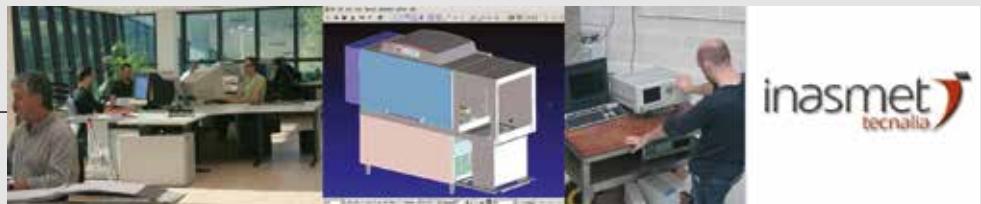




# 1961

## La Elección Acertada

### Diseño



### Fabricación



### Calidad



### Producto



### Logística



### Servicio





# 2016

## SAMMIC 1961-2016: 66 años de historia con la mirada puesta en el futuro

Los más de 50 años de andadura de Sammic constituyen una sólida base desde la cual contemplamos el futuro con optimismo y confianza.

La empresa fue fundada en 1961 en Azpeitia, Gipuzkoa, en una región de gran tradición industrial y destino gastronómico mundial número 1, con 6 restaurantes reconocidos con estrellas Michelín y un promedio de 2 por restaurante. El desarrollo industrial puntero de esta región y la gran orientación gastronómica de la zona tienen mucho que ver con el pasado, presente y futuro de Sammic.

Contamos con servicio de chef corporativo que, entre otras cosas, colabora estrechamente con nuestro departamento de I+D en el desarrollo de nuevas soluciones. Además, nuestros equipos son testados por distintos usuarios, desde restaurantes de alta gastronomía hasta caterings de grandes producciones, antes de su lanzamiento al mercado. Esta cercanía al usuario final nos permite desarrollar productos que mejor se adaptan a las necesidades de los usuarios más exigentes.

Sammic inició su actividad fabricando peladoras de patatas. En la actualidad, nos sentimos satisfechos por poder ofrecer una amplia gama de productos organizada en 4 familias. Todo ello gracias a la tradición histórica de Sammic en investigación y desarrollo de mercados y productos.

# sammic services



## a su 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 SU SERVICIO.



### MARKETING SERVICES: LE AYUDAMOS A VENDER MÁS, A VENDER MEJOR.

Tenemos una web pensada para usted. 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.



### CHEF'S SERVICES: TODO UN EQUIPO A SU SERVICIO.

Sammic has teamed up with 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 le ayudarán tanto a obtener lo mejor de nuestros equipos como a escoger el equipo o equipos que mejor se adapten a sus necesidades.



# sammic services



### TECH SERVICES: TODO LO QUE NECESITA 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 plantea el Distribuidor.



<b>Lavado de la Vajilla .....</b>	<b>10</b>	<b>Cortafiambres de engranaje .....</b>	<b>114</b>
Llavavasos Industrial .....	10	Sierras para huesos .....	117
Llavavajillas Industrial .....	17	Formadora de hamburguesas .....	118
Llavavajillas de Cúpula .....	28	Abrelatas industrial .....	119
Llavavajillas de Arrastre de Cestas .....	36	Exprimidor de naranjas y cítricos .....	120
Lava-Utensilios y Perolas .....	45	Licuadora Industrial .....	122
Pulidoras de cubiertos .....	48	Trituradores de Bebidas .....	123
Grifería Industrial .....	50	<b>Conservación de Alimentos y Sous-Vide 128</b>	
Carros .....	52	Envasadoras al vacío industriales - Gama S .....	128
Cubos inox .....	53	Envasadoras al vacío industriales - Gama T .....	134
<b>Preparación Dinámica .....</b>	<b>56</b>	Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT ..	140
Peladoras de patatas .....	56	Cocedores Sous-Vide .....	144
Escurridoras de verduras .....	62	Abatidores de Temperatura .....	150
Cortadora de patatas fritas manual .....	65	Termoselladoras de barquetas .....	153
Cortadoras de Hortalizas .....	66	<b>Cafetería-buffet .....</b>	<b>156</b>
Combi cortadora-cutter .....	73	Exprimidor de naranjas y cítricos .....	156
Cutter - Emulsionadores .....	80	Licuadora Industrial .....	158
Trituradores-batidoras profesionales .....	85	Batidor de bebidas .....	160
Turbo-Trituradores .....	93	Trituradores de Bebidas .....	161
Batidoras planetarias .....	95	Triturador de Hielo .....	163
Amasadoras de gancho espiral .....	100	Termos de leche .....	164
Formadora de masa pizza .....	103	Ollas para sopa .....	165
Cortadora de pan .....	104	Cafeteras de filtro .....	166
Balanzas industriales .....	105	Dispensadores de desayunos .....	176
Picadoras de carne .....	107	Microondas Industrial .....	179
Cortafiambres de correa .....	112	Hornos snack .....	181

Tostadores de pan .....	185
Salamandras gratinadoras .....	188
Crepera Profesional .....	191
Kebab Asador Gyros .....	193
Hornos para pizza .....	195
Freidoras industriales .....	198
Planchas Cafetería .....	203
Exterminadores de insectos .....	209
Lavamanos .....	210
Baños María .....	212
Esterilizadores de cuchillos .....	213
Estanterías Murales .....	214
Carros .....	215
Cubetas Gastronorm .....	217



## LAVADO DE LA VAJILLA





## Lavavasos Industrial

### Lavavajillas para hostelería de pequeñas dimensiones.

Ideales para lavar vasos, copas, tazas, cubiertos y vajilla pequeña.



Los lavavasos industriales Sammic ofrecen un amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios. Nuestra oferta está organizada en 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones.

Le ayudamos a encontrar el lavavasos Sammic que satisfaga sus exigencias.

**Sammic SUPRA:** Lavacopas gama electrónica con selección de ciclo. Visor de temperaturas, construcción de doble pared y aclarado en frío. Cesta de 400x400mm. y altura útil de 280mm.

**Sammic X-TRA:** Lavacopas gama electrónica con selección de ciclos y opción de aclarado final en frío. Cesta de 350x350 ó 400x400 y altura útil hasta 280mm, con un amplio abanico de prestaciones.

**Sammic PRO:** Lavacopas gama electromecánica con cesta de 350x350 ó 400x400 y altura útil de hasta 280mm.



	P-35	P-41	X-35	X-40	X-41	S-41
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
DIMENSIONES DE LA CESTA	350 x 350 mm	400 x 400 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTURA ÚTIL	220mm	280mm	220mm	240mm	280mm	280mm
PULSADOR ACLARADO EN FRÍO	-	-	sí	sí	sí	sí
LAVADO SUPERIOR	-	-	-	-	sí	sí
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	-	-	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	-	-	-	-	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	-	-	-	-	sí
DOBLE PARED	-	-	-	-	-	sí
<b>CICLOS</b>						
CICLOS	1	1	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120"	120"	120/180/130"	120/180/130"	120/180/130"	120/180/130"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30	30	30 / 20 / 27	30 / 20 / 27	30 / 20 / 27	30 / 20 / 27
<b>POTENCIA</b>						
POTENCIA BOMBA	0.1Hp / 75W	0.3Hp / 220W	0.1Hp / 75W	0.3Hp / 220W	0.33Hp / 240W	0.33Hp / 240W
POTENCIA CUBA	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W
POTENCIA CALDERÍN	2000W	2000W	2800W	2800W	2800W	2800W
POTENCIA TOTAL	2075W	2220W	2875W	3020W	3040W	3040W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>						
DIMENSIONES EXTERIORES	420x495 x 645mm	470x535 x 710mm	420x495 x 645mm	470x535 x 670mm	470x535 x 710mm	490x535 x 710mm
PESO NETO	31Kg	39Kg	33Kg	41Kg	42Kg	44Kg



## PRO

*El lavado profesional con total garantía*

Lava-vasos industriales para obtener **resultados profesionales con total garantía**. Serie compacta de lavavajillas electromecánicos de uso muy **sencillo e intuitivo**. Lavavasos con una altura útil de hasta 280mm y calderín independiente en todos los modelos. Obtenga un resultado profesional con unos **consumos ajustados**.

El panel de mandos es electromecánico y el **manejo muy fácil e intuitivo**. Los lavavasos PRO de Sammic ofrecen un solo ciclo de lavado y están diseñados para un mantenimiento rápido y sencillo.

Los lavavasos PRO de Sammic están construidos en acero inoxidable y materiales de **primerísima calidad**. Con **doble pared en la puerta** y junta de gran calidad, una **insonorización** y una **impermeabilidad** perfectas están garantizadas. La puerta está equipada con microrruptor de seguridad.

En el interior, los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Así se obtiene un **resultado de lavado óptimo** incluso para la suciedad más resistente. Los difusores se extraen fácilmente, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza.

Los lavavasos PRO de Sammic están equipados con doble sistema de filtrado para una mayor protección de la bomba de lavado. Se extraen sin herramientas para tareas de mantenimiento o limpieza. Todos los lavavasos PRO de Sammic cuentan con calderín de aclarado independiente.



## LAVAVASOS P-35

Lava 30 cestas/hora de 350x350 mm. con altura útil de 220 mm.

Lavavasos profesional con producción de 16 copas de vino de Ø8cm por cesta. 30 cestas/hora, ó 480 copas/hora.

	PVP €
1301950   Lavavasos P-35 230/50/1	1.199

## Equipamiento incluido

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

## Equipamiento opcional

- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.



## LAVAVASOS P-41

Lava 30 cestas/hora de 400x400 mm. con altura útil de 280 mm.

Lavavasos profesional con producción de 20 copas de vino de Ø8cm por cesta. 30 cestas/hora, ó 600 copas/hora.

	PVP €
1302000   Lavavasos P-41 230/50/1	1.519

## Equipamiento incluido

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

## Equipamiento opcional

- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.

**X-TRA***Versatilidad y Adaptabilidad*

La gama de lava-vasos X-TRA de Sammic se garantiza por su versatilidad y adaptabilidad y están diseñados para lavar vasos, tazas, cubiertos, platos pequeños, etc. Cuentan con un **panel de mandos "soft"** con protección anti-humedad y **selección de 3 ciclos fijos y aclarado final en frío de serie**. Además puede incorporar extras como bombas de desagüe o descalcificador incorporado.

Los lavavasos X-TRA de Sammic están construidos en acero inoxidable y materiales de **primerísima calidad**. Con **doble pared en la puerta** y junta de gran calidad, una **insonorización** y una **impermeabilidad** perfectas están garantizadas. La puerta está equipada con microrruptor de seguridad.

En el interior, los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Así se obtiene un **resultado de lavado óptimo** incluso para la suciedad más resistente. Los difusores se extraen fácilmente, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza.

Los difusores de aclarado, fabricados en tubo de acero inoxidable, son de aspecto sencillo y limpio y de fácil montaje, ya que no cuentan con tornillos.

Los lavavasos X-TRA de Sammic están equipados con doble sistema de filtrado para una mayor protección de la bomba de lavado. Se extraen sin herramientas para tareas de mantenimiento o limpieza. Todos los lavavasos X-TRA cuentan con calderín de aclarado independiente.

El soporte y carril de cestas está fabricado en varilla de acero inoxidable totalmente redondeado de gran calidad. Todos los modelos cuentan dosificador de abrillantador incorporado, termostatos regulables en el calderín de aclarado y opción de parada térmica incluida. Esto último garantiza una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo.

De manejo muy fácil, los lavavasos X-TRA están diseñados para ofrecer un fácil acceso a los componentes para tareas de mantenimiento y reparación.

**LAVAVASOS X-35**

Lava 30 cestas/hora de 350x350mm con altura útil de 220mm

Con 3 ciclos de lavado, ciclo de aclarado final en frío y opción de descalcificador incorporado.

		PVP €
1301960	Lavavasos X-35 230/50/1	1.439
1301964	Lavavasos X-35D 230/50/1 (con descalcificador)	1.633

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Modelo con descalcificador incorporado.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.

**LAVAVASOS X-40**

Cesta de 400 x 400 mm. y altura útil de 240 mm.

Con 3 ciclos de lavado, ciclo de aclarado final en frío y opción de descalcificador incorporado.

		PVP €
1301980	Lavavasos X-40 230/50/1	1.655
1301984	Lavavasos X-40B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	1.844
1301988	Lavavasos X-40D 230/50/1 (con descalcificador)	1.849
1301993	Lavavasos X-40BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.037

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Modelo con descalcificador incorporado.
- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.

**LAVAVASOS X-41**

Cesta de 400 x 400 mm. y altura útil de 280mm

Modelo con lavado inferior + superior. Con 3 ciclos de lavado, ciclo de aclarado final en frío y opción de descalcificador incorporado.

	PVP €
1302020   Lavavajillas X-41 230/50/1	<b>1.822</b>
1302024   Lavavajillas X-41B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	<b>2.011</b>
1302028   Lavavasos X-41D 230/50/1 (con descalcificador)	<b>2.016</b>
1302032   Lavavasos X-41BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	<b>2.204</b>

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Modelo con descalcificador incorporado.
- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.





## SUPRA

### La Excelencia al servicio del Lavado de la Vajilla

Lava-vasos de **doble pared** con el consiguiente **aislamiento térmico y acústico**, que se traduce en consumos limitados y un mayor confort en la zona de lavado. Panel de mandos "soft" con **selección de ciclos y visualización de temperaturas**. Sammic SUPRA también incluye el **aclarado en frío**, y además ofrece un amplio catálogo de extras como bomba de desagüe o descalcificador incorporado.

La gama de lava-vasos SUPRA de Sammic ofrece la máxima calidad para el lavado de vasos, copas, tazas, platos pequeños, etc. Cuentan con un **panel de mandos "soft"** con protección anti-humedad y **selección de 3 ciclos fijos y aclarado final en frío de serie**. De manejo muy fácil e intuitivo, el panel de mandos está equipado con visor de temperaturas de lavado y aclarado.

Los lavavasos SUPRA de Sammic están construidos en acero inoxidable AISI 304 2B y componentes de primerísima calidad. Cuentan con **doble pared en carrocería y puerta**. La puerta, equipada con junta de gran calidad, una **insonorización** y una **impermeabilidad** perfectas están garantizadas. La puerta está equipada con microrruptor de seguridad.

En el interior, los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Así se obtiene un **resultado de lavado óptimo** incluso para la suciedad más resistente. Los difusores se extraen fácilmente, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza.

Los difusores de aclarado, fabricados en tubo de acero inoxidable, son de aspecto sencillo y limpio y de fácil montaje, ya que no cuentan con tornillos.

Los lavavasos SUPRA de Sammic están equipados con doble sistema de filtrado para una mayor protección de la bomba de lavado. Se extraen sin herramientas para tareas de mantenimiento o limpieza. Todos los lavavasos SUPRA cuentan con calderín de aclarado independiente.

El interior de la máquina, con acabados redondeados, carece de ángulos, evitando así la acumulación de suciedad. El soporte y carril de cestas está fabricado en varilla de acero inoxidable totalmente redondeado de gran calidad. Todos los modelos cuentan dosificador de abrillantador incorporado, termostatos regulables en el calderín de aclarado y opción de parada térmica incluida. Esto último garantiza una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo.

De manejo muy fácil, los lavavasos SUPRA están diseñados para ofrecer un fácil acceso a los componentes para tareas de mantenimiento y reparación.



#### LAVAVASOS S-41

Cesta de 400 x 400 mm. y altura útil de 280 mm.

Modelo con lavado inferior + superior. Con 3 ciclos de lavado, ciclo de aclarado final en frío y opción de descalcificador incorporado.

	PVP €
1302040   Lavavasos S-41 230/50/1	2.041
1302044   Lavavasos S-41B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.229
1302048   Lavavasos S-41D 230/50/1 (con descalcificador)	2.235
1302052   Lavavasos S-41BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.423

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento opcional

- Modelo con descalcificador incorporado.
- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.

#### ACCESORIOS

##### 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.

	PVP €
1310015   Soporte para mod.35 (445x445x440)	216
1310014   Soporte para mod.40-41 (485x495x440)	223
1310013   Soporte para mod.45 (545x530x440)	231
1310012   Soporte para mod.50-60 (615x570x440)	235



### 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 140-190mm.(4 unidad.)

PVP €

**53**

### Dosificadores



Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.  
Kit dosificador de detergente y abrillantador para lavavasos y lavavajillas Sammic.

	PVP €
2310429 Kit dosificador detergente variable para mod.35-60	<b>130</b>
2310440 Kit dosificador detergente variable para 100-120	<b>130</b>

PVP €

**130**

### 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  
**PVP 30€**



2302613  
Cesta platos 350x350x110mm  
**PVP 30€**



2307217  
Cesta vasos altos 350x350x150  
**PVP 31€**



4301923  
Cesta vasos altos 350x350x160  
(varillas)  
**PVP 40€**

### Cesta 400 x 400

Cesta de 400x400mm para vasos y platos.  
► Cesta base 400x400.

► Cesta platos 400x400.  
► Cesta vasos altos 400x400.



2305468  
Cesta base 400x400x110mm  
**PVP 30€**



2307028  
Cesta platos 400x400x130mm  
**PVP 30€**



2307219  
Cesta vasos altos 400x400x150  
**PVP 34€**



2309733  
Cesta vasos altos 400x400x160(-varillas)  
**PVP 46€**





## Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058  
Suplemento platillos 310x95  
PVP 6€



2305488  
Suplemento platillos 350x95  
PVP 7€



2302615  
Cestillo pequeño cubiertos  
PVP 3€



2302617  
Cestillo pequeño doble cubiertos  
PVP 7€



5300135  
C-1370 Cubilete cubiertos  
105x105x125  
PVP 5€



5300125  
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371  
430x210x150mm  
PVP 14€

## 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.

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	114
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	128
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	160
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	196

## 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.

		PVP €
5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	968
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.169



## Lavavajillas Industrial

### Lavavajillas para hostelería de carga frontal estándar para bajo mostrador



Los lavaplatos de carga frontal industriales Sammic ofrecen un amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios. Nuestra oferta está organizada en 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones.

Le ayudamos a encontrar el lavavajillas Sammic que mejor se adapte a sus necesidades.

**Sammic SUPRA:** gama electrónica con selector de ciclos, visor de temperaturas y construcción de doble pared. La gama incluye un modelo con sistema de aclarado a temperatura constante, conjugando la garantía de una higiene perfecta con el confort y consumo limitado que ofrece la construcción de doble pared.

**Sammic X-TRA:** gama electrónica con selector de ciclos que incluye un modelo compacto con cesta de 450x450mm, un modelo con peana y un modelo con sistema de aclarado a temperatura constante que garantiza una higiene perfecta. Con visor de temperaturas en los modelos con cesta de 500x500.

