000€ que requiera un certificado especial (certificado de origen, etc.) se aplicará un recargo de 100€.

Gastos de envío de repuestos

- Todos los repuestos se suministrarán a portes debidos.

Variantes eléctricas

- Toda máquina de características distintas a las ofertadas en el Catálogo-Tarifa llevará como recargo un mínimo del 3% sobre su P.V.P. y un plazo de entrega de 40 días. Para cada caso SAMMIC deberá confirmar la posibilidad de fabricar dicha máquina especial y su precio exacto.

Devolución de material

- Salvo expresa autorización de SAMMIC no se aceptarán devoluciones de material.
- Si hubiera autorización, se deberá devolver la mercancía en el embalaje original y a portes pagados. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

NOTAS

1. Todas las medidas del catálogo van en este orden: Ancho x Fondo x Alto.
2. En los precios no se incluye el IVA.
3. Los precios de las tarifas Sammic son recomendados.
4. Cada tarifa anula todas las anteriores.
5. Las especificaciones contenidas en los catálogos están sujetas a permanentes innovaciones exigidas por la mejora de nuestros productos.
6. Sammic se reserva el derecho de modificar el diseño de los aparatos cuyas imágenes figuran en sus catálogos-tarifas.

AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMIC

Uso de imágenes y documentación propiedad de Sammic

El uso de imágenes y documentación pública de la web de Sammic está autorizado a los distribuidores que acepten expresamente las presentes condiciones. En el caso de su utilización en la web, se autoriza el uso siempre que se indique el origen del material utilizado mediante un link a la página web de Sammic www.sammic.es

La publicación de las imágenes de Sammic en redes sociales de nuestros Distribuidores está permitido si se hace mención a la cuenta de Sammic en la red social donde se está publicando.

Facebook: @sammic
Twitter: @sammicsl
Instagram: @sammic_official
Linkedin: SAMMIC S.L.
Youtube: link a www.sammic.es
Resto de redes sociales: link a www.sammic.es

Estas normas son aplicables a las imágenes propiedad de Sammic no publicadas en nuestra web proporcionadas por la empresa a los distribuidores.

No se autoriza la publicación de documentación aportada por Sammic exclusivamente en la zona de acceso restringido o que requieran login por parte del distribuidor para acceder al mismo.

CONDICIONES DE COMUNICACIÓN DE PRECIOS DE VENTA PARA DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS SAMMIC: POLÍTICA MAP

Objeto

Sammic fabrica productos con una calidad reconocida y garantizada, para lo cual se apoya en el Distribuidor como eje para su comercialización. Con los objetivos de:

- Mantener una competencia leal entre nuestros propios distribuidores en relación con los productos Sammic,
- Evitar perjuicios a la imagen de marca cuando un cliente final perciba precios excesivamente bajos con relación a los precios de referencia publicados por Sammic,
- Mantener la calidad del producto y el servicio que recibe el usuario de los equipos Sammic por parte tanto de Sammic como del Distribuidor, es necesario determinar una política de precios mínimos publicados por los distribuidores para todos nuestros productos.

Ámbito

Esta política afecta únicamente a los precios que PUBLICA el distribuidor en cualquier medio de comunicación como prensa, radio, televisión o internet (páginas WEB propias o de terceros) en las condiciones detalladas en este documento. La política de precios mínimos anunciados (MAP por sus siglas en inglés) de Sammic no afecta al precio al que el distribuidor VENDE los productos Sammic.

Condiciones de la política MAP de Sammic

La política de PRECIO MÍNIMO ANUNCIADO (MAP) en todos los productos que fabrica y comercializa Sammic debe ser reconocida y aceptada por todos los distribuidores y es de obligatoria para todos.

La política MAP funcionará bajo las siguientes pautas:

1- El MAP para todos los productos Sammic no debe ser inferior al 75% del precio de lista sugerido por el fabricante que figura en la tarifa vigente en cada filial en ese momento (descuento máximo con respecto al PVP de Sammic: 25%).

2- La política MAP aplica a todos los anuncios de productos Sammic en todos los medios, incluidos, entre otros, folletos, carteles, cupones, anuncios publicitarios, encartes, periódicos, revistas, catálogos, catálogos de pedidos por correo, Internet o dispositivos electrónicos similares, medios de comunicación, televisión, radio. La política MAP no aplica a ninguna publicidad física en la tienda que no se distribuya al cliente.