**Sammic PRO:** 1 modelo electromecánico con cesta de 500x500 y altura útil de 330mm.



	P-50	X-45	X-50	X-60	X-80	S-50	S-60
<b>CARACTERÍSTICAS</b>							
DIMENSIONES DE LA CESTA	500 x 500 mm	450 x 450 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	330mm	280mm	330mm	330mm	400mm	330mm	330mm
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	-	sí	sí	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	-	sí	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	-	sí	sí	sí	sí	sí
ACLARADO A TEMPERATURA CONSTANTE	-	-	-	sí	-	-	sí
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO	-	-	-	sí	-	-	sí
DOBLE PARED	-	-	-	-	-	sí	sí
<b>CICLOS</b>							
CICLOS	1	3	3	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	180"	120/180/210"	120/150/210"	120/150/180"	120/150/210"	120/150/210"	120/150/180"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	20	30/20/17	30/24/17	30/24/20	30/24/17	30/24/17	30/24/20
<b>POTENCIA</b>							
POTENCIA BOMBA	0.5Hp / 370W	0.5Hp / 370W	0.5Hp / 370W	0.75Hp / 550W	1Hp / 730W	0.5Hp / 370W	0.75Hp / 550W
POTENCIA CUBA	2500W	1500W	2500W	2500W	2500W	2500W	2500W
POTENCIA CALDERÍN	2800W	2800W	3000W	6000W	6000W	3000W	6000W
POTENCIA TOTAL	3170W	3170W	3370W	6550W	6730W	3370W	6550W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
DIMENSIONES EXTERIORES	600x630 x 835mm	520x590 x 795mm	600x630 x 835mm	600x630 x 835mm	600x630 x 1320mm	600x630 x 835mm	600x630 x 835mm
PESO NETO	63Kg	54Kg	63Kg	63Kg	78Kg	63Kg	63Kg





## PRO

*El lavado profesional con total garantía*

Lavavajillas industriales pensados para obtener resultados profesionales con total garantía. Se trata de una serie compacta de lavavajillas electromecánicos profesionales con el uso más sencillo e intuitivo del mercado para lavar todo tipo de platos, vasos, tazas, cubiertos, etc.

El panel de mandos es estanco y de **manejo muy fácil e intuitivo**. Los lavavajillas PRO de Sammic ofrecen un solo ciclo de lavado y están diseñados para un mantenimiento rápido y sencillo.

Los lavavajillas PRO de Sammic están construidos en acero inoxidable y materiales de **primerísima calidad**. Con **doble pared en la puerta** y junta de gran calidad, una **insonorización** y una **impermeabilidad** perfectas están garantizadas. La puerta está equipada con microrruptor de seguridad.

En el interior, los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Así se obtiene un **resultado de lavado óptimo** incluso para la suciedad más resistente. Los difusores se extraen fácilmente, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza. Los difusores de aclarado, sin tornillos, son de fácil montaje y desmontaje y de aspecto sencillo y limpio.

El interior de la máquina ofrece acabados redondeados. La ausencia de ángulos evita la acumulación de la suciedad en la cuba.

Los lavavajillas PRO de Sammic están equipados con doble sistema de filtrado para una mayor protección de la bomba de lavado. Los mismos se extraen sin herramientas para tareas de mantenimiento o limpieza.

Los lavavajillas PRO están diseñados para ofrecer un fácil acceso a los componentes para proceder a tareas de mantenimiento y reparación.



## LAVAJILLAS P-50

Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm.

El Lavado Profesional con Total Garantía.

	PVP €
1302080   Lavavajillas P-50 230/50/1	<b>2.087</b>

## Equipamiento incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

## Equipamiento opcional

- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.
- Filtros superiores inoxidables.

**X-TRA***Versatilidad y Adaptabilidad*

Todos los lavavajillas X-TRA cuentan con panel de mandos "soft" de manejo muy intuitivo y con selección de ciclos. La amplitud y variedad de modelos, incluyendo un modelo compacto y otro con peana, y un amplio catálogo de extras como bombas de desagüe, descalcificador incorporado, bomba de presión... dan nombre a esta gama.

La gama X-TRA se compone de lavavajillas industriales con un amplio abanico de opciones ideadas para lavar todo tipo de platos, vasos, tazas, cubiertos, etc.

Los lavavajillas X-TRA de Sammic están construidos en acero inoxidable y materiales de primerísima calidad. Con doble pared en la puerta y junta de gran calidad, una insonorización y una impermeabilidad perfectas están garantizadas. La puerta está equipada con microrruptor de seguridad.

El lavado se efectúa mediante doble sistema de aspersores giratorios (superior + inferior). Todos los modelos ofrecen 3 ciclos de lavado.

En el interior, los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Así se obtiene un resultado de lavado óptimo incluso para la suciedad más resistente. Los difusores se extraen fácilmente, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza.

Los difusores de aclarado, fabricados en tubo de acero inoxidable, son de aspecto sencillo y limpio y de fácil montaje, ya que no cuentan con tornillos.

Los lavavajillas X-TRA de Sammic están equipados con doble sistema de filtrado para una mayor protección de la bomba de lavado. Se extraen sin herramientas para tareas de mantenimiento o limpieza.

El interior de la máquina ofrece acabados redondeados. La ausencia de ángulos evita la acumulación de suciedad. El soporte y carril de cestas está fabricado en varilla de acero inoxidable totalmente redondeado de gran calidad. Todos los modelos cuentan con dosificador de abrillantador incorporado, así como con termostatos regulables en la cuba de lavado y el calderón de aclarado y termostato de seguridad en el calderón.

La opción de parada térmica incluida garantiza una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo.

Todos los modelos están diseñados para ofrecer un fácil acceso a los componentes para tareas de mantenimiento y reparación.

**LAVAJILLAS X-45**

Lavavajillas compacto con cesta de 450x450mm y altura útil de 280mm

Lavavajillas industrial con 3 ciclos de lavado y opción de parada térmica.

		PVP €
1302060	Lavavajillas X-45 230/50/1	2.226
1302064	Lavavajillas X-45B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.415

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

**Equipamiento opcional**

- Versión con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.



## LAVAJILLAS X-50

Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm.

Lavavajillas industrial multifase con 3 ciclos de lavado, visualización de temperaturas y parada térmica.

El lavavajillas X-50 cuenta con panel de mandos electrónico de altas prestaciones de manejo muy intuitivo con **visualización de temperaturas de lavado y aclarado**. Además, el lavavajillas X-50 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50Hz / 1~ (por defecto)
- 400V / 50Hz / 3N~
- 230V / 50Hz / 3~

	PVP €
1302100   Lavavajillas X-50	<b>2.359</b>
1302104   Lavavajillas X-50B (con bomba de desagüe)	<b>2.502</b>
1302108   Lavavajillas X-50D (con descalcificador)	<b>2.552</b>
1302112   Lavavajillas X-50BD (con bomba desagüe y descalcificador)	<b>2.696</b>

## Equipamiento incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

## Equipamiento opcional

- Versión con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Versión con descalcificador incorporado.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Filtros superiores inoxidables.
- Kit patas altas 140-190mm.



## LAVAJILLAS X-60

Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante Asegura una higiene perfecta que la hace ideal para clínicas, guarderías, hospitales, laboratorios, etc. así como para el lavado de cristalería en hostelería.

Lavavajillas de carga frontal con **sistema de aclarado a temperatura constante** que permite obtener una higiene perfecta. Provisto de un depósito independiente de alimentación de agua "**break tank**" y **bomba de presión** de aclarado que hacen funcionar con una presión y caudal mínimos en la alimentación (0.7bar / 7 l/min).

El panel de mandos electrónico y de altas prestaciones es de manejo muy intuitivo y ofrece la **visualización de temperaturas de lavado y aclarado**.

Este modelo incluye **filtros superiores de acero inoxidable de serie**.

	PVP €
1302140   Lavavajillas X-60 400/50/3	<b>3.258</b>
1302141   Lavavajillas X-60B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	<b>3.446</b>

## Equipamiento incluido

- Dosificador de abrillantador.
- Filtros superiores de acero inoxidable.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

## Equipamiento opcional

- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Soporte.
- Dosificador de detergente regulable.
- Kit patas altas 140-190mm.



### LAVAVAJILLAS X-80

Cesta de 500x500mm y altura útil de 400mm

Lavavajillas industrial sobreelevado que permite una mayor comodidad de trabajo.

Lavavajillas industrial sobreelevado con altura útil de 400 mm., que lo hace especial para lavar bandejas.

El panel de mandos electrónico y de altas prestaciones es de manejo muy intuitivo y ofrece la **visualización de temperaturas de lavado y aclarado**.

Este modelo incluye **filtros superiores de acero inoxidable de serie**.

	PVP €
1302180   Lavavajillas X-80 400/50/3	<b>3.350</b>

#### Equipamiento incluido

- Dosificador de abrillantador.
- Filtros superiores de acero inoxidable.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

#### Equipamiento opcional

- Dosificador de detergente regulable.
- Modelo con bomba dedesagüe y válvula anti-retorno.



**SUPRA*****La Excelencia al servicio del Lavado de la Vajilla***

Todos los lavavajillas SUPRA cuentan con construcción de doble pared con el consiguiente aislamiento térmico y acústico, que se traduce en consumos limitados y un mayor confort en la zona de lavado. El panel de mandos "soft" con selección de 3 ciclos y visualización de temperaturas está disponible en todos los modelos. Sammic SUPRA también ofrece un amplio catálogo de extras como bombas de desagüe, descalcificador incorporado, bomba de presión o el sistema de aclarado a temperatura constante.

La gama SUPRA se compone de lavavajillas industriales con un amplio abanico de opciones ideadas para lavar todo tipo de platos, vasos, tazas, cubiertos, etc.

Los lavavajillas SUPRA de Sammic están construidos en acero inoxidable AISI 304 2B y componentes de primerísima calidad. La carrocería de doble pared asegura un aislamiento térmico y acústico sensiblemente mejorados así como un ahorro de energía significativo. Con doble pared en la puerta y junta de gran calidad, una insonorización y una impermeabilidad perfectas están garantizadas. La puerta está equipada con microrruptor de seguridad.

El lavado se efectúa mediante doble sistema de aspersores giratorios (superior + inferior). Todos los modelos ofrecen 3 ciclos de lavado.

En el interior, los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos. Así se obtiene un resultado de lavado óptimo incluso para la suciedad más resistente. Los difusores se extraen fácilmente, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza.

Los difusores de aclarado, fabricados en tubo de acero inoxidable, son de aspecto sencillo y limpio y de fácil montaje, ya que no cuentan con tornillos.

Los lavavajillas SUPRA de Sammic están equipados con doble sistema de filtrado para una mayor protección de la bomba de lavado. Se extraen sin herramientas para tareas de mantenimiento o limpieza.

El interior de la máquina ofrece acabados redondeados. La ausencia de ángulos evita la acumulación de suciedad. El soporte y carril de cestas está fabricado en varilla de acero inoxidable totalmente redondeado de gran calidad. Todos los modelos cuentan con dosificador de abrillantador incorporado, así como con termostatos regulables en la cuba de lavado y el calderín de aclarado y termostato de seguridad en el calderín.

La opción de parada térmica incluida garantiza una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo.

Todos los modelos están diseñados para ofrecer un fácil acceso a los componentes para tareas de mantenimiento y reparación.

**LAVAJILLAS S-50**

Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm.

Lavavajillas industrial multifase con 3 ciclos de lavado, visualización de temperaturas y opción de parada térmica.

Construcción de doble pared.

El lavavajillas S-50 cuenta con panel de mandos electrónico de altas prestaciones de manejo muy intuitivo con **visualización de temperaturas de lavado y aclarado**. Además, el lavavajillas S-50 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50Hz / 1~ (por defecto)
- 400V / 50Hz / 3N~
- 230V / 50Hz / 3~

	PVP €
1302120	2.641
1302124	2.829
1302128	2.834
1302132	3.022

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

**Equipamiento opcional**

- Versión con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Versión con descalcificador incorporado.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Filtros superiores inoxidables.
- Kit patas altas 140-190mm.



### LAVAJILLAS S-60

Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante. Asegura una higiene perfecta que la hace ideal para clínicas, guarderías, hospitales, laboratorios, etc. así como para el lavado de cristalería en hostelería.

Lavavajillas de carga frontal con **sistema de aclarado a temperatura constante** que permite obtener una higiene perfecta. Provisto de un depósito independiente de alimentación de agua "**break tank**" y **bomba de presión** de aclarado que hacen funcionar con una presión y caudal mínimos en la alimentación (0.7bar / 7 l/min).

El panel de mandos electrónico y de altas prestaciones es de manejo muy intuitivo y ofrece la **visualización de temperaturas de lavado y aclarado**.

Este modelo incluye **filtros superiores de acero inoxidable de serie**.

	PVP €
1302160   Lavavajillas S-60 400/50/3	<b>3.652</b>
1302161   Lavavajillas S-60B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	<b>3.840</b>

#### Equipamiento incluido

- Dosificador de abrillantador.
- Filtros superiores de acero inoxidable.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cestillo para cubiertos.

#### Equipamiento opcional

- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Soporte.
- Dosificador de detergente regulable.
- Kit patas altas 140-190mm.

## ACCESORIOS

### Filtros para lavavajillas



Diseñados para lavavajillas Sammic

Fabricados en acero inoxidable y acoplables en cubas de lavavajillas.

Fáciles de colocar y manejar con asas de acero inoxidable.

	PVP €
2319312   Kit filtro superior P-50/X-50	<b>183</b>
2319350   Kit filtro superior S-50	<b>183</b>



### 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.

	PVP €
1310015   Soporte para mod.35 (445x445x440)	<b>216</b>
1310014   Soporte para mod.40-41 (485x495x440)	<b>223</b>
1310013   Soporte para mod.45 (545x530x440)	<b>231</b>
1310012   Soporte para mod.50-60 (615x570x440)	<b>235</b>

### Patas altas



Kit patas altas fabricadas en acero inoxidable

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

	PVP €
2310671   Patas 140-190mm.(4 unid.)	<b>53</b>



### Dosificadores



Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.  
Kit dosificador de detergente y abrillantador para lavavasos y lavavajillas Sammic.

	PVP €
2310429   Kit dosificador detergente variable para mod.35-60	<b>130</b>
2310440   Kit dosificador detergente variable para 100-120	<b>130</b>

### 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.

	PVP €
5896121   Fregadero con escurridor derecha 1200x600 FRLV-612/11D	<b>413</b>
5896122   Fregadero con escurridor izquierda 1200x600 FRLV-612/11I	<b>413</b>
5897121   Fregadero con escurridor derecha 1200x700 FRLV-712/11D	<b>431</b>
5897122   Fregadero con escurridor izquierda 1200x700 FRLV-712/11I	<b>431</b>
5896181   Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x600 FRLV-618/21D	<b>638</b>
5896182   Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x600 FRLV-618/11I	<b>638</b>
5897181   Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x700 FRLV-718/21D	<b>716</b>
5897182   Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x700 FRLV-718/21I	<b>716</b>
5898618   Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/11ID	<b>825</b>
5899618   Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/11II	<b>825</b>
5898718   Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/11ID	<b>878</b>
5899718   Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/11II	<b>878</b>

### 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.

	PVP €
5890681   Bastidor para lavavajillas 1200x600 FL612 D/I para encimeras 5896121/5896122	<b>338</b>
5890781   Bastidor para lavavajillas 1200x700 FL712 D/I para encimeras 5897121/5897122	<b>353</b>
5890687   Bastidor para lavavajillas 1800x600 FL618/21 D/I para encimeras 5896181/5896182	<b>443</b>
5890787   Bastidor para lavavajillas 1800x700 FL718 D/I para encimeras 5897181/5897182	<b>428</b>
5890689   Bastidor para lavavajillas 1800x600 FLS-618 D/I (sin estante) para encimeras 5898618/5899618	<b>285</b>
5890789   Bastidor para lavavajillas 1800x700 FLS-718 D/I (sin estante) para encimeras 5898718/5899718	<b>300</b>

**Cesta 450 x 450**

Cestas de 450x450 mm. para vasos y platos.  
► Cesta base 450x450 mm.

► Cesta platos 450x450 mm.



2315340  
Cesta base 450x450x110mm  
PVP 49€



2315341  
Cesta platos 450x450x110mm  
PVP 49€

**Cesta 500 x 500**

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

► Cesta base 500x500 mm.

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

► Cesta platos 500x500 mm.

► Cesta para cubiertos 500x500 mm.

► Cesta para bandejas.



5300105  
C-1 Cesta base 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



5300112  
C-3 Cesta platos 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



5300120  
C-30 Cesta bandejas 500x500  
h:100mm  
PVP 30€



5300130  
C-2 Cesta cubiertos 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



5300174  
C-8 Cesta base 16 div. Ø113  
h:100mm  
PVP 30€



5300159  
C-6 Cesta base 25 div. Ø90  
h:100mm  
PVP 31€



5300184  
C-7 Cesta base 36div. Ø75  
h:100mm  
PVP 32€



5300194  
C-9 Cesta base 49 div. Ø64  
h:100mm  
PVP 37€





5300215  
C-D Extensión cestas 16 div.  
h:45mm  
**PVP 10€**



5300205  
C-B Extensión cestas 25 div.  
h:45mm  
**PVP 12€**



5300210  
C-C Extensión cestas 36 div.  
h:45mm  
**PVP 12€**



5300220  
C-E Extensión cesta 49 div.  
h:45mm  
**PVP 14€**



5300200  
C-A Extensión abierta cestas  
h:45mm  
**PVP 9€**



5300152  
C-13 Tapa cestas 500x500 ciega  
**PVP 18€**

#### Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058  
Suplemento plátanos 310x95  
**PVP 6€**



2305488  
Suplemento plátanos 350x95  
**PVP 7€**



2302615  
Cestillo pequeño cubiertos  
**PVP 3€**



2302617  
Cestillo pequeño doble cubiertos  
**PVP 7€**



5300135  
C-1370 Cubilete cubiertos  
105x105x125  
**PVP 5€**



5300125  
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371  
430x210x150mm  
**PVP 14€**



### 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.

	PVP €
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



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.

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





## Lavavajillas de Cúpula

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



Los lavavajillas de cúpula industriales Sammic ofrecen un amplio abanico de soluciones para las necesidades de los distintos usuarios. Nuestra oferta comprende 5 modelos y está organizada en 3 gamas de producto según el nivel de prestaciones.

Le ayudamos a encontrar el lavavajillas Sammic que mejor se adapte a sus necesidades.

**Sammic SUPRA:** gama electrónica con selector de ciclos, visor de temperaturas y construcción de doble pared en la campana. Dos modelos según potencias y un amplio abanico de opciones.

**Sammic X-TRA:** gama electrónica con selector de ciclos y visor de temperaturas. Dos modelos según potencias y un amplio abanico de opciones.

**Sammic PRO:** el punto de partida consiste en 1 modelo electrónico con calderín de 6 Kw. y selector de ciclos.

Todos los modelos de cúpula ofrecen una **altura útil de 400mm.** y **tres ciclos de lavado** con opción de parada térmica incluida, garantizando que la temperatura mínima de aclarado sea de 85°C al inicio de la fase de aclarado. El panel de mandos cuenta con protección anti-humedad.

El acabado redondeado en su interior y la ausencia de ángulos evita la acumulación de suciedad.

**Los difusores de acero inoxidable de alto rendimiento garantizan una distribución del agua de lavado sin zonas muertas y con ángulos adecuados y chorros precisos,** obteniendo un resultado de lavado óptimo incluso para la suciedad más resistente. Los difusores de lavado son fácilmente extraíbles, sin herramientas, para su mantenimiento y limpieza.



	P-100	X-100	X-120	S-100	S-120
<b>CARACTERÍSTICAS</b>					
DIMENSIONES DE LA CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO	-	O	O	O	O
DOBLE PARED	-	-	-	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	sí	sí	sí	sí
<b>CICLOS</b>					
DURACIÓN CICLO(S)	120" / 180" / 210"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30 / 20 / 17	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20
<b>POTENCIA</b>					
POTENCIA BOMBA	1Hp / 750W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W
POTENCIA CUBA	2500W	2500W	3000W	2500W	3000W
POTENCIA CALDERÍN	6000W	7500W	9000W	7500W	9000W
POTENCIA TOTAL	6750W	8380W	10500W	8380W	10500W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
DIMENSIONES EXTERIORES	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm	640x756 x 1468mm
ALTO (ABIERTO)	1920mm	1920mm	1920mm	1920mm	1920mm
PESO NETO	115Kg	115Kg	129Kg	115Kg	129Kg

**PRO***El lavado profesional con total garantía*

Lavavajillas de cúpula o capota con panel electrónico y 3 ciclos de lavado que hacen posible obtener un resultado profesional con unos consumos ajustados.

Disponible con bomba de desagüe y válvula anti-retorno (P-100B).

**LAVAJILLAS P-100**

Cuba de 2.5kW y calderín de 6 kW

Lavavajillas industrial con altura útil de 400 mm. y 3 ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida.

	PVP €
1302200   Lavavajillas P-100 400/50/3	3.919
1302204   Lavavajillas P-100B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	4.108

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.

**Equipamiento optional**

- Dosificador de detergente (kit).
- Versión con bomba de desagüe y válvula anti-retorno (B).




**X-TRA**
*Versatilidad y Adaptabilidad*

Los lavavajillas de campana X-TRA cuentan con panel de mandos "soft" con selección de ciclos y visor de temperaturas de lavado y aclarado.

Cuentan con un amplio abanico de opciones como bomba de desagüe con válvula anti-retorno (modelos B), sistema de aclarado a temperatura constante y bomba de desagüe (modelos C), condensador de vahos (modelos V), bomba de presión (kit).


**LAVAVAJILLAS X-100**

Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW

Lavavajillas industrial con altura útil de 400mm y 3 ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida. Incluyen filtros superiores inox de serie.

	PVP €
1302220   Lavavajillas X-100 400/50/3	<b>4.071</b>
1302224   Lavavajillas X-100B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	<b>4.259</b>
1302228   Lavavajillas X-100C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	<b>4.763</b>
1302245   Lavavajillas X-100V 400/50/3 (con condensador de vahos)	<b>6.097</b>
1302249   Lavavajillas X-100BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	<b>6.285</b>
1302253   Lavavajillas X-100CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	<b>6.789</b>

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.

**Equipamiento opcional**

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de desagüe (B).
- Bomba de presión (kit).
- Sistema de aclarado a temperatura constante con bomba de presión, break tank y bomba de desagüe (C).
- Condensador de vahos (V).

**LAVAVAJILLAS X-120**

Cuba de 3 kW. y calderín de 9 kW.

Lavavajillas industrial con altura útil de 400mm y 3 ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida. Incluyen filtros superiores inox de serie.

	PVP €
1302260   Lavavajillas X-120 400/50/3	<b>4.581</b>
1302264   Lavavajillas X-120B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	<b>4.769</b>
1302268   Lavavajillas X-120C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	<b>5.273</b>
1302275   Lavavajillas X-120V 400/50/3 (con condensador de vahos)	<b>6.607</b>
1302278   Lavavajillas X-120BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	<b>6.795</b>
1302281   Lavavajillas X-120CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	<b>7.299</b>

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.

**Equipamiento opcional**

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de desagüe (B).
- Bomba de presión (kit).
- Sistema de aclarado a temperatura constante con bomba de presión, break tank y bomba de desagüe (C).
- Condensador de vahos (V).

**SUPRA***La Excelencia al servicio del Lavado de la Vajilla*

Los lavavajillas de capota SUPRA cuentan con construcción de doble pared en la capota, con el consiguiente aislamiento térmico y acústico, que se traduce en consumos limitados y un mayor confort en la zona de lavado. El panel de mandos "soft" con selección de ciclos y visualización de temperaturas está disponible en todos los modelos.

Cuentan con un amplio abanico de opciones como bomba de desagüe con válvula anti-retorno (modelos B), sistema de aclarado a temperatura constante y bomba de desagüe (modelos C), condensador de vahos (modelos V), bomba de presión (kit).

**LAVAJILLAS S-100**

Cuba de 2.5 kW. y calderín de 7.5 kW.

Lavavajillas industrial con altura útil de 400mm y 3 ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida. Incluyen filtros superiores inox de serie.

Construcción de doble pared en la capota.

		PVP €
1302300	Lavavajillas S-100 400/50/3	4.560
1302304	Lavavajillas S-100B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	4.748
1302308	Lavavajillas S-100C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	5.252
1302315	Lavavajillas S-100V 400/50/3 (con condensador de vahos)	6.585
1302319	Lavavajillas S-100BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	6.774
1302323	Lavavajillas S-100CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.278

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.

**Equipamiento opcional**

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de desagüe (B).
- Bomba de presión (kit).
- Sistema de aclarado a temperatura constante con bomba de presión, break tank y bomba de desagüe (C).
- Condensador de vahos (V).

**LAVAJILLAS S-120**

Cuba de 3kW y calderín de 9kW

Lavavajillas industrial con altura útil de 400mm y 3 ciclos de lavado con opción de parada térmica incluida. Incluyen filtros superiores inox de serie.

Construcción de doble pared en la capota.

		PVP €
1302340	Lavavajillas S-120 400/50/3	5.089
1302344	Lavavajillas S-120B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	5.277
1302348	Lavavajillas S-120C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	5.781
1302355	Lavavajillas S-120V 400/50/3 (con condensador de vahos)	7.115
1302358	Lavavajillas S-120BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	7.303
1302361	Lavavajillas S-120CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.807

**Equipamiento incluido**

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.

**Equipamiento opcional**

- Dosificador de detergente (kit).
- Bomba de desagüe (B).
- Bomba de presión (kit).
- Sistema de aclarado a temperatura constante con bomba de presión, break tank y bomba de desagüe (C).
- Condensador de vahos (V).



## ACCESORIOS

## Kit bomba de presión



Para aumentar la presión del agua en situaciones de poco caudal.

Kit válido únicamente para montaje en los lavavajillas de cúpula de la gama X-TRA y SUPRA.

	PVP €
2319400 Kit bomba presión 230V/50Hz	366

## Mesas para P/X/S (cúpulas)



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.

	PVP €
1310020 Mesa lateral sin patas para cúpulas (594x514mm)	191
5712510 Mesa lateral con peto MP-700 D/I	640
5712512 Mesa lateral con peto MP-1200D/I (1200x750x850)	660

## Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado ST-1400



Para lavavajillas de cúpula y tren de lavado ST-1400.

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.

	PVP €
5712530 Mesa prelavado MD-700 para P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750
5712540 Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750
5712550 Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/ST-1400 (1200X750X850)	1.100
5712560 Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/ST-1400 (1200X750X850)	1.100
5712552 Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/ST-1400 (1500x750x850)	1.200
5712562 Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/ST-1400 (1500x750x850)	1.200

## Dosificadores



Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.

Kit dosificador de detergente y abrillantador para lavavasos y lavavajillas Sammic.

	PVP €
2310429 Kit dosificador detergente variable para mod.35-60	130
2310440 Kit dosificador detergente variable para 100-120	130



### 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.

	PVP €
5712191   Mesa central MDD-1600	<b>1.100</b>
5712221   Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	<b>1.100</b>
5712201   Mesa central MDD-2100	<b>1.200</b>
5712231   Mesa central MDI-2100	<b>1.200</b>
5712211   Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	<b>1.300</b>
5712241   Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	<b>1.300</b>
5712250   Estanteria EMD-1600	<b>500</b>
5712260   Estanteria EMD-2100	<b>600</b>
5712270   Estanteria EMD-2600	<b>700</b>

### 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 conexión y espacio intermedio de 1100mm.  
Permite conectar 2 lavavajillas combinadas con mesas de lavado con carga en ángulo.

	PVP €
5712212   Mesa central MDDI-2368 (2368x800x850)	<b>1.500</b>
5712262   Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)	<b>650</b>

### Mesas de conexión para cúpulas y trenes



Para conexión con mesas de desbarace.  
Dotadas de fregadero y peto.

	PVP €
5712274   Mesa conexión MCD-700	<b>400</b>
5712276   Mesa conexión MCI-700 (700x700)	<b>400</b>
5712280   Mesa conexión MCD-1000	<b>450</b>
5712300   Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	<b>450</b>
5712290   Mesa conexión MCD-1300	<b>500</b>
5712310   Mesa conexión MCI-1300	<b>500</b>

### 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  
PVP 22€



5300112  
C-3 Cesta platos 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



5300120  
C-30 Cesta bandejas 500x500  
h:100mm  
PVP 30€



5300130  
C-2 Cesta cubiertos 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



## LAVADO DE LA VAJILLA

## LAVAVAJILLAS DE CÚPULA



5300174  
C-8 Cesta base 16 div. Ø113  
h:100mm  
PVP 30€



5300159  
C-6 Cesta base 25 div. Ø90  
h:100mm  
PVP 31€



5300184  
C-7 Cesta base 36div. Ø75  
h:100mm  
PVP 32€



5300194  
C-9 Cesta base 49 div. Ø64  
h:100mm  
PVP 37€



5300215  
C-D Extensión cestas 16 div.  
h:45mm  
PVP 10€



5300205  
C-B Extensión cestas 25 div.  
h:45mm  
PVP 12€



5300210  
C-C Extensión cestas 36 div.  
h:45mm  
PVP 12€



5300220  
C-E Extensión cesta 49 div.  
h:45mm  
PVP 14€



5300200  
C-A Extensión abierta cestas  
h:45mm  
PVP 9€



5300152  
C-13 Tapa cestas 500x500 ciega  
PVP 18€

## Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058  
Suplemento platillos 310x95  
PVP 6€



2305488  
Suplemento platillos 350x95  
PVP 7€



2302615  
Cestillo pequeño cubiertos  
PVP 3€



2302617  
Cestillo pequeño doble cubiertos  
PVP 7€



5300135  
C-1370 Cubilete cubiertos  
105x105x125  
PVP 5€



5300125  
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371  
430x210x150mm  
PVP 14€

#### 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.

	PVP €
5320005   Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	<b>114</b>
5320010   Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	<b>128</b>
5320015   Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	<b>160</b>
5320020   Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	<b>196</b>

#### 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.

	PVP €
5320112   Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	<b>968</b>
5320126   Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	<b>1.169</b>





## Lavavajillas de Arrastre de Cestas

### Trenes de lavado con capacidad de hasta 4.400 platos / hora

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 ST-1700).
- 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 (ST-1400: 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.



	<b>ST-1400</b>	<b>ST-1700</b>	<b>ST-2200</b>	<b>ST-2800</b>	<b>ST-3000</b>	<b>ST-3500</b>	<b>ST-4400</b>
<b>PRODUCCIÓN HORA</b>							
PRODUCCIÓN CESTAS/HORA (MIN)	80	95	84	100	112	128	163
PRODUCCIÓN CESTAS/HORA (MAX)			126	150	168	192	245
PRODUCCIÓN PLATOS/HORA (MIN)	1440	1710	1512	1800	2016	2304	2934
PRODUCCIÓN PLATOS/HORA (MAX)			2268	2700	3024	3456	4410
<b>LAVADO</b>							
TEMPERATURA DE LAVADO	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C
CAPACIDAD CUBA LAVADO	80l	100l	100l	100l	100l	100l	100l
POTENCIA DE LA BOMBA	2Hp / 1500W	3,2Hp / 2400W	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
<b>ACLARADO</b>							
CONSUMO AGUA	270l	270l	300l	300l	390l	390l	480l
RESISTENCIA CALENTAMIENTO ACLARADO	15000W	18000W	18000W	18000W	18000W	18000W	27000W
CAPACIDAD DEL CALDERÍN	20l	20l	20l	20l	20l	20l	20l
<b>POTENCIA</b>							
POTENCIA MOTOR ARRASTRE	0,16Hp / 120W	0,16Hp / 120W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W	0,25Hp / 180W
POTENCIA TOTAL	24120W	29520W	29580W	30270W	30460W	36810W	52790W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
ANCHO	1180mm	1700mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
FONDO	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm
ALTO	1430mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
PESO NETO	200Kg	250Kg	250Kg	410Kg	430Kg	450Kg	540Kg
MÓDULO DE SECADO	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600 / TS-600	TS-600 / TS-800	TS-600 / TS-800	TS-800



## LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-1400

80 cestos/hora (hasta 1.440 platos/hora).

Modelo compacto. Especialmente indicado para espacios reducidos.

1 velocidad.

	PVP €
Lavavajillas ST-1400D 400/50/3N (carga derecha)	11.726
Lavavajillas ST-1400I 400/50/3N (carga izquierda)	11.726

## Equipamiento opcional

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



## LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-1700

95 cestos/hora (hasta 1.710 platos/hora).

Compuesto por un módulo central con lavado y aclarado.

1 velocidad.

	PVP €
Lavavajillas ST-1700D 400/50/3N (carga derecha)	13.232
Lavavajillas ST-1700I 400/50/3N (carga izquierda)	13.232

## Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

## Equipamiento opcional

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

## LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-2200

84-126 cestos/hora (hasta 2.268 platos/hora).

Compuesto por un módulo central con lavado y aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas ST-2200D 400/50/3N (carga derecha)	14.625
Lavavajillas ST-2200I 400/50/3N (carga izquierda)	14.625

## Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

## Equipamiento opcional

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



## LAVADO DE LA VAJILLA

## LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS



### LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-2800

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

Prelavado + lavado potenciado + doble aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavajillas ST-2800D 400/50/3N (carga derecha)	<b>18.042</b>
Lavajillas ST-2800I 400/50/3N (carga izquierda)	<b>18.042</b>

#### Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

#### Equipamiento opcional

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

### LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-3000

112-168 cestos/hora (hasta 3.024 platos/hora).

Prelavado + lavado + aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavajillas ST-3000D 400/50/3N (carga derecha)	<b>18.042</b>
Lavajillas ST-3000I 400/50/3N (carga izquierda)	<b>18.042</b>

#### Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

#### Equipamiento opcional

- Módulo de secado TS-600.
- Módulo de secado TS-800.
- Copa de aspiración CA.
- Extractor de vahos EV.
- Condensador de vahos CV.
- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.

### LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-3500

128-192 cestos/hora (hasta 3.600 platos/hora).

Prelavado + lavado potenciado + doble aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavajillas ST-3500D 400/50/3N (carga derecha)	<b>23.693</b>
Lavajillas ST-3500I 400/50/3N (carga izquierda)	<b>23.693</b>

#### Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

#### Equipamiento opcional

- Módulo de secado TS-600.
- Módulo de secado TS-800.
- Copa de aspiración CA.
- Extractor de vahos EV.
- Condensador de vahos CV.
- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.





### LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS ST-4400

163-245 cestos/hora (hasta 4.410 platos/hora).

Prelavado + primer lavado + lavado potenciado + doble aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas ST-4400D 400/50/3N (carga derecha)	<b>30.714</b>
Lavavajillas ST-4400D 400/50/3N (carga derecha)	<b>30.714</b>

#### Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

#### Equipamiento opcional

- Módulo de secado TS-800.
- Copa de aspiración CA.
- Extractor de vahos EV.
- Condensador de vahos CV.
- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.





## ACCESORIOS

## Módulos de secado



Aplicables a todas las gamas de trenes de lavado

Los módulos de secado se sirven instalados en los lavavajillas de arrastre de cestas.

- ▶ Toberas de impulsión y laberintos laterales diseñados para un óptimo aprovechamiento del aire caliente.
- ▶ Control termostático de la temperatura.
- ▶ Dos modelos para cubrir las necesidades de la gama.
- ▶ Sistema de arrastre para el máximo aprovechamiento del recorrido de la cesta.
- ▶ Desagüe incorporado para evacuar el sobrante de agua.

	PVP €
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	4.164
TS-800 - Módulo de Secado - instalado	5.410

## CARACTERÍSTICAS

POTENCIA VENTILADOR

**TS-600**

**TS-800**

1 HP / 0.75 kW

R. CALENTAMIENTO

6 kW

9 kW

AIRE CIRCULANTE M3/H

1.300

2.000

LONGITUD MM.

ST-1400

+600

ST-1700-4400

+400

+600

## CA Copa de aspiración



Copa de aspiración a conectar a un extractor externo

La copa de aspiración se sirve instalada en los lavavajillas de arrastre de cestas ST de Sammic.

- ▶ La copa de aspiración CA consiste en un antisalpicaduras con salida para conectar a una unidad de extracción remota.
- ▶ Diámetro de salida: 176 mm.
- ▶ Para modelos a partir de ST-1700.

PVP €

CA - Copa de aspiración - sin motor - instalada	98
---	----

## EV Extractor de vahos



Extractor de vapores con motor

El extractor de vahos se sirve instalado en los lavavajillas de arrastre de cestas ST de Sammic.

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

PVP €

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	1.983
---	-------



### CV Condensador de vahos

Evita los vahos sin necesidad de extracción al exterior

El condensador de vahos se sirve instalado en los lavavajillas de arrastre de cestas ST de Sammic.

- ▶ 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.

	PVP €
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	4.102



### 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.

	PVP €
5712191   Mesa central MDD-1600	1.100
5712221   Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.100
5712201   Mesa central MDD-2100	1.200
5712231   Mesa central MDI-2100	1.200
5712211   Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.300
5712241   Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.300
5712250   Estanteria EMD-1600	500
5712260   Estanteria EMD-2100	600
5712270   Estanteria EMD-2600	700



### 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 conexión y espacio intermedio de 1100mm.

Permite conectar 2 lavavajillas combinadas con mesas de lavado con carga en ángulo.

	PVP €
5712212   Mesa central MDDI-2368 (2368x800x850)	1.500
5712262   Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)	650



### Mesas de conexión para cúpulas y trenes

Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

	PVP €
5712274   Mesa conexión MCD-700	400
5712276   Mesa conexión MCI-700 (700x700)	400
5712280   Mesa conexión MCD-1000	450
5712300   Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	450
5712290   Mesa conexión MCD-1300	500
5712310   Mesa conexión MCI-1300	500



## LAVADO DE LA VAJILLA

## LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS

## Mesas de carga en ángulo para trenes de lavado ST



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

Mesas de acero inoxidable de alta calidad

	PVP €
5702142   Cargador en ángulo MA-90 para ST-1400	2.238
5702610   Mesa de carga en angulo MA-90 para ST-1700/4400	2.238

## 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 90°, posibilidad de unión para 180°.
- Disponibles modelos articulados para ajustarse a curvas mecanizadas de 180°.