3- El "agrupamiento" o la inclusión en la publicidad de productos gratuitos o con descuento (ya sean realizadas por Sammic u otro fabricante) con un producto cubierto por la política MAP, sería contrario a la política MAP si tiene el efecto de descontar el precio anunciado del producto cubierto debajo del MAP.

4- Los precios que figuran en un sitio de Internet se consideran un "precio anunciado" y deben cumplir con la política MAP. Una vez que el precio se asocie con una compra real (una orden de Internet), el precio se convierte en el precio de venta y no está sujeto a esta política MAP. Declaraciones como "igualaremos cualquier precio" y "pedir precio" son aceptables.

5- El MAP se aplica solamente a los precios anunciados y no al precio al cual los productos se venden u ofrecen realmente a un consumidor individual dentro de la tienda física de distribuidores o minoristas, por teléfono o mediante un proceso de "oferta". Los distribuidores de Sammic mantienen la libertad de vender estos productos a cualquier precio que elijan.

6- Por lo tanto, la limitación de precios que establece el MAP SOLO afecta al anuncio por cualquier medio de un precio de venta, pero no al precio efectivo que se quiera aplicar al adquiriente final.

7- A modo de ejemplo, la política MAP de Sammic no limita de ninguna manera al distribuidor anunciar que "tienen los precios más bajos" o que "igualarán o superarán el precio de cualquier competidor", podrán de igual forma decir " solicite un precio "o frases de importación similar siempre que el precio anunciado o enlistado para los productos no sea menor que MAP.

8- Podrán quedar excluidos de la limitación MAP determinados productos de forma ocasional cuando Sammic decida descontinuar modelos o participar en promociones respecto a ciertos productos o participar en la venta de productos de liquidación. En tales eventos, Sammic se reserva el derecho de modificar o suspender el MAP con respecto a los productos afectados.

9- En el caso de que se modificará el límite MAP del 25%, se comunicará a través de la página WEB de Sammic.

10- La limitación MAP no aplicará a los productos OUTLET (Ocasión) que previamente Sammic haya acordado con el distribuidor dejar fuera de la política MAP. Para ello, será suficiente un email de SAMMIC autorizando la exclusión de los productos desafectados por la limitación MAP.

11- Sammic puede monitorear a su discreción el precio anunciado de los Distribuidores, ya sea directa o mediante el uso de agencias de terceros. Las agencias de terceros contratadas por Sammic pueden participar en el monitoreo de cualquier publicidad. El administrador de políticas de MAP, una vez haya verificado la infracción de la política MAP por el distribuidor, se lo comunicará a éste a través de la fuerza comercial de Sammic. El personal de ventas de Sammic u otros empleados no tienen autoridad para modificar u otorgar excepciones a esta política. En la comunicación se le indicará el plazo otorgado para corregir los precios ofertados en incumplimiento de la política MAP.

12- La falta intencional o reiterada de cumplir con esta política MAP puede resultar en una revisión de las condiciones comerciales e incluso en la terminación de la relación comercial con el Distribuidor que incumple.

13- Todas las preguntas, dudas, aclaraciones o comentarios con respecto a esta política de MAP se deben dirigir al administrador de la política MAP dirigiéndose a: aquesada@sammic.com

11/2022

UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

ORGANIZACIÓN Y VENTAS (Norte)

Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 15 70 95
ventas@sammic.com

DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 15 72 36
sales@sammic.com

DELEGACIONES

Noreste / Barcelona
Biscaia, 313
08027 BARCELONA
Tel.: 93 408 49 39
barna@sammic.com

Noroeste / Vigo
Calle Barcelona , 84 bajo
36211 VIGO
Tel.: 986 41 72 60
vigo@sammic.com

Sur / Sevilla
Tel.: 943 15 70 95
sevilla@sammic.com

Baleares / Palma
Calle 4 de Noviembre 10
07011 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 97175 73 75
palma@sammic.com

Centro / Madrid
Tel.: 943 15 70 95
madrid@sammic.com

Canarias / Santa Cruz
Laura Grote jde la Puerta, 9
Edificio Yeray - Nave 8- El Mayorazgo
38110 SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel.: 922 20 58 18
canarias@sammic.com

Levante / Valencia
Tel.: 943 15 70 95
valencia@sammic.com