	PVP €
5702150   CR-90 curva 90 con patas	2.171
5702160   Mesa recta rodillos MR-1100 (1100x630x850)	1.292
5702170   Mesa recta rodillos MR-1600 (1600x630x850)	1.624
5702180   Mesa recta rodillos MR-2100 (2100x630x850)	2.141
5702370   Micro fin carrera FCR	359

## 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.

	PVP €
5702600   Curva mecanizada 90º CM-90	3.646

## Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado ST-1400



Para lavavajillas de cúpula y tren de lavado ST-1400.

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.

	PVP €
5712530   Mesa prelavado MD-700 para P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750
5712540   Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/ST-1400 (700x750x850)	750
5712550   Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/ST-1400 (1200X750X850)	1.100
5712560   Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/ST-1400 (1200X750X850)	1.100
5712552   Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/ST-1400 (1500x750x850)	1.200
5712562   Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/ST-1400 (1500x750x850)	1.200

**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  
PVP 22€



5300112  
C-3 Cesta platos 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



5300120  
C-30 Cesta bandejas 500x500  
h:100mm  
PVP 30€



5300130  
C-2 Cesta cubiertos 500x500  
h:100mm  
PVP 22€



5300174  
C-8 Cesta base 16 div. Ø113  
h:100mm  
PVP 30€



5300159  
C-6 Cesta base 25 div. Ø90  
h:100mm  
PVP 31€



5300184  
C-7 Cesta base 36div. Ø75  
h:100mm  
PVP 32€



5300194  
C-9 Cesta base 49 div. Ø64  
h:100mm  
PVP 37€



5300215  
C-D Extensión cestas 16 div.  
h:45mm  
PVP 10€



5300205  
C-B Extensión cestas 25 div.  
h:45mm  
PVP 12€



5300210  
C-C Extensión cestas 36 div.  
h:45mm  
PVP 12€



5300220  
C-E Extensión cesta 49 div.  
h:45mm  
PVP 14€



5300200  
C-A Extensión abierta cestas  
h:45mm  
PVP 9€



5300152  
C-13 Tapa cestas 500x500 ciega  
PVP 18€





## Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058  
Suplemento plátillos 310x95  
PVP 6€

2305488  
Suplemento plátillos 350x95  
PVP 7€

2302615  
Cestillo pequeño cubiertos  
PVP 3€

2302617  
Cestillo pequeño doble cubiertos  
PVP 7€



5300135  
C-1370 Cubilete cubiertos  
105x105x125  
PVP 5€

5300125  
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371  
430x210x150mm  
PVP 14€

## 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.

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	114
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	128
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	160
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	196

## 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.

		PVP €
5320112	Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	968
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.169



## 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.

Los lavautensilios de Sammic son ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones. Su elevada potencia y presión, las convierten especialmente indicadas para restauración, heladerías, reposterías, carnicerías, etc.

Construidos totalmente en acero inoxidable de primera calidad y con doble pared, garantizan un funcionamiento silencioso y reducen las dispersiones térmicas.

Su doble apertura de puerta con contrapeso minimiza el esfuerzo en su apertura. La puerta inferior está construida en acero inoxidable. Los cestos de acero inoxidable de gran calidad son totalmente extraíbles, facilitando la carga y descarga. La puerta viene equipada con microrruptor de seguridad.

Los lavautensilios Sammic tienen acabados redondeados en su interior, evitando la acumulación de suciedad en la cuba. Los difusores de lavado están embutidos en tubo de acero inoxidable, tanto éstos como los difusores de aclarado se desmontan fácilmente.

Todos los modelos están dotados de calderín de aclarado y bomba de presión.

Los modelos SU tienen panel de mandos electrónico muy intuitivo, con LED indicador de temperaturas de lavado y aclarado. Estos modelos tienen opción de parada térmica, garantizando una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo. Al mismo tiempo, los modelos SU, están disponibles con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.

Los modelos LU-130 tienen panel de mandos electrónico con visualización de temperaturas de lavado y aclarado.

Todos los modelos tienen en dotación un cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.



	<b>SU-600</b>	<b>SU-750</b>	<b>LU-61H</b>	<b>LU-130</b>
DIMENSIONES DE LA CESTA	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
ALTURA ÚTIL	650mm	650mm	820mm	680mm
<b>CICLOS</b>				
CICLOS	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	180"/360"/540"	180"/360"/540"	120"/240"/360"	180"/360"/540"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	20/10/6	20/10/6	30/15/10	20/10/6
<b>POTENCIA</b>				
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	6000W	9000W	8300W	19600W
POTENCIA TOTAL	8200W	11400W	11200W	24000W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>				
DIMENSIONES EXTERIORES	742x852x1840mm	922x932x1840mm	675x803x2015mm	1520x890x1760mm
FONDO (ABIERTO)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
ALTO (ABIERTO)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
PESO NETO	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg


**LAVAUTENSILIOS SU-600**

Cesta de 600 x 630 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP €
1300600	Lavautensilios SU-600 230-400/50/3N	<b>7.922</b>
1300604	Lavautensilios SU-600B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	<b>8.099</b>

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Kit dosificador de detergente regulable.
- Kit dosificador de abrillantador.
- Cesta inox.
- Cono inox para manga pastelera.
- Inserto inox para bandejas.


**LAVAUTENSILIOS SU-750**

Cesta de 780 x 700 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP €
1300610	Lavautensilios SU-750 230-400/50/3N	<b>10.461</b>
1300614	Lavautensilios SU-750B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	<b>10.638</b>

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Kit dosificador de detergente regulable.
- Kit dosificador de abrillantador.
- Cesta inox.
- Cono inox para manga pastelera.
- 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.

		PVP €
5700485	Lavautensilios LU-61H 400/50/3N	<b>8.703</b>

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Cesta inox adicional.
- Cono inox para manga pastelera.
- Inserto inox para bandejas adicional.


**LAVAUTENSILIOS LU-130**

Cesta de 1.350 x 700 mm.

Altura útil: 680 mm.

		PVP €
5700510	Lavautensilios LU-130 400/50/3N	<b>16.930</b>

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Cesta inox.
- Cono inox para manga pastelera.
- Inserto inox para bandejas.



## ACCESORIOS

### Cestas inox



Especialmente diseñadas para lavautensilios Sammic.  
Cestas de acero inoxidable específicas para cada modelo de lavautensilio.

	PVP €
2319029   Cesta inox SU-600	<b>216</b>
2319027   Cesta inox SU-750	<b>235</b>
6702550   Cesta inox LU-61H	<b>384</b>
6702142   Cesta inox LU-130	<b>416</b>

### Insertos y conos para acoplar a cestas



Especialmente diseñadas para lavautensilios Sammic.  
Insertos y conos de acero inoxidable acoplables en todos los lavautensilios Sammic.

	PVP €
2310976   Cono inox para manga pastelera	<b>47</b>
2310977   Inserto inox bandejas SU	<b>105</b>

### Dosificadores



Diseñados para lavautensilios Sammic.  
Kit dosificador de detergente y abrillantador para lavavasos y lavavajillas Sammic.

	PVP €
2310293   Kit dosificador detergente variable para SU	<b>130</b>
2319005   Kit dosificador de abrillantador variable para SU	<b>158</b>

### 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.

	PVP €
5320005   Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	<b>114</b>
5320010   Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	<b>128</b>
5320015   Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	<b>160</b>
5320020   Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	<b>196</b>

### 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.

	PVP €
5320112   Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1	<b>968</b>
5320126   Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	<b>1.169</b>



## 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:** 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.

Las secadoras-abrillantadoras Sammic están fabricadas en acero inoxidable y cuentan con cuba de abrillantado fabricado en el mismo material. Las rampas de circulación de los cubiertos son redondeadas para evitar atascos y están recubiertas por un recubrimiento aislante.

El panel de mandos electrónico es de uso muy fácil e intuitivo y está equipado con varios indicadores:

► 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.

La temperatura del grano está controlada en todo momento por una sonda que aporta precisión y rapidez de reacción. El panel está equipado por un indicador luminoso que indica su rotura en caso de que se produzca. Asimismo, el panel cuenta con un indicador luminoso para el cambio de la lámpara germicida UVC. Esta lámpara se puede apagar para operaciones de repación y mantenimiento.

Además del ciclo de trabajo, las secadoras-abrillantadoras Sammic cuentan con un ciclo de secado del grano tras el uso de la máquina, con para automática. Ello permite prolongar la vida del granulado abrillantador.

Sammic dispone de varios modelos de secadoras-abrillantadoras de cubiertos:

**SAM-3001:** modelo de sobremesa con una producción de 3000 piezas/hora, equipado con ventilador de salida.

**SAM-5001:** modelo de pie con una producción de hasta 8.000 piezas/hora. Kit de rueda delantera opcional.

**SAM-6001:** modelo de pie con una producción de hasta 8.000 piezas/hora, equipado con ventilador de salida y freno-motor. Kit de rueda delantera opcional.



	<b>SAM-3001</b>	<b>SAS-5001</b>	<b>SAS-6001</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
PRODUCCIÓN PIEZAS/HORA	3000	8000	8000
<b>POTENCIA</b>			
POTENCIA MOTOR	175W	300W	300W
POTENCIA RESISTENCIA	450W	900W	900W
POTENCIA LÁMPARA UVC	8W	8W	8W
POTENCIA VENTILADOR	50W	--	50W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>			
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.



PVP €

1370043	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001 230/50/1	<b>3.329</b>
---------	--	--------------

#### Equipamiento incluido

- Lámpara germicida.
- Ventilador de salida.



PVP €

1370042	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230/50/1	<b>5.384</b>
1370046	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230-400/50/3N	<b>5.226</b>

#### Equipamiento incluido

- Lámpara germicida.

#### Equipamiento opcional

- Kit rueda delantera.

### SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001

Modelo de pie.

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

PVP €

1370044	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230/50/1	<b>6.105</b>
1370048	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230-400/50/3N	<b>5.927</b>

#### Equipamiento incluido

- Lámpara germicida.
- Freno motor.
- Ventilador de salida.

#### Equipamiento opcional

- Kit rueda delantera.

## ACCESORIOS

### Producto pulidor



Granulado de origen vegetal para abrillantar

Se vende en sacos de 3kg y 5kg.

PVP €

2379014	Granulado para abrillantar 3kg.	<b>21</b>
2370011	Granulado para abrillantar 5kg.	<b>37</b>

### Kit rueda delantera

Rueda delantera para facilitar el desplazamiento de la máquina  
Kit rueda delantera sin instalar

PVP €

2379015	Rueda retráctil SAS (conj.)	<b>126</b>
---------	-----------------------------	------------





## 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.

	PVP €
5870010   Grifo GR-C	<b>106</b>
5870011   Grifo con palanca clínica GR-CL	<b>104</b>



### 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.

	PVP €
5870021   Ducha directa DD	<b>246</b>
5870022   Ducha directa con grifo DD-G	<b>280</b>



### 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.

	PVP €
5870023   Ducha 1 agua D-1	<b>280</b>



## DUCHA 2 AGUAS

Posibilidad de combinar agua fría 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.

	PVP €
5870024   Ducha 2 aguas D-2	<b>312</b>
5870025   Ducha 2 aguas con grifo D-2G	<b>360</b>
5870026   Ducha 2 aguas con grifo "C" D-2GC	<b>385</b>



## 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.

	PVP €
5870030   Manguera 10m. con ducha DM-10	<b>1.344</b>
5870031   Manguera 15m. con ducha DM-15	<b>1.381</b>





## 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

Guías 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.

	PVP €
5860731   Carro con guías para cestas de vajilla CGC-7	<b>644</b>



#### 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.

	PVP €
5862001   Carro para cestas con asa CCVA	<b>445</b>
5862002   Carro para cestas sin asa CCV	<b>287</b>



## 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.

		PVP €
5702576	Cubo 50l. CU-50	290
5702577	Cubo 95l. CU-95	356
5702578	Cubo 95l. Pedal CU-95P	497



#### 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.

	PVP €	
5861100	Contenedor porta-bolsa CB	425



# PREPARACIÓN DINÁMICA





## Peladoras de patatas

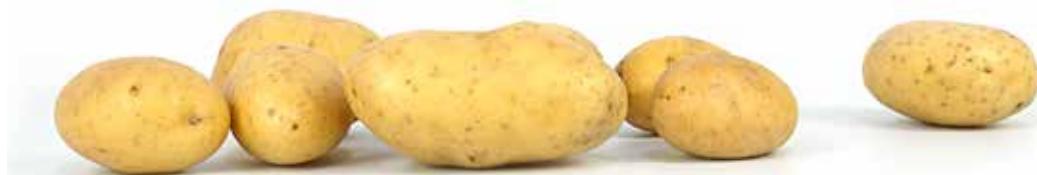
### Máquinas peladoras de patatas industriales para pelar hasta 30 kilos de patatas por operación

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



Con capacidades de hasta 30 Kg. por operación, efectúan pelado por abrasión, que desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero y apto para uso alimenticio. Todos los modelos están equipados con cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.

Las peladoras se pueden complementar con un soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.



	<b>PP(C)-6+</b>	<b>PP(C)-12+</b>	<b>M-5</b>	<b>PI-10</b>	<b>PI-20</b>	<b>PI-30</b>	<b>PES-20</b>
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	30 - 150	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	-- >200	100 - 300
<b>CARACTERÍSTICAS</b>							
CAPACIDAD DE CARGA POR CICLO	6Kg	12Kg	5Kg	10Kg	20Kg	30Kg	20Kg
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	150Kg	270Kg	100Kg	240Kg	480Kg	720Kg	300Kg
TEMPORIZADOR	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
DIMENSIONES EXTERIORES	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	333 x 367 x 490mm	433 x 635 x 625mm	433 x 635 x 735mm	622 x 760 x 950mm	433 x 635 x 735mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	411 x 700 x 945mm	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	38Kg	15Kg	36Kg	39Kg	60Kg	39Kg



## GAMA ALUMINIO

*Construcción en aluminio altamente resistente*

Las peladoras de patatas PP-PPC están fabricadas en **aluminio altamente resistente** y realizan el pelado por **abrasión**, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero y tanto el plato como el lateral del cilindro están recubiertos por el mismo.

El cilindro es orientable y todos los modelos cuentan con un cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 minutos.

Los modelos PPC cuentan con una toma de accesorios en posición fija.



### PELADORA DE PATATAS PP-6+ / PPC-6+

Producción de 6 kilos en cada ciclo. Aluminio altamente resistente.

PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

	PVP €
1000410   Peladora PP-6+ 230-400/50/3	<b>1.251</b>
1000411   Peladora PP-6+ 230/50/1	<b>1.307</b>
1000430   Peladora PPC-6+ 230-400/50/3	<b>1.588</b>
1000431   Peladora PPC-6+ 230/50/1	<b>1.652</b>

#### Equipamiento incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC)

#### Equipamiento opcional

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



### PELADORA DE PATATAS PP-12+ / PPC-12+

Producción de 12 kilos en cada ciclo. Aluminio altamente resistente.

PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

	PVP €
1000420   Peladora PP-12+ 230-400/50/3	<b>1.538</b>
1000421   Peladora PP-12+ 230/50/1	<b>1.565</b>
1000440   Peladora PPC-12+ 230-400/50/3	<b>1.933</b>
1000441   Peladora PPC-12+ 230/50/1	<b>1.992</b>

#### Equipamiento incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC)

#### Equipamiento opcional

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





## GAMA INOX - COMPACT

### Peladora compacta de acero inox

La peladora Inox Compact de Sammic es un modelo compacto de 5 Kg. de capacidad por ciclo y ha sido diseñado especialmente para espacios reducidos.

De instalación muy sencilla, permite su **colocación junto a un fregadero** para desaguar. Opcionalmente, se puede dotar de soporte y filtro.

Construido en **acero inoxidable**, realiza el **pelado por abrasivo**, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero y se encuentra en el plato.

La peladora M-5 cuenta con **sistema anti-retorno** en la entrada de agua.

El cuadro de mandos cuenta con temporizador 0-6 min. con opción de funcionamiento continuo.



#### PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

	PVP €
1000565 Peladora M-5 230/50-60/1	1.320

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



## GAMA INOX - PROFESIONAL

### Construcción en Acero Inox

La gama de peladoras Inox Professional de Sammic se compone de modelos de **entre 10 y 30 Kg. de capacidad** y sirven para pelar **patatas, zanahorias u otros productos similares**.

Construidos en **acero inoxidable**, ofrecen elevadas producciones gracias a los **revolvedores laterales** con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF). El plato, de aluminio, está recubierto con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF) y es fácilmente desmontable para su limpieza.

La tapa, transparente y fabricado en policarbonato altamente resistente, es elevable y cuenta con cierre y dispositivo de seguridad. La puerta de salida, fabricada en aluminio, está equipada con cierre hermético y dispositivo de seguridad.

El cuadro de mandos, con **protección IP65**, cuenta con fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua. Cuenta con temporizador 0-6 min. con opción de funcionamiento continuo.

Todos los modelos cuentan con **auto-arrastre de residuos** al desagüe y cuentan, además, de un **sistema anti-retorno** en la entrada de agua.

Las peladoras PI están equipadas con un **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior y ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.

Las peladoras PI están homologadas por **NSF Internacional** (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).



### PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP €
1000650	Peladora PI-10 230-400/50/3N	1.945
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	2.006

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.

### PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP €
1000660	Peladora PI-20 230-400/50/3N	2.243
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	2.302

#### Equipamiento opcional

- Soporte
- Filtro anti-espuma para las peladuras.



### PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP €
1000630	Peladora PI-30 230-400/50/3N	3.576
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	3.688

#### Equipamiento opcional

- Soporte inox con filtro.

**GAMA INOX - COMBI****Peladora-escurridora**

PES-20 es un modelo combinado peladora-escurridora. Con características similares al PI-20 en función peladora, PES-20 viene equipado con un cesto escurridor para que también cumpla con esta función.

**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.

	PVP €
1000670   Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	<b>2.243</b>
1000671   Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	<b>2.302</b>

**Equipamiento incluido**

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

**Equipamiento opcional**

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

**ACCESORIOS****Sopores peladoras**

Fabricados en acero inoxidable

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

	PVP €
1000399   Soporte inox PP/PPC	<b>234</b>
2009224   Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20(conj.)	<b>249</b>
2009250   Soporte inox con filtro PI-10/20 (S)	<b>587</b>
2009270   Soporte inox con filtro PI-30	<b>644</b>

**Filtros peladoras**

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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

	PVP €
1000397   Filtro antiespuma PP/PPC	<b>322</b>
2009223   Filtro M-5/PI-10/20/PES-20 (conj.)	<b>336</b>



### 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-301

PVP €

**434**

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 Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)

PVP €

**413**

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)

PVP €

**423**

1010052

Prensapurés P-132



### 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 peladoras PI-10/20 y peladora-escurridora PES-20.

PVP €

**405**

2000004

Plato cuchillas PES-20



## Escurridoras de verduras

### Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 Kg./h.



Las escurridoras de verduras ES de Sammic escurren todo tipo de verduras en un tiempo corto gracias a su **elevada velocidad (900 r.p.m.)** y garantizando en todo momento la **calidad del producto**.

Incorporan un **motor trifásico** alimentado por un variador electrónico de gran fiabilidad. Gracias a ello, las escurridoras se conectan a la red mediante toma monofásica.

Con cuerpo y cesto escurridor de **acero inoxidable** de gran calidad, cuentan con tapa elevable altamente resistente equipado con amortiguador y provisto de sistema de seguridad.

El cuadro de mandos es electrónico, de **uso muy intuitivo** y ofrece **prestaciones avanzadas**, incluyendo la selección de ciclos.

El exclusivo sistema **Vibration Control System** controla automáticamente la distribución de la carga antes del inicio del ciclo, mejorando la **durabilidad** de la máquina. Además, el **freno motor** posibilita que las paradas sean suaves al mismo tiempo que rápidas.

Las escurridoras ES vienen equipadas, de serie, con **ruedas con freno**, ofreciendo el máximo confort en el lugar de trabajo, otorgando estabilidad durante el funcionamiento y facilidad de desplazamiento para su limpieza o almacenaje.



Garantía del mejor rendimiento sin dañar el producto.

Ruedas con freno de serie.

Panel de mandos electrónico: uso intuitivo y prestaciones avanzadas.



	<b>ES-100</b>	<b>ES-200</b>	<b>PES-20</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>			
<b>CAPACIDAD POR OPERACIÓN (ESCURRIDOR)</b>	6Kg	12Kg	2Kg
<b>PRODUCCIÓN/HORA (ESCURRIDOR)</b>	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
<b>POTENCIA TOTAL</b>	550W	550W	550W
<b>CICLOS</b>	3	3	--
<b>DURACIÓN CICLO(S)</b>	60/120/180"	60/120/180"	0-6'
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>	540x750 x 665mm	540x750 x 815mm	433x635 x 735mm
<b>PESO NETO</b>	48Kg	52Kg	39Kg

**ESCURRIDOR ES-100**

6 Kg. de carga por ciclo.

Producción 120-360 Kg./h.

PVP €
2.138

**Equipamiento incluido**

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

**Equipamiento opcional**

- Cesta inox adicional.

**ESCURRIDOR ES-200**

12 Kg. de carga por ciclo.

Producción 240-720 Kg./h.

PVP €
3.044

**Equipamiento incluido**

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

**Equipamiento 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.

PVP €
2.243
2.302

**Equipamiento incluido**

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

**Equipamiento opcional**

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

## ACCESORIOS

## Cesto acero inoxidable



	PVP €
2009620   Cesta ES-200	252
2009625   Cesta ES-100 (Conj.)	238

## Cesto de plástico



Cesto escurridora Sammic PES-20

	PVP €
2001429   Cesto plastico PE-15/PES-18/20	160



## 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.



La cortadora de patatas manual, con cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente, permite obtener un corte limpio y uniforme, sin roturas ni desperdicios. Tanto el mando como la tornillería son de acero inoxidable. La forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

Según el juego de grilla-prensa empleado, permite obtener cortes con espesores de 8, 10 ó 12 mm. La prensa expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.

La cortadora manual de patatas CF-5 es muy cómoda de utilizar: la forma alargada de la palanca permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo.

Las patas están equipadas con ventosas para fijar la máquina al soporte.

Con diseño homologado por NSF Internacional, la cortadora manual Sammic es muy fácil de limpiar.



#### 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.

	PVP €
1020061   Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	291

291

#### Equipamiento incluido

- 1 juego de grilla-prensa

#### Equipamiento 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.

	PVP €
1020065   Juego grilla-prensa 8 x 8 CF-5	62
1020070   Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5	62
1020075   Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5	62



## 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.



Las cortadoras de hortalizas Sammic son máquinas muy robustas que están fabricadas en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos. La gama comprende distintos tipos de bloques motor y cabezales, que permiten alcanzar una producción de hasta 1.000 Kg./h., adecuándose a las necesidades de cada usuario.

El motor, ventilado, permite un trabajo continuo. El panel de mandos, estanco, es electrónico y de uso muy intuitivo.

Las cortadoras de hortalizas CA de Sammic pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de 205 mm. de diámetro. La tecnología empleada en su fabricación asegura un corte uniforme, requiriéndose un menor esfuerzo para el corte, minimizando el deterioro del alimento y generándose menos líquido. Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

La gama de cortadoras de hortalizas Sammic se ha diseñado teniendo en cuenta factores ergonómicos y los flujos de trabajo más habituales.



	CA-301	CA-301 VV	CA-401	CA-401 VV	CA-601
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>					
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600	200 - 1000
PRODUCCIÓN HORA	150 - 450 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>					
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm <sup>2</sup>	136cm <sup>2</sup>	286cm <sup>2</sup>	286cm <sup>2</sup>	273cm <sup>2</sup>
VELOCIDAD MOTOR	365rpm	365-1000rpm	365rpm	365-1000rpm	365-730rpm
<b>POTENCIA</b>					
MONOFÁSICA	550W	1500W	550W	1500W	--
TRIFÁSICA	370W	--	550W	--	750W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
DIMENSIONES EXTERIORES	389x405 x 544 mm	391x409 x 567 mm	389x382 x 646 mm	391x400 x 667 mm	431x418 x 767 mm
PESO NETO	21Kg	28Kg	24Kg	30Kg	26Kg



### CORTADORA DE HORTALIZAS CA-301

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg/h

Se compone de un bloque motor de 1 velocidad y cabezal universal.

El diseño ergonómico de la cortadora CA-301 permite cortar el producto en un solo movimiento.

	PVP €
1050021   Cortadora CA-301 230/50/1	<b>1.065</b>
1050301   Cortadora CA-301 230-400/50/3N	<b>1.042</b>

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.

#### Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- Soporte-carro.



novedad

### CORTADORA DE HORTALIZAS CA-301 VV (VELOCIDAD VARIABLE)

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg./h.

Se compone de un bloque motor de velocidad variable y cabezal universal.

El diseño ergonómico de la cortadora CA-301 permite cortar el producto en un solo movimiento.

	PVP €
1050355   Cortadora CA-301VV 230/50-60/1 (velocidad variable)	<b>1.917</b>

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.

#### Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos para productos de forma alargada.
- Soporte-carro.



### CORTADORA DE HORTALIZAS CA-401

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

Bloque motor de 1 velocidad y cabezal de gran capacidad.

El cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. El expulsor alto permite desplazar más cantidad de producto, lo cual permite obtener una elevada producción sin que ello perjudique a la calidad del producto final.

	PVP €
1050059   Cortadora CA-401 230/50/1	<b>1.679</b>
1050315   Cortadora CA-401 230-400/50/3N	<b>1.638</b>

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Tola semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.



novedad

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-401 VV (VELOCIDAD VARIABLE)**

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

Bloque motor de velocidad variable y cabezal de gran capacidad.

El cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. El expulsor alto permite desplazar más cantidad de producto, lo cual permite obtener una elevada producción sin que ello perjudique a la calidad del producto final.

	PVP €
1050356   Cortadora CA-401VV 230/50-60/1 (velocidad variable)	2.250

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.

**Equipamiento opcional**

- Cabezal de tubos.
- Tola semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-601**

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 1000 Kg/h. con tolva semiautomática.

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

Cortadora de hortalizas de gran producción que consiste en un bloque motor de dos velocidades y una tolva semiautomática de gran producción, alcanzando los 1.000 Kg./hora de producción.

	PVP €
1050062   Cortadora CA-601 2V 400/50/3N	2.997

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento opcional**

- Cabezal de gran capacidad.
- Cabezal de tubos.
- Soporte-carro.



## ACCESORIOS

**Cabezal tubos**

Para el corte de productos alargados

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402.

- 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.

	PVP €
1050061   Cabezal tubos CA-301/CA-401	695
1050064   Cabezal tubos CK-301/CK-401	695

**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 cms2.

	PVP €
1050069   Cabezal de gran producción (CA)	767

**Tolva semiautomática**

Tolva para grandes producciones.

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

	PVP €
1050067   Cabezal boca automatica CA-401	1.344
1050071   Cabezal boca automatica CK-401/402	1.344

**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 permite 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.

	PVP €
1050063   Soporte cortadora CA/CK	288


**Disco FC**


Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)

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

	PVP €
1010215	80
1010220	80
1010222	80
1010407	80
1010400	80
1010401	80
1010402	91
1010250	91
1010252	91
1010247	91

**Disco FCC**


Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)

► Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

► Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.

	PVP €
1010406	80
1010403	80
1010404	80

**Disco FCO**


Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)

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

	PVP €
1010295	90
1010300	90
1010408	90

**Rejillas para fritas FFC**


Rejillas para fritas (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)

\* FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.

► Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.

► Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan

	PVP €
1010350	90
1010355	90
1010340	90

**Rejillas para fritas FF**


Rejillas para fritas (CA-300 / CR-143)

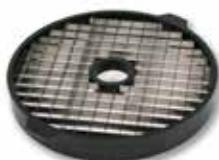
► Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas

► Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan

	PVP €
1010265	90
1010270	90
1010275	90



### Rejillas para cubos FMC



Rejillas para cubos en modelos (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.  
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan.

	PVP €
1010360	90
1010365	90
1010370	90
1010375	90
1010380	90
1010330	90
1010335	90
1010332	90

### Rejillas para cubos FM



Rejillas para cubos (CA-300 / CR-143)  
 ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.  
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan

	PVP €
1010280	90
1010285	90
1010290	90

### Disco FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.

	PVP €
1010205	106
1010210	106
1010405	123

### Disco FR



Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.

	PVP €
1010260	56
1010310	56
1010311	56
1010312	56
1010314	56
1010313	56
1010262	56

### Kit prensapurés FP+



Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter  
 Ideal para puré de patatas

	PVP €
1010390	127



### Kit limpia-rejillas



**novedad**

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 ó 10x10 mm.

- Limpieza de rejillas fácil, eficaz, rápida y segura. Se puede meter en lavavajillas.

	PVP €
1010361   Limpiador rejilla QC-8	<b>78</b>
1010366   Limpiador rejilla QC-10	<b>78</b>
1010359   Asiento rejilla GCH	<b>47</b>

### Soporte para discos y rejillas



Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

	PVP €
1010204   Soporte discos / rejillas +	<b>37</b>



## 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 5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.



Las combi cortadora-cutter de Sammic son robustas, de manejo muy simple y fáciles de limpiar. Entiremente constituidas en materiales alimentarios, gracias a su motor ventilado que permite un trabajo continuo presentan una gran capacidad de producción en ambas funciones.

Las combi CK de Sammic han sido diseñados en estrecha colaboración con usuarios finales y presentan un panel de mandos estanco de uso muy intuitivo, el bloque motor cuenta con detección automática de cabezal y el montaje-desmontaje de los cabezales es muy sencillo, lo cual facilita su intercambio o limpieza.

#### COMO CORTADORA:

El diseño integral de la cortadora y de los discos está orientado a la obtención de un **corte perfecto**. La gama se presenta con distintos cabezales y todos los modelos pueden dotarse de una amplia variedad de discos y rejillas de la más alta calidad. Combinando entre sí estos accesorios, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes. El diámetro de los discos y rejillas es de 205mm.

La velocidad variable, en modo cortadora, permite escoger entre 5 posiciones.

La salida del producto lateral requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto, evitando salpicaduras.

#### COMO CUTTER:

Como cutter, se presentan dos opciones según el tamaño del caldero (5 u 8 litros). En este modo, la velocidad variable cuenta con 10 posiciones. El panel de mandos permite programar por tiempo y cuenta con un pulsador de ráfagas.

El caldero es de acero inoxidable de la más alta calidad y está equipado con asa ergonómica.

La tapa está fabricada en policarbonato altamente resistente y está equipado con el rascador exclusivo "cut&mix". Este rascador permite la obtención de un producto final más homogéneo y evita el sobrecalentamiento del producto.

Equipado de serie con rotor con cuchillas microdentadas para un uso general, opcionalmente y según el propósito, se pueden usar cuchillas lisas o perforadas.



	<b>CK-301</b>	<b>CK-302</b>	<b>CK-401</b>	<b>CK-402</b>
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>				
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	150 - 450 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>				
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm <sup>2</sup>	136cm <sup>2</sup>	286cm <sup>2</sup>	286cm <sup>2</sup>
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	8l	5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	10	10	10	10
RPM MOTOR (CUTTER)	365 - 3000 rpm			
VELOCIDADES CORTADORA (POSICIONES)	5	5	5	5
RPM MOTOR (CORTADORA)	365 - 1000 rpm			
<b>POTENCIA</b>				
MONOFÁSICA	1500W	1500W	1500W	1500W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>				
DIMENSIONES (CORTADORA)	389x412 x 565 mm	389x412 x 565 mm	389x400 x 767 mm	389x400 x 767 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	283x390 x 468 mm	283x390 x 558 mm	283x390 x 468 mm	283x390 x 558 mm
PESO NETO	28Kg	28Kg	30Kg	30Kg
PESO NETO (CUTTER)	23Kg.	24Kg.	23Kg.	24Kg.





## PREPARACIÓN DINÁMICA

## COMBI CORTADORA-CUTTER



### COMBI CK-301

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros  
Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

*Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.*

	PVP €
1050028   Cortadora-cutter CK-301 230/50-60/1	<b>2.366</b>

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Caldero de 8 litros.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.

### COMBI CK-302

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.

*Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.*

	PVP €
1050345   Cortadora-cutter CK-302 230/50-60/1	<b>2.631</b>

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter de 8 litros y rotor con cuchillas microdentadas.

#### Equipamiento opcional

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



### COMBI CK-401

2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros

Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y caldero cutter de 5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.

*Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.*

	PVP €
1050330   Cortadora-cutter CK-401 230/50-60/1	<b>2.751</b>

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Caldero de 8 litros.
- Tola semiautomática de gran producción.
- Discos, rejillas y soporte de discos.
- Soporte-carro.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



## COMBI CK-402

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.

*Como cortadora, su cabezal, con cuchilla en un lateral, distribuye los productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Se suministra con broca central, de uso opcional, con la misma finalidad. El cabezal está equipado con expulsor alto, que permite desplazar mayor cantidad de producto y obtener las producciones indicadas. Como cutter, viene equipado con caldero de 8 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.*

	PVP €
1050350   Cortadora-cutter CK-402 230/50-60/1	<b>3.015</b>

## Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter de 8 litros con rotor con cuchilla microdentada.

## Equipamiento opcional

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

## ACCESORIOS

## Cabezal tubos



Para el corte de productos alargados

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-301/401/601 y para los modelos combinados CK-301/302/401/402.

- 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.

	PVP €
1050061   Cabezal tubos CA-301/CA-401	<b>695</b>
1050064   Cabezal tubos CK-301/CK-401	<b>695</b>

## 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 cms2.

	PVP €
1050069   Cabezal de gran producción (CA)	<b>767</b>

**Tolva semiautomática**


Tolva para grandes producciones.  
 ▶ Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

	PVP €
1050067   Cabezal boca automatica CA-401	<b>1.344</b>
1050071   Cabezal boca automatica CK-401/402	<b>1.344</b>

**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 permite 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.

	PVP €
1050063   Soporte cortadora CA/CK	<b>288</b>

**Disco FC**


Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 Discos para obtener rodajas de 1 a 25 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

	PVP €
1010215   Disco cortador FC-1+	<b>80</b>
1010220   Disco cortador FC-2+	<b>80</b>
1010222   Disco cortador FC-3+	<b>80</b>
1010407   Disco cortador FC-6 +	<b>80</b>
1010400   Disco cortador FC-8 +	<b>80</b>
1010401   Disco cortador FC-10 +	<b>80</b>
1010402   Disco cortador FC-14 +	<b>91</b>
1010250   Disco cortador FC-14 (CA-300/400/CR-143)	<b>91</b>
1010252   Disco cortador FC-20+	<b>91</b>
1010247   Disco cortador FC-25+	<b>91</b>

**Disco FCC**


Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limón, plátano, manzana, etc.  
 ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.

	PVP €
1010406   Disco cortador FCC-2 +	<b>80</b>
1010403   Disco cortador FCC-3 +	<b>80</b>
1010404   Disco cortador FCC-5 +	<b>80</b>

**Disco FCO**

Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Discos con cuchillas onduladas.  
 Grosor de corte 2, 3 y 6 mm.

PVP €
90
90
90

**Rejillas para fritas FFC**

Rejillas para fritas (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)  
 \* FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.  
 ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.  
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan

PVP €
90
90
90

**Rejillas para cubos FMC**

Rejillas para cubos en modelos (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.  
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan.

PVP €
90
90
90
90
90
90
90
90
90

**Disco FCE**

Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.

PVP €
106
106
123

**Disco FR**

Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601 y combi CK-301/302/401/402)  
 ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.

PVP €
56
56
56
56
56
56
56
56

**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 ó 10x10 mm.

- Limpieza de rejillas fácil, eficaz, rápida y segura. Se puede meter en lavavajillas.

	PVP €
1010361   Limpiador rejilla QC-8	78
1010366   Limpiador rejilla QC-10	78
1010359   Asiento rejilla GCH	47

**Soporte para discos y rejillas**

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

	PVP €
1010204   Soporte discos / rejillas +	37

**Rotor con cuchillas para CK/CKE**

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.

	PVP €
2053058   Rotor con cuchillas lisas CK-301/401-CKE-5	131
2053091   Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	140
2053063   Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	117
2053935   Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	265
2053930   Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402/CKE-8	284
2053940   Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	265

**Revolvedores CK/CKE**

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.

	PVP €
2053960   Revolvedor cut&mix CK/CKE-8	61
2059417   Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	50



## GUÍA DE CORTE



FC-1+



FC-3+



FC-8+



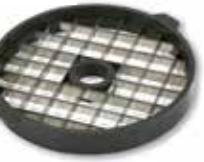
FCO+



FFC-8+



FMC-14+



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



FR-3+



FR-7+



FR-1+



FR-8+





## 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, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.



Sammic ofrece una gama completa de cutters y cutters-emulsionadores de 3, 5 y 8 litros de capacidad y prestaciones avanzadas que se ajusta a las necesidades de cada usuario.

#### CUTTERS CK: 2 velocidades y 5 u 8 litros de capacidad.

Los cutters CK-5 y CK-8 de Sammic son máquinas muy robustas que están enteramente construidas en materiales alimentarios. El caldero, fácilmente extraíble, está fabricado en acero inoxidable de gran calidad y cuenta con asa ergonómica así como con una tapa de policarbonato altamente resistente provisto de un orificio que permite añadir líquidos en funcionamiento.

El panel de mandos, electrónico y estanco, es de uso muy intuitivo y está provisto de un pulsador de ráfagas.

Los cutters Sammic están equipados con un microrruptor de seguridad que evita la puesta en marcha si el caldero o la tapa no están en la posición adecuada.

Los cutters CK son muy fáciles de limpiar y están homologadas por NSF Internacional.

Opcionalmente pueden dotarse del exclusivo revolvedor "cut&mix", que permite obtener un producto final más homogéneo a la vez que evita el sobrecalentamiento del mismo.

#### CUTTERS-EMULSIONADORES CKE: velocidad variable, 5 u 8 litros de capacidad y revolvedor "cut&mix" incorporado.

La gama CKE difiere de la CK en que está especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor "cut&mix".

El resto de características coincide con las de la gama CK.

#### GAMA COMPACTA: SK/SKE

Gama de cutter SK-3 y cutter-emulsionador SKE-3, con caldero de 3 litros. Cuentan con un recipiente de acero inoxidable extraíble y tapa con orificio para añadir líquidos en funcionamiento.

El panel de mandos es electrónico y cuentan con variador de velocidad con sistema continuo. Los cutters SK/SKE están provistas de microrruptor de seguridad.



	<b>SK-3</b>	<b>SKE-3</b>	<b>CK-5</b>	<b>CK-8</b>	<b>CKE-5</b>	<b>CKE-8</b>
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 25	10 - 30	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	1Kg.	2Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
CAPACIDAD DE LA CUBA	3l	3l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø160x160mm	Ø160x160mm	Ø240x150mm	Ø240x240mm	Ø240x150mm	Ø240x240mm
POTENCIA TOTAL	500W	500W	900-1500W	900-1500W	1250W	1250W
VELOCIDAD VARIABLE	450 / 3000rpm	450 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	385 / 3000rpm	385 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	240x370x305mm	240x370x305mm	284x374x439mm	284x374x488mm	284x374x439mm	284x374x488mm
PESO NETO	11Kg	11Kg	21.6Kg	23Kg	23Kg	24Kg



## GAMA COMPACTA

### Cutters - Emulsionadores con Calderos de 3 litros

Totalmente construidas en acero inoxidable, equipadas con un caldero fácilmente extraíble, equipada y rotor con cuchillas lisas. Su entera constucción en materiales alimentarios le permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. Dotado de variador de velocidad con sistema continuo que le permite trabajar de forma continua y pulsador de ráfagas que le permite triturar el producto al gusto del usuario. Provista de microruptor de seguridad y orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.



#### CUTTER SK-3

Capacidad de la cuba: 3 litros.

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

	PVP €
1050080   Cutter SK-3 230/50-60/1	<b>945</b>

##### Equipamiento incluido

- Juego de cuchillas lisas extraíbles para uso general.

##### Equipamiento opcional

- Cuchillas microdentadas.
- Cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...
- Revolvedor que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final.



#### CUTTER - EMULSIONADOR SKE-3

Capacidad de la cuba: 3 litros. Función emulsionador con rascador incorporado.

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

	PVP €
1050086   Emulsionador SKE-3 230/50-60/1	<b>1.200</b>

##### Equipamiento incluido

- Juego de cuchillas microdentadas extraíbles para uso general.
- Revolvedor que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final

##### Equipamiento opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...





## GAMA VERTICAL

### Cutters - Emulsionadores con Calderos de 5 y 8 litros

Se componen de un bloque motor fabricado en aluminio y un caldero inox fácilmente extraíble de 5 u 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas de serie. Gran capacidad de producción debido a su motor ventilado que permite un trabajo continuo. Su entera construcción en materiales alimentarios le permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos. Tapa de policarbonato altamente resistente, provisto de orificio para añadir líquidos en funcionamiento.

Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo y pulsador de ráfagas.



#### CUTTER CK-5

Capacidad de la cuba: 5 litros. 2 velocidades.

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

	PVP €
1050130   Cutter CK-5 2V 400/50/3N	1.405

##### Equipamiento incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

##### Equipamiento opcional

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

#### CUTTER CK-8

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

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

	PVP €
1050150   Cutter CK-8 2V 400/50/3N	1.547

##### Equipamiento incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

##### Equipamiento opcional

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



#### CUTTER - EMULSIONADOR CKE-5

Capacidad de la cuba: 5 litros. Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Además permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

**Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor "cut&mix".**

	PVP €
1050140   Cutter-Emulsionador CKE-5 230/50-60/1	1.720

##### Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Caldero cutter con rotor con cuchillas microdentadas.
- Revolvedor "cut & mix".

##### Equipamiento opcional

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

### CUTTER - EMULSIONADOR CKE-8

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.

Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Además permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.

**Especialmente concebido para trabajar con líquidos y emulsionar. Para ello, cuenta con velocidad variable, el panel de mandos incluye temporizador y la tapa incluye el revolvedor “cut&mix”.**

		PVP €
1050160	Cutter-Emulsionador CKE-8 230/50-60/1	1.985

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Caldero cutter con rotor con cuchillas microdentadas.
- Revolvedor “cut & mix”.

#### Equipamiento opcional

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

### ACCESORIOS

#### Rotor con cuchillas para CK/CKE



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.

		PVP €
2053058	Rotor con cuchillas lisas CK-301/401-CKE-5	131
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	140
2053063	Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	117
2053935	Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	265
2053930	Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402-CKE-8	284
2053940	Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	265

#### Revolvedores CK/CKE



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.

		PVP €
2053960	Revolvedor cut&mix CK/CKE-8	61
2059417	Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	50



## Cuchillas SK/SKE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras compactas o SK

		PVP €
2052666	Rotor con cuchillas lisas SK-3	72
2052617	Rotor con cuchillas microdentadas SK-3	74
2052668	Rotor con cuchillas perforadas SK-3	61
2052664	Rotor con cuchillas lisas SKE-3	140
2052630	Rotor con cuchillas microdentadas SKE-3	129
2052659	Rotor con cuchillas perforadas SKE-3	114

## Revolvedores SK/SKE



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.

		PVP €
2051938	Revolvedor SKE-3 (conj.)	143





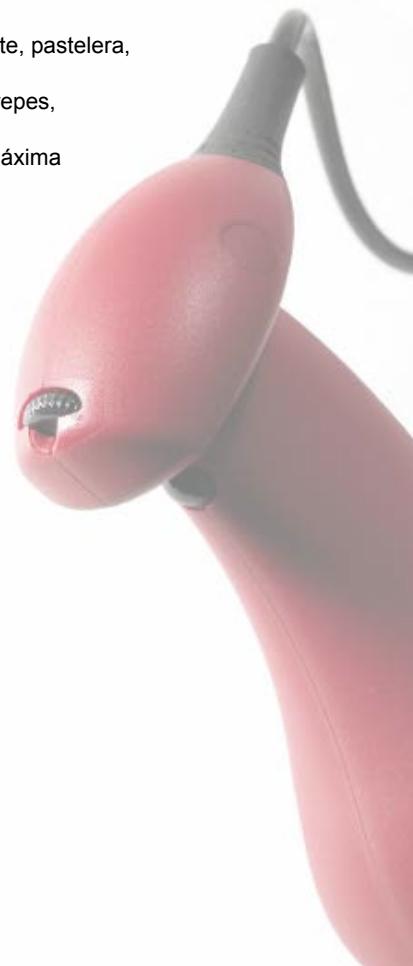
## Trituradores-batidoras profesionales

### Batidoras de brazo industriales portátiles



#### TRITURADORES PROFESIONALES SAMMIC

- ▶ Potencias de 250 a 750W.
- ▶ Brazos trituradores de 200 a 600mm. y brazos batidores.
- ▶ Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
- ▶ Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, soufflés, etc.
- ▶ TR/BM-350: variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones, consiguiendo la máxima potencia del motor en todo momento.
- ▶ Fabricados en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- ▶ Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- ▶ Diseño ergonómico.
- ▶ Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.



	<b>TR-200</b>	<b>TR-250</b>	<b>TR-350</b>		<b>TR-550</b>	<b>TR-750</b>	<b>TR/BM-250</b>			<b>TR/BM-350</b>		
			BN	BL	BL	BXL	BXS	BS	BB-250	BN	BB-350	
<b>GUIA DE SELECCION</b>												
RECIPIENTES HASTA (LITROS)	10	15	60	70	100	150	200	10	15	2-30 claras huevo	60	2-50 claras huevo
<b>CARACTERISTICAS</b>												
ALIMENT. ELECTRICA	230V / 50- 60 Hz / 1~											
POTENCIA (W)	250	250	350	350	550	550	750	250	250	250	350	350
<b>VELOCIDAD (R.P.M.)</b>												
FIJA (EN LÍQUIDO)	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000					
VARIABLE (EN LÍQUIDO)	-	-	-	-	-	-	-	1.500-9.000	1.500-9.000	130-1.500	1.500-9.000	130-1.500
<b>DIMENSIONES (MM)</b>												
BRAZO TRITURADOR	200	290	420	500	500	585	600	200	290		420	
Ø CAZOleta	65	82	94	94	94	105	118	65	82		94	
BRAZO BATIDOR										300		396
TOTAL	485	550	732	805	805	885	935	460	550	560	732	705
PESO NETO (KG)	1.9	1.9	3.35	3.55	3.95	4.15	4.25	1.5	1.9	2.3	3.35	3.5



## GAMA COMPACTA

### Uso discontinuo

Gama compacta de trituradores, combinados y batidoras. Diseñada para un uso discontinuo en calderos de **hasta 15 litros** de capacidad.

Se trata una gama de trituradores, combinados y batidoras con **250W** de potencia. Los trituradores tienen brazo fijo y velocidad fija. Los modelos combinados y batidores cuentan con brazos desmontables y velocidad variable. El montaje y desmontaje de los brazos es sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.

Todos los modelos, salvo la TR-200, están certificados por **NSF Internacional** (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos).



#### TRITURADOR TR-200

Trituradora para uso discontinuo. Especialmente diseñado para calderos de tamaño reducido.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 250 W. y brazo triturador fijo de 200 mm.

- ▶ Este modelo está especialmente indicado para trabajar en calderos de pequeño tamaño garantizando en todo momento un resultado profesional.
- ▶ Ideal para dar el toque final al producto o salsa antes del servicio.

	PVP €
3030550   Triturador TR-200 230/50-60/1	227

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo triturador BXS fijo.



#### TRITURADOR TR-250

Batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura hasta 15 l./ 16 qt. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 250 W. y brazo triturador fijo de 290 mm.

	PVP €
3030130   Triturador TR-250 230/50-60/1	264

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo triturador BS fijo.



#### COMBINADO TR/BM-250

Trituradora-batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura o bate hasta 15 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W., brazo triturador de 290 mm. y brazo batidor.

	PVP €
3030385   Combinado TR/BM-250 230/50-60/1	491

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB-250.
- Brazo triturador BS.



### BATIDORA DE VARILLAS BM-250

Batidora de varillas profesional para uso discontinuo. Bate hasta 15 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 250 W. y brazo batidor.

PVP €

**372**

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 250.

#### Equipamiento opcional

- Brazo triturador de 290 mm



### BLOQUE MOTOR TR/BM-250

Bloque motor de velocidad variable 250 W.

PVP €

**223**

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

#### Equipamiento opcional

- Brazo triturador BS.
- Brazo batidor BB-250.



**GAMA MEDIA***Uso continuo*

Gama media de trituradores, combinados y batidoras. Diseñada para un uso continuo en calderos de **hasta 75 litros** de capacidad.

Se trata una gama de trituradores, combinados y batidoras con **350W** de potencia. Los trituradores tienen velocidad fija, mientras que los modelos combinados y batidores cuentan con velocidad variable. Los brazos son desmontables en todos los modelos. El montaje y desmontaje de los brazos es sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.

Todos los modelos están certificados por **NSF Internacional** (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos).

**TRITURADOR TR-350**

Batidora de mano industrial para uso continuo. Tritura hasta 70 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 350 W. y brazo triturador de 420 ó 500 mm.

	PVP €
3030380   Triturador TR-350BN 230/50-60/1	364
3030381   Triturador TR-350BL 230/50-60/1	399

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor.
- Brazo triturador.

**Equipamiento opcional**

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.
- Brazo triturador BN.
- Brazo triturador BL.

**COMBINADO TR/BM-350**

Trituradora-batidora de mano industrial para uso continuo. Tritura o bate hasta 60 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 350 W., brazo triturador de 420 mm. y brazo batidor.

	PVP €
3030386   Combinado TR/BM-350 230/50-60/1	576

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB-350.
- Brazo triturador BN.

**Equipamiento opcional**

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.

**BATIDORA DE VARILLAS BM-350**

Batidora de varillas industrial para uso continuo. Bate hasta 60 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad variable con potencia de 350 W. y brazo batidor.

	PVP €
3030388   Batidor BM-350 230/50-60/1	457

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 350.

**Equipamiento opcional**

- Brazo triturador BN.
- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.



### BLOQUE MOTOR TR-350

Bloque motor de velocidad fija 350 W.

	PVP €
3030135   Bloque motor TR-350 230/50-60/1	245

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.

#### Equipamiento opcional

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.
- Brazo triturador BN.
- Brazo triturador BL.

### BLOQUE MOTOR TR/BM-350

Bloque motor de velocidad variable 350 W.

	PVP €
3030145   Bloque motor TR/BM-350 230/50-60/1	304

#### Equipamiento incluido

- Bloque motor.

#### Equipamiento opcional

- Brazo triturador BN.
- Brazo batidor BB-350.
- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.



**GAMA SUPER***Uso intensivo*

Gama super de trituradores. Diseñada para un uso intensivo en calderos de **hasta 200 litros** de capacidad.

Se trata una gama de trituradores de **hasta 750W** de potencia. Con **velocidad fija**, el modelo TR-550 tiene brazos desmontables e intercambiables de distintas longitudes, mientras que el modelo TR-750 cuenta con brazo desmontable de 600mm. El montaje y desmontaje de los brazos es sencillo e instantáneo, sin necesidad de utilizar herramientas.

Todos los modelos están certificados por **NSF Internacional** (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos).

**TRITURADOR TR-550**

Batidora de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 150 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 550 W. y brazo triturador de 500 ó 585 mm.

		PVP €
3030382	Triturador TR-550BL 230/50-60/1	489
3030383	Triturador TR-550BXL 230/50-60/1	574

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor.
- Brazo triturador.

**Equipamiento opcional**

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.
- Brazo triturador BL.
- Brazo triturador BXL.

**TRITURADOR TR-750**

Triturador de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 200 l. por caldero.

Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 750 W. y brazo triturador de 600 mm.

		PVP €
3030148	Triturador TR-750 230/50-60/1	720

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor.
- Brazo triturador de 600 mm

**Equipamiento opcional**

- Soporte para marmitas.
- Soporte deslizador.

**BLOQUE MOTOR TR-550**

Bloque motor de velocidad fija 550 W.

		PVP €
3030140	Bloque motor TR-550 230/50-60/1	335

**Equipamiento incluido**

- Bloque motor.

**Equipamiento opcional**

- Soporte para marmitas .
- Soporte deslizador.
- Brazo triturador BL.
- Brazo triturador BXL.

## ACCESORIOS

**Brazo triturador 200**

Brazo triturador BXS para modelos TR/BM-200 y TR/BM-250

PVP €	
3030172 Brazo triturador BXS	<b>119</b>

Brazo fijo de 200 mm diseñado para calderos de tamaño reducido.  
 ▶ Longitud de brazo 200 mm.  
 ▶ Cubrecuchilla de 65 mm de diámetro.  
 ▶ Para recipientes de hasta 10 litros.



Brazo triturador para modelo TR/BM-250

PVP €	
3030143 Brazo triturador BS	<b>119</b>

Brazo de 290 mm. diseñado para calderos de pequeño tamaño.  
 ▶ Longitud de brazo 290 mm.  
 ▶ Cubrecuchilla de 82 mm de diámetro.  
 ▶ Para recipientes de hasta 15 litros.

**Brazo estandar 420**

Brazo triturador para TR-350 y TR/BM-350  
 Longitud de 420 mm.

PVP €	
3030150 Brazo triturador BN	<b>119</b>



Brazo triturador para TR-350 y TR-550  
 Longitud de 500 mm  
 ▶ Brazo triturador válido únicamente para modelos TR-350 y TR-550

PVP €	
3030155 Brazo triturador BL	<b>154</b>



Brazo triturador para TR-550  
 Longitud de 585 mm

PVP €	
3030160 Brazo triturador BXL	<b>239</b>

**Brazo super largo 585**

**Brazo batidor BB-250**

Brazo batidor para bloque motor  
TR/BM-250 y BM-250  
Longitud de 300 mm

3030144	Brazo batidor TR/BM-250	PVP € <b>149</b>
---------	-------------------------	---------------------

**Brazo batidor BB-350**

Brazo batidor para bloque motor  
TR/BM-350 y BM-350  
Longitud de 396 mm

3030165	Brazo batidor BB	PVP € <b>153</b>
---------	------------------	---------------------

**Soporte deslizador para trituradores**

Combinando con el soporte marmita, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita.  
▶ Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil.

3030320	Soporte deslizador	PVP € <b>112</b>
---------	--------------------	---------------------

**Soporte triturador para marmitas**

Permite sujetar el triturador a la marmita  
▶ Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma fija.

3030315	Soporte marmita	PVP € <b>99</b>
---------	-----------------	--------------------

**Expositor electroporátiles**

Expositor de pie para trituradores Sammic  
▶ Permite la sujeción de los trituradores, combinados y batidoras de mano.

3030134	Expositor TR	PVP € <b>358</b>
---------	--------------	---------------------



## Turbo-Trituradores

### Turbotriturador de 1 ó 2 velocidades

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



Los turbo-trituradores Sammic han sido diseñados para trabajar en calderos de **hasta 800** litros de capacidad y permiten mezclar y triturar, directamente en el caldero o recipiente de cocción, para hacer consomés, sopas, tortillas, salsas, etc. Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes, los turbo-trituradores TRX son ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.

Fabricados en acero inoxidable 18/10, los turbo-trituradores Sammic están diseñados para usar con la mayor comodidad, ofreciendo la posibilidad de mover en varias direcciones y ajustar en altura. Están montados sobre un carro equipado con 4 ruedas de goma con tratamiento anti-deslizante, dos de ellas con freno.

El **brazo**, de 600 mm. de longitud, permite triturar en cualquier tipo de marmita, tanto redonda como rectangular, afectando a toda la marmita por igual. El brazo triturador está equilibrado, lo cual evita que el mismo se caiga o vuelque hacia atrás cuando no está bloqueado. Además, el brazo está equipado con una palanca de sujeción que permite bloquear el triturador con una mano mientras sujetamos el carro con la otra.

El **panel de mandos** es estanco y su posición es inclinada, lo cual facilita el acceso al mismo incluso cuando la máquina está en uso. Está situado en el carro, otorgando mayor agilidad y facilidad de movimiento al brazo. Gracias al **temporizador** incorporado en los mandos, es posible dejar la máquina en funcionamiento durante un máximo de 60 minutos sin necesidad de intervención del usuario.

Los turbo-trituradores TRX de Sammic se pueden dotar de **3 tipos de rejillas fácilmente intercambiables**, adaptando la máquina a las necesidades de cada usuario o producto:

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

La turbina, el disco y las rejillas son muy fáciles de desmontar para su limpieza, sin necesidad de utensilios.

Los turbo-trituradores TRX son muy seguros. Un microrruptor de seguridad controla la posición de trabajo y evita que la turbina funcione si el brazo está demasiado elevado o demasiado bajo, y están equipados con un protector de seguridad en el cabezal triturador y con un dispositivo de seguridad por corte de suministro.

	<b>TRX-21</b>	<b>TRX-22</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>		
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	800l	800l
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	600mm	600mm
POTENCIA TOTAL	2200W	2200W
VELOCIDAD (EN LÍQUIDO)	1500rpm	750-1500rpm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
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



## TURBO-TRITURADOR TRX-21

## Modelo de 1 velocidad

Este Turbo Triturador de gran capacidad está diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

	PVP €
3030501   Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N	<b>4.699</b>
9500120   TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	<b>4.886</b>

## Equipamiento incluido

- Carro, motor y brazo (sin rejillas).

## Equipamiento opcional

## Rejillas:

- 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.

	PVP €
3030506   Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N	<b>5.912</b>
9500121   TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	<b>6.099</b>

## Equipamiento incluido

- Carro, motor y brazo (sin rejillas).

## Equipamiento opcional

## Rejillas:

- 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 Turbotriturador TRX-21 o TRX-22.

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

	PVP €
4032401   Rejilla 21 dientes	<b>187</b>
4032403   Rejilla 30 dientes	<b>187</b>
4032389   Rejilla 42 dientes	<b>187</b>



## Batidoras planetarias

### Batidoras y amasadoras industriales: batén, mezclan y amasan.

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



- 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.
- Accesarios 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.
- Accesarios para modelos combinados.
- Carros para caldero.
- Kit-base con ruedas para batidora.

**Consultar modelos disponibles para barcos.**



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
POTENCIA TOTAL	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
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	14Kg	15.8Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg

**BATIDORA PLANETARIA BM-5E**

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

1500180	<b>Batidora BM-5E 230/50-60/1</b>	PVP € <b>789</b>
---------	-----------------------------------	---------------------

**Equipamiento incluido**

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovésas, 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	<b>Batidora BM-5 230/50-60/1</b>	PVP € <b>988</b>
---------	----------------------------------	---------------------

**Equipamiento incluido**

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovésas, 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	<b>Batidora BE-10 230/50-60/1</b>	PVP € <b>2.104</b>
---------	-----------------------------------	-----------------------

1500211	<b>Batidora BE-10C 230/50-60/1</b>	PVP € <b>2.311</b>
---------	------------------------------------	-----------------------

**Equipamiento incluido**

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

**Equipamiento 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.

	PVP €
1500220   Batidora BE-20 230/50-60/1	3.450
1500223   Batidora BE-20I 230/50-60/1	3.827
1500221   Batidora BE-20C 230/50-60/1	3.939

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento 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.

	PVP €
1500280   Batidora BE-30 230/50-60/1	3.864
1500282   Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.285
1500281   Batidora BE-30C 230/50-60/1	4.411

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento 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

Modelo de pie. Caldero de 40 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

	PVP €
1500240   Batidora BE-40 230/50-60/1	5.591
1500241   Batidora BE-40C 230/50-60/1	5.868

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento opcional

- Toma de accesorios.
- 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  
Calderos adicionales para batidoras planetarias BM/BE de Sammic.  
► Capacidad de 5 a 40 litros.  
► Robustos y resistentes.

		PVP €
2502305	Caldero BM-5 (conj.)	100
2509494	Caldero BE-10 (conj.)	142
2509495	Caldero BE-20 (conj.)	173
2509497	Caldero BE-40 (conj.)	413
2509564	Caldero BE-30 (conj.)	368

## 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.

		PVP €
1500222	Equipo 10 Its. BE-20	541
1500242	Equipo 20 Its. BE-40	743
1500296	Equipo 10 Its. BE-30	647

## Carro para caldero



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

		PVP €
1500260	Carro caldero 20L	402
1500261	Carro caldero 30L	402
1500262	Carro caldero 40L	402

## Kit base con ruedas



- Mecanismo para mover batidoras planetarias  
Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continua.  
► Construcción en acero inoxidable.  
► Dotada de palanca.

		PVP €
1500265	Kit ruedas batidora BE	308



### 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-301

PVP €
-------

<b>434</b>
------------

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 Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)

PVP €
-------

<b>413</b>
------------

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)

PVP €
-------

<b>423</b>
------------

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.).



Las amasadoras de gancho espiral están **especialmente indicadas para masas duras** (pizza, pan, ...).

De construcción **resistente y fiable**, su estructura está revestida con esmalte anti-arañazo muy **fácil de limpiar**.

Todos los modelos están equipados con una rejilla de protección de acero inoxidable y cuentan con todos los elementos eléctricos de seguridad necesarios.

Las partes en contacto con los alimentos están fabricados enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la pasta).

Con una gama con capacidades de caldero que van **desde 10 hasta 75 litros**, Sammic ofrece amasadoras de **una o dos velocidades**, con **cuba y cabezal fijos o cuba extraíble y cabezal elevable**.

Todos los modelos a partir de los 20 litros cuentan con **temporizador** de serie.

Es posible acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento en el lugar de trabajo (consultar tarifa de repuestos).



	<b>SM-10</b>	<b>SM(E)-20</b>	<b>SM(E)-33</b>	<b>SME-40</b>	<b>SME-50</b>	<b>SM-75</b>
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	-	O	O	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	O	O	sí	sí	-
<b>POTENCIA</b>						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--	--	--
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280x540x550mm	390x680x650mm	430x740x740mm	480x820x740mm	530x850x740mm	575x1020x980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	95Kg	105Kg	110Kg	250Kg



### AMASADORA SM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina

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

		PVP €
5500100	Amasadora SM-10 230-400/50/3	<b>1.530</b>
5500105	Amasadora SM-10 230/50/1	<b>1.530</b>

#### Equipamiento incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

#### Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.



### AMASADORA SM(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 SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500120	Amasadora SM-20 230-400/50/3	<b>2.036</b>
5500125	Amasadora SM-20 230/50/1	<b>2.036</b>
5500127	Amasadora SM-20 2V 400/50/3	<b>2.314</b>
5500170	Amasadora SME-20 230-400/50/3	<b>2.610</b>
5500175	Amasadora SME-20 230/50/1	<b>2.610</b>
5500177	Amasadora SME-20 2V 400/50/3	<b>2.889</b>

#### Equipamiento incluido

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

#### Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.

### AMASADORA SM(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 SM: cabezal y caldero fijos.

Modelos SME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP €
5500130	Amasadora SM-33 230-400/50/3	<b>2.310</b>
5500135	Amasadora SM-33 230/50/1	<b>2.310</b>
5500137	Amasadora SM-33 2V 400/50/3	<b>2.604</b>
5500185	Amasadora SME-33 230-400/50/3	<b>2.875</b>
5500190	Amasadora SME-33 230/50/1	<b>2.875</b>
5500192	Amasadora SME-33 2V 400/50/3	<b>3.169</b>

#### Equipamiento incluido

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

#### Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.



## AMASADORA SME-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.

	PVP €
5500140   Amasadora SME-40 230-400/50/3	<b>3.086</b>
5500142   Amasadora SME-40 2V 400/50/3	<b>3.406</b>

## Equipamiento incluido

- 1 ó 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (SM) o cabezal elevable y caldero desmontable (SME).

## Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.

## AMASADORA SME-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.

	PVP €
5500150   Amasadora SME-50 230-400/50/3	<b>3.242</b>
5500152   Amasadora SME-50 2V 400/50/3	<b>3.554</b>

## Equipamiento incluido

- Cabezal elevable y caldero extraíble.

## Equipamiento 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.



## Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.

	PVP €
5500160   Amasadora SM-75 230-400/50/3	<b>4.746</b>
5500162   Amasadora SM-75 2V 400/50/3	<b>5.110</b>



## Formadora de masa pizza

### Máquina extendedora de masa

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



Formadoras de masas fría que permiten la preparación de masas para pizzas, masas planas, etc. con regulación del diámetro y espesor para mantener las cualidades de la masa artesanal.

Con estructura fabricada totalmente en acero inoxidable, la posición de los rodillos está indicado para obtener bases de masa redondas.

Las formadoras de masa FMI de Sammic están diseñados para un uso discontinuo en establecimientos de hostelería, alimentación y colectividades.

	FMI-31	FMI-41
DIÁMETRO DEL PIZZA	140-300mm	140-400mm
POTENCIA TOTAL	375W	375W
DIMENSIONES EXTERIORES	420x450x650mm	520x450x712mm
PESO NETO	35Kg	45Kg



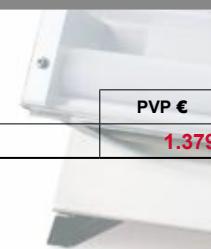
### FORMADORA DE PIZZA FMI-31

Para pizzas de diámetro 140-300 mm.

5500084	Formadora masa FMI-31 230/50/1	PVP € 1.379
---------	--------------------------------	-------------

#### Equipamiento opcional

- Comando a pedal.



### FORMADORA DE PIZZA FMI-41

Para pizzas de diámetro 140-400 mm.

5500089	Formadora masa FMI-41 230/50/1	PVP € 1.539
---------	--------------------------------	-------------

#### Equipamiento opcional

- Comando a pedal.



ACCESORIOS		
<b>Pedal FMI-31/41</b>		
	Pedal marcha-paro Para accionar o detener la máquina con el pie.	PVP € 153



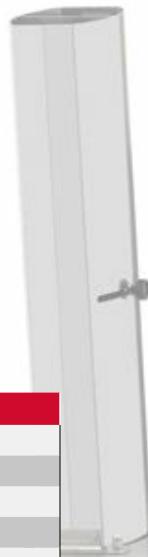
## Cortadora de pan

### 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.



<b>CP-250</b>	
PRODUCCIÓN REBANADA	8400 / 16800
ESPESOR REBANADA	20mm - 90mm
DIMENSIONES BOCA	115 x 135mm
POTENCIA TOTAL	250W
DIMENSIONES EXTERIORES	410x524x910mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	494x567x1530mm
PESO NETO	26,5Kg



### 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



#### Equipamiento opcional

- Soporte en acero inoxidable

PVP €
<b>1.759</b>

## ACCESORIOS

### Soporte para cortadora de pan



Accesorio cortadoras de pan

CP-250

- Construida en acero inoxidable.
- Plataforma intermedia para colocar recipiente para recoger el pan cortado.
- 2 ruedas para facilitar el transporte.

1050230	Soporte CP-250
---------	----------------

PVP €
<b>416</b>



## Balanzas industriales

### Básculas precio-peso y porcionadoras

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



#### Básculas 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, bascula 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)

#### Básculas porcionadoras

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

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

- ▶ Construcción de acero inoxidable.
- ▶ Ppesan 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.



	<b>PCS-20</b>	<b>PCS-35</b>	<b>LEQ-4</b>	<b>LEQ-8</b>
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	290x350mm	290x350mm	200x240mm	200x240mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>				
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.

	PVP €
5846005   Báscula PCS-20 230/50-60/1	235

**Equipamiento 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.

	PVP €
5846007   Báscula PCS-35 230/50-60/1	235

**Equipamiento 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.

	PVP €
5846015   Báscula LEQ-4 230/50-60/1	130

**Equipamiento incluido**

Bandeja inox  
Batería recargable  
Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora

**LEQ-8**

Balanza porcionadora de precisión. 8 Kg.

	PVP €
5846017   Báscula LEQ-8 230/50-60/1	130

**Equipamiento incluido**

Bandeja inox  
Batería recargable  
Tarjeta de interface para comunicación con PC o impresora



## Picadoras de carne

**Las picadoras profesionales Sammic pican 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 construidas 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 acero inoxidable que ofrecen la máxima higiene y seguridad alimentaria.



	<b>PS-12</b>	<b>PS-22</b>	<b>PS-32</b>	<b>PS-22R</b>	<b>PS-32R</b>
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>					
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>					
DIÁMETRO DE PLACA	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
POTENCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
DIMENSIONES EXTERIORES	227x470x410mm	310x440x480mm	310x460x480mm	310x438x508mm	325x544x553mm
PESO NETO	18Kg	31Kg	33Kg	40Kg	74Kg



## 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 construidas 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 puede ser de aluminio o 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 y grupo picador de aluminio. Sistema Entreprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

1050110	Pica dora PS-12 230/50/1	PVP € 809
---------	--------------------------	--------------

##### Equipamiento incluido

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

##### Equipamiento 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 de aluminio o acero inoxidable, o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Aluminio, Enterprise	1.463
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.712
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.752
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Aluminio, Enterprise	1.528
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.777
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.817
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.225
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.160

##### Equipamiento incluido

- Grupo motor.

##### Equipamiento opcional

- Grupo picador Aluminio, Enterprise.
- 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 de aluminio o acero inoxidable, o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

	PVP €
<b>Picadora PS-32III con Grupo Picador Aluminio, Enterprise</b>	<b>1.694</b>
<b>Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Enterprise</b>	<b>2.093</b>
<b>Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)</b>	<b>2.156</b>
<b>1050220 Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)</b>	<b>1.300</b>

#### Equipamiento incluido

- Grupo motor.

#### Equipamiento opcional

- Grupo picador Aluminio, Enterprise.
- 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 construidas 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.

	PVP €
5050200   Picadora PS-22R 230-400/50/3	<b>3.999</b>
5050210   Picadora PS-22R 230/50/1	<b>3.999</b>

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento 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.

	PVP €
5050220   Picadora PS-32R 230-400/50/3	<b>5.499</b>

#### Equipamiento incluido

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

#### Equipamiento 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

### Grupo picador enterprise aluminio



Para grupos motores PS-22 y PS-32.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

	PVP €
1050214   Grupo picador PS-22 aluminio Entreprise	<b>303</b>
1050222   Grupo picador PS-32 aluminio Entreprise	<b>394</b>

### Grupo picador enterprise inox



Para grupos motores PS-22 y PS-32. Fabricados en acero inoxidable.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

	PVP €
1050215   Grupo picador PS-22 inox Entreprise	<b>552</b>
1050223   Grupo picador PS-32 inox Entreprise	<b>793</b>

### Grupo picador unger inox



Grupo de doble corte inox para grupos motores PS-22 y PS-32. Fabricados en acero inoxidable.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

	PVP €
1050216   Grupo picador PS-22 inox Unger	<b>592</b>
1050224   Grupo picador PS-32 inox Unger	<b>856</b>

### 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 Enterprise y Unger (doble corte).

	PVP €
2011525   Placa corte 12 4,5mm PS-12/HM-70	<b>19</b>
2011527   Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70	<b>19</b>
2011530   Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70	<b>18</b>
2051051   Placa corte 22 3mm	<b>39</b>
2051014   Placa corte 22 4,5mm	<b>29</b>
2051052   Placa corte 22 6mm	<b>29</b>
2051053   Placa corte 22 8mm	<b>25</b>
2052051   Placa corte 32 3mm	<b>52</b>
2052014   Placa corte 32 4,5mm	<b>41</b>
2052052   Placa corte 32 6mm	<b>39</b>
2052053   Placa corte 32 8mm	<b>38</b>
2051524   Placa corte Unger 22 3mm	<b>37</b>
2051525   Placa corte Unger 22 4,5mm	<b>24</b>
2051526   Placa corte Unger 22 6mm	<b>24</b>
2051527   Placa corte Unger 22 8mm	<b>24</b>
2051774   Placa corte Unger 32 3mm	<b>52</b>
2051775   Placa corte Unger 32 4,5mm	<b>40</b>
2051776   Placa corte Unger 32 6mm	<b>37</b>
2051777   Placa corte Unger 32 8mm	<b>36</b>



## 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.



	<b>GC-220</b>	<b>GC-250</b>	<b>GC-275</b>	<b>GC-300</b>	<b>GCP-250</b>	<b>GCP-275</b>	<b>GCP-300</b>	<b>GCP-350</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>								
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220mm	250mm	275mm	300mm	250mm	275mm	300mm	350mm
CAPACIDAD CORTE	150x200mm	190x250mm	210x250mm	220x260mm	190x250mm	200x250mm	220x320mm	240x320mm
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
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>								
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	17Kg	20Kg	27Kg	18Kg	21Kg	30Kg	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 De Corte	PVP €
5050022	<b>Cortadora correa GC-220 230/50/1</b>	220 mm	150 mm x 200 mm	<b>579</b>
5050024	<b>Cortadora correa GC-250 230/50/1</b>	250 mm	190 mm x 250 mm	<b>658</b>
5050026	<b>Cortadora correa GC-275 230/50/1</b>	275 mm	210 mm x 250 mm	<b>770</b>
5050028	<b>Cortadora correa GC-300 230/50/1</b>	300 mm	220 mm x 260 mm	<b>939</b>

## 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. Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas.

		Diámetro De Cuchilla	Capacidad De Corte	PVP €
5050075	<b>Cortadora correa GCP-250 230/50/1</b>	250 mm	190 mm x 250 mm	<b>930</b>
5050080	<b>Cortadora correa GCP-275 230/50/1</b>	275 mm	200 mm x 250 mm	<b>1.008</b>
5050055	<b>Cortadora correa GCP-300 230/50/1</b>	300 mm	220 mm x 320 mm	<b>1.482</b>
5050057	<b>Cortadora correa GCP-350 230/50/1</b>	350 mm	240 mm x 320 mm	<b>2.012</b>



## 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 cortadoras profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla y cuentan 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.



	<b>GL-300</b>	<b>GL-350</b>	<b>GAE-300</b>	<b>GAE-350</b>	<b>CCE-350</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>					
DIÁMETRO DE CUCHILLA	300mm	350mm	300mm	350mm	350mm
CORTE CUADRADO	210mmx210mm	250mmx250mm	190mmx190mm	200mmx200mm	250mmx250mm
CORTE RECTANGULO	210mmx270mm	250mmx300mm	250mmx190mm	280mmx200mm	250mmx320mm
ESPESOR CORTE	0mm-15mm	0mm-15mm	0mm-14mm	0mm-14mm	0mm-18mm
RECORRIDO DEL CARRO	320mm	320mm	310mm	310mm	375mm
POTENCIA TOTAL	430W	430W	250W	275W	430W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
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, bloqueo 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	PVP €
5050062	Cortadora engrane GL-300 230-400/50/3	300 mm	2.420
5050068	Cortadora engrane GL-300 230/50/1	300 mm	2.464
5050064	Cortadora engrane GL-350 230-400/50/3	350 mm	2.612
5050070	Cortadora engrane GL-350 230/50/1	350 mm	2.716

## 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	PVP €
5050082	Cortadora engrane GAE-300 230/50/1	300 mm	4.920
5050085	Cortadora engrane GAE-350 230-400/50/3N	350 mm	5.378
5050084	Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm	5.378



## 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	PVP €
5050074	Cortadora engrane CCE-350 230-400/50/3	350 mm	3.373
5050072	Cortadora engrane CCE-350 230/50/1	350 mm	3.373



## Sierras para huesos

**Serradora ideal para el corte de huesos, congelados, costillas, etc. en alimentación y hostelería.**



Sierra para huesos y congelados con amplitud de corte desde 215-300 mm.  
Ideal para carnicería.

**Las sierras para huesos y congelados SH ofrecen un diseño moderno además de un manejo seguro y sencillo.**

Fabricadas totalmente en **acero inoxidable**, cuentan con brazo de precisión y microrruptor de seguridad en la tapa frontal. Cuentan con una raspadora de hoja fácilmente extraíble. La **regulación sencilla y exacta** de la polea de transmisión permite ajustarlo en altura y en inclinación, obteniendo un **corte de gran precisión**.

Las sierras de huesos Sammic vienen equipadas con una **cuba receptora de residuos** fácilmente desmontable y son muy fáciles de limpiar.

Las sierras SH están certificadas de conformidad a lo establecido por las **normas CE** en materia de **higiene y seguridad** y por la **normativa específica** relativa al producto.

	<b>SH-215</b>	<b>SH-300</b>
DIMENSIONES DE LA HOJA	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
AMPLITUD DE CORTE	215mm	300mm
<b>POTENCIA TOTAL</b>		
MONOFÁSICA	750W	950W
TRIFÁSICA	750W	1150W
Nº REVOLUCIONES MOTOR (R.P.M.)	1450rpm	1450rpm
VELOCIDAD DE CORTE	15m/seg	16m/seg
DIMENSIONES PLANO TRABAJO	367mm x 415mm	480mm x 470mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
ANCHO	400mm	400mm
FONDO	425mm	470mm
ALTO	835mm	958mm
PESO NETO	32Kg	35Kg



### SIERRA DE HUESOS SH-215

Amplitud de corte: 215 mm.  
Espesor de corte máximo: 150 mm.  
Velocidad de corte: 15 m./seg.

		PVP €
5150000	Sierra huesos SH-215 230-400/50/3	2.299
5150005	Sierra huesos SH-215 230/50/1	2.349

### SIERRA DE HUESOS SH-300

Amplitud de corte: 300 mm.  
Espesor de corte máximo: 175 mm.  
Velocidad de corte: 16 m/seg.

		PVP €
5150010	Sierra huesos SH-300 230-400/50/3	2.999
5150015	Sierra huesos SH-300 230/50/1	3.049



## Formadora de hamburguesas

### Hamburguesera profesional para hacer hamburguesas de Ø100mm.

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.

Construido en aluminio anodizado, anticorrosivo e higiénico, permite moldear hamburguesas de Ø100 mm. x 25 mm. El dispositivo de presión y extracción de la carne está fabricado en acero inoxidable y cuenta con contenedor para celofán incorporado.

Sin esquinas ni agujeros donde acumularse la suciedad, la limpieza de la formadora de hamburguesas Sammic es muy fácil prácticamente no requiere mantenimiento.



		<b>PH-5</b>
DIÁMETRO DE LA HAMBURGUESA		100mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
ANCHO		235mm
FONDO		230mm
PESO NETO		5.84Kg



### FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-5

Hamburguesera profesional

Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

	PVP €
5050128   Formadora hamburguesas PH-5	199



## Abrelatas industrial

### Apertura de latas rápida y segura

Abrelatas manual diseñado para infinidad de tamaño de latas.



El abrelatas industrial Sammic permite abrir latas de hasta 560 mm. de altura. El modelo EZ-40, indicado para abrir **hasta 40 latas al día**, está construido en materiales alimentarios seleccionados y resistentes y garantiza una acción suave con un desgaste mínimo. Las características de la hoja y los engranajes evitan fragmentos de metales o bordes cortantes.

Las cuchillas, con tratamiento antibacteriano, garantizan la máxima higiene. El recubrimiento negro antibacterias permite mostrar la suciedad, facilitando su limpieza.

El portacuchillas, fácil de desmontar, se puede lavar en lavavajillas.

El abrelatas industrial EZ-40 está homologado por NSF Internacional (Normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para el contacto con alimentos).

► Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.

► Peso neto: 2.5 Kg.



#### ABRELATAS INDUSTRIAL EZ-40

Apertura de latas rápida y segura  
Diseñado para infinidad de tamaño de latas.

	PVP €
5040010   Abrelatas industrial EZ-40	193





## 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.

Con una producción de 200 naranjas/hora, están disponibles en versión de presión manual y de palanca.

Con cuerpo de acero inoxidable, los exprimidores profesionales Sammic son muy fáciles de limpiar.



	<b>ECM</b>	<b>ECP</b>
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	-	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	-
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
DIMENSIONES EXTERIORES	200x280x340mm	200x300x370mm
PESO NETO	8.5Kg	10Kg



### EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM

Exprimidor de naranjas de presión manual para bar o cafetería.

3420030	Exprimidor ECM 230/50/1	PVP € <b>348</b>
---------	-------------------------	---------------------

#### Equipamiento 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.

3420033	Exprimidor ECP 230/50/1	PVP € <b>469</b>
---------	-------------------------	---------------------

#### Equipamiento 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	PVP € <b>19</b>
---------	-----------------------	--------------------



### Jarra Exprimidor



Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

4420144	Jarra inox 1,5 lt.	PVP € <b>34</b>
---------	--------------------	--------------------



## 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. Ideal para bar, cafetería y restauración, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.



#### LI-240: Licuadora profesional

La licuadora LI-240 cuenta con un contenedor de residuos de gran tamaño (3.25 l), lo cual posibilita su utilización continua. La cesta, muy robusta, está equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.

La licuadora LI-240 cuenta con Sistema de expulsión continua de residuos y está equipada con botón "turbo", que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina. Es fácil de usar y de limpiar, puesto que es posible colocar una bolsa de plástico desechable en el recogedor de residuos, de gran tamaño. Su montaje y desmontaje es muy fácil.

Su motor universal, con una velocidad de 6300 rpm y refrigerado por aire, lo hace única y altamente fiable, posibilitando su uso continuado.

La tapa superior y la cubierta del recogedor de residuos están diseñados especialmente para evitar atascos durante el trabajo.

La licuadora LI-240 cuenta con las homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

#### LI-400: Licuadora de gran producción

LI-400 es una licuadora de gran producción. Con cuerpo de aluminio pulido y cestillo de acero y nylon, permite obtener una producción de 25-30 litros/hora al 80-85% de extracción. Dotado de un potente motor de 400W, alcanza una velocidad de 6000 rpm.



	LI-240	LI-400
VELOCIDAD FIJA	6300	6000
POTENCIA TOTAL	240W	400W
DIMENSIONES EXTERIORES	205x310x360mm	260x450x500mm
PESO NETO	5Kg	14Kg



#### 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.

- Velocidad: 6.300 rpm.
- Expulsión continua de residuos. Función turbo para facilitar la limpieza final.
- Potencia: 240W
- Dimensiones: 205 x 310 x 360 mm
- Peso neto: 5 kg

PVP €

5410000	Licuadora LI-240 230/50-60/1	473
---------	------------------------------	-----

#### Equipamiento incluido

- Recogedor de residuos de gran tamaño.

#### LICUADORA LI-400

Licuadora profesional Gran Producción

Extrae el máximo jugo de la frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- Producción: 25-30 litros/hora.
- Velocidad: 6.000 r.p.m.
- Potencia: 400W
- Dimensiones: 260 x 450 x 500 mm.
- Peso neto: 14 Kg.

PVP €

5410005	Licuadora LI-400 230/50-60/1	1.790
---------	------------------------------	-------





## Trituradores de Bebidas

### Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso



#### **Batidora americana TB-1000**

- Capacidad del vaso: 1.2 litros.
- 2 velocidades.
- Potencia: 200 W
- Dimensiones 200 x 200 x 460 mm.
- Peso neto: 3.5 kg.

#### **Batidora americana TB-2000**

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB-2000 es, al mismo tiempo, un potente **procesador de alimentos** ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

- Potencia: 950 W
- Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- Vaso de policarbonato altamente resistente de 2 litros.
- Bloque motor altamente resistente.
- Dimensiones: 205 x 230 x 510 mm
- Peso neto: 5.5 kg.

	<b>TB-1000</b>	<b>TB-2000</b>
CAPACIDAD DEL VASO	1,2l	2l
POTENCIA TOTAL	200W	950W
2 VELOCIDADES	sí	sí
VELOCIDAD (MAXIMA)	16700rpm	28000rpm
PULSADOR DE RÁFAGAS	-	sí
DIMENSIONES EXTERIORES	200x200x460mm	205x230x510mm
PESO NETO	3,5Kg	5,5Kg



## TRITURADORES DE VASO TB-1000

Batidora americana con vaso de 1.2 litros

Triturador de alimentos y bebidas ideal para hacer puré, moler, rallar, etc.

PVP €

5410020 Triturador bebidas TB-1000 230/50-60/1

400



## TRITURADORES DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.

Triturador de alimentos y bebidas ideal para hacer puré, moler, rallar, etc.

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB-2000 es, al mismo tiempo, un potente **procesador de alimentos** ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

PVP €

5410035 Triturador bebidas TB-2000 230/50-60/1

450

## Equipamiento incluido

- Vaso de 2 lt.

## Equipamiento opcional

- Vaso de 1.5 lt.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.

## ACCESORIOS

## Vaso de policarbonato 1,5 litros

Fabricado con material altamente resistente

PVP €

130



## Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros

Carcasa silenciosa aislante de ruido

Para TB-2000, para vaso de 1,5 litros.

Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento

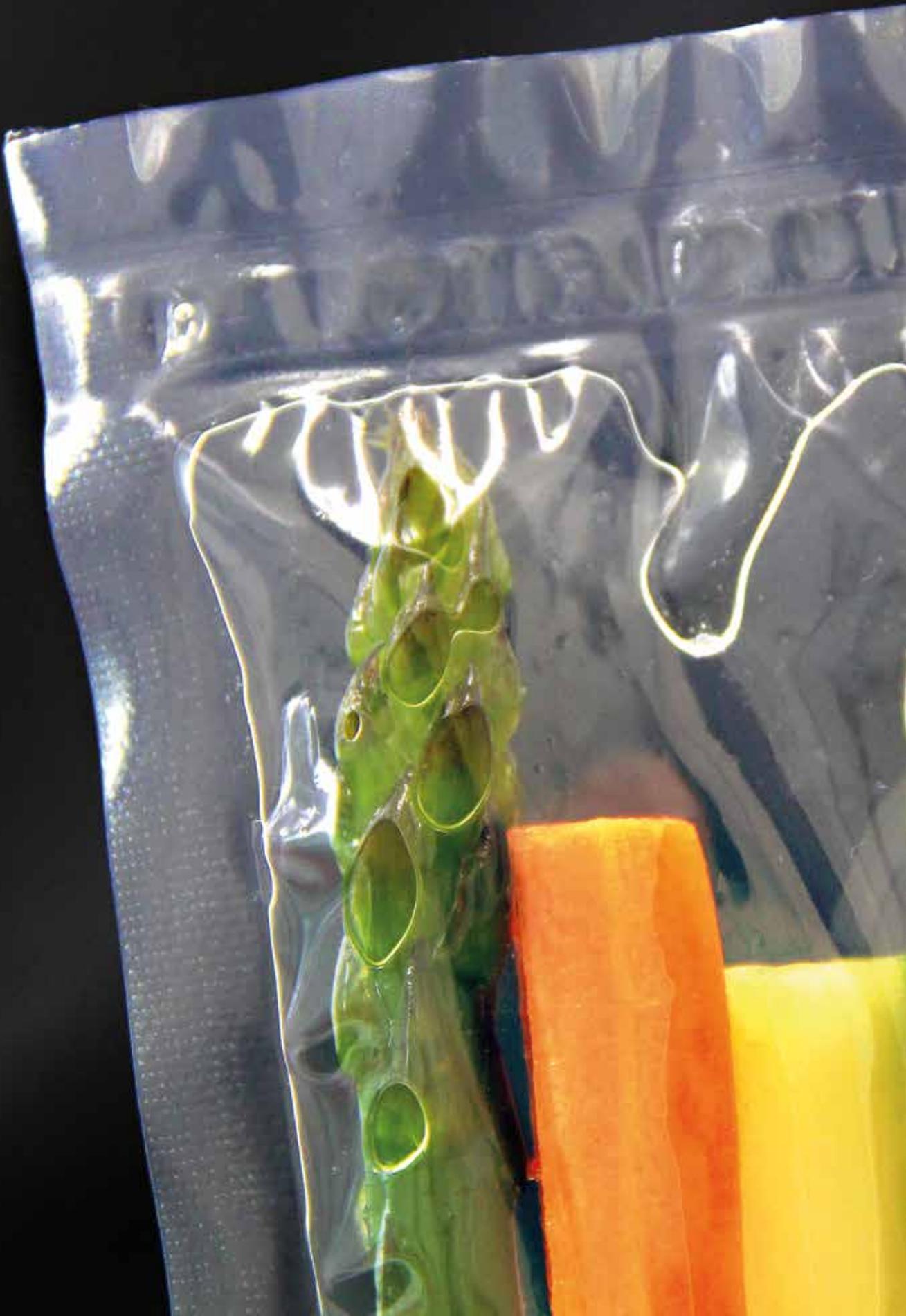
PVP €

5410039 Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros para TB-2000

156







# CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUSVIDE



## Envasadoras al vacío industriales - Gama S

### Vacío controlado por sensor



La gama S cuenta con funciones controladas por un microprocesador de gran precisión que permite regular exactamente el nivel de vacío deseado dentro de la cámara. Además, a diferencia de la gama T, es programable y cuenta con funciones como el vacío plus y entrada de gas inerte.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic 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. Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable y la barra de soldadura, sin cables, permite una limpieza de la cuba fácil y cómoda.

Las envasadoras al vacío de la gama S de Sammic cuentan con panel de mandos digital con funciones controladas por un microprocesador de gran precisión, que **permite regular exactamente el nivel de vacío deseado dentro de la cámara**. La función "vacío PLUS" permite programar un tiempo extra de vacío una vez que se ha alcanzado el valor del 99%. Todos los modelos de esta gama cuentan con atmósfera progresiva y entrada de gas inerte de serie.

Las envasadoras S de Sammic son **fácilmente programables** y cuentan con **memoria** de 10 programas.

El panel de mandos permite visualizar, mediante LED's, cada fase del ciclo en el momento de su ejecución y cuenta con una tecla STOP que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente.

Cuentan con un **programa de secado de la bomba**, que permite prolongar su vida útil, así como con un **contador de horas** de trabajo que permite saber cuándo se debe cambiar el aceite. En todos los modelos de la gama S, el aceite viene puesto de serie.

CARACTERÍSTICAS	SV-310S	SV-410S	SV-420S	SV-520	SV-604S 606S	SV- 604CCS 606CCS	SV-806S 810S	SV- 806CCS 810CCS	SV- 806LLS 810LLS
ALIMENT.ELÉCTRICA	230V/50-60/1~				230-400V / 50-60 / 3N~				
CAPACIDAD BOMBA (m3/h)	10	10	20	20	40/63	40/63	63/100	63/100	63/100
TIPO SOLDADURA	Simple	Doble							
LONGITUD BARRA SOLD. UTIL (mm)	314	414	414	414+414	650+407	459+459	842+524	580+580	842+842
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	370	370	750	750	1.100 1.500	1.100 1.500	1.500 2.200	1.500 2.200	1.500 2.200
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (mbar)	2	2	2	2	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
DIMENSION CÁMARA (mm)									
ANCHO	280	430	430	560	672	672	864	864	864
FONDO	300	415	415	430	481	481	603	603	603
ALTO	90	145	180	180	185	185	210	210	210
DIMENSION EXTERIOR (mm)									
ANCHO	323	500	500	642	740	740	990	990	990
FONDO	405	500	500	557	553	553	760	760	760
ALTO	260	413	448	455	1.035	1.035	995	995	995
PESO NETO	23	64	70	80	145/159	145/159	232/250	232/250	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno								

CARACTERÍSTICAS	SV-6100	SV-6160	SV-6100G	SV-6160G
ALIMENT.ELÉCTRICA				
CAPACIDAD BOMBA (m3/h)	100	155	100	155
TIPO SOLDADURA		Doble		
LONGITUD BARRA SOLD. UTIL (mm)	2 x (662+662)	2 x (662+662)	2 x (662+662)	2 x (662+662)
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	2.200	4.000	2.200	4.000
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (mbar)	0.5	0.5	0.5	0.5
DIMENSION CÁMARA (mm)				
ANCHO	662	662	662	662
FONDO	656	656	656	656
ALTO	205	205	205	205
DIMENSION EXTERIOR (mm)				
ANCHO	1.640	1.640	1.640	1.640
FONDO	874	874	874	874
ALTO	1.370	1.370	1.370	1.370
PESO NETO	360	360	360	360
DOTACIÓN	4 planchas de relleno			

## SERIE 300

*Modelo de sobremesa: barra de soldadura simple de 314 mm.*



- Cuba embutida.
- Diferentes modelos con bombas de diferente potencia.

### Equipamiento incluido

- Plancha de relleno.

### Equipamiento opcional

- Kit de vacío exterior “Vac-Norm”.
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

1140421

Envasadora al vacío SV-310S 230/50-60/1

Longitud Barra De Soldadura

Bomba Busch

Capacidad De La Bomba

PVP €

314 mm      Sí      10 m3/h      2.360

## SERIE 400

*Modelo de sobremesa: barra de soldadura doble de 414 mm.*



- Cuba embutida.
- Diferentes modelos con bombas de diferentes potencias.

### Equipamiento incluido

- Plancha de relleno.

### Equipamiento opcional

- Kit de vacío exterior “Vac-Norm”.
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

1140431

Envasadora al vacío SV-410S 230/50-60/1

Longitud Barra De Soldadura

Bomba Busch

Capacidad De La Bomba

PVP €

414 mm      Sí      10 m3/h      3.017

1140441

Envasadora al vacío SV-420S 230/50-60/1

414 mm      Sí      20 m3/h      3.315

**SERIE 500***Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura dobles de 414+414 mm.*

- Equipada con bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h.

**Equipamiento incluido**

Plancha de relleno.



		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140449   Envasadora al vacío SV-520S2 230/50-60/1	414+414 mm	Sí	20 m3/h	<b>4.197</b>

**SERIE 600***Modelo de pie con dos barras de soldadura doble*

- Diferentes barras según modelo.
- Diferentes bombas según modelo.

**Equipamiento incluido**

Plancha de relleno.



		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140461   Envasadora al vacío SV-604S 230-400/50/3N	650+407 mm	Sí	40 m3/h	<b>6.444</b>
<input type="checkbox"/>	1140463   Envasadora al vacío SV-604CCS 230-400/50/3N	459+459 mm	Sí	40 m3/h	<b>6.444</b>
<input type="checkbox"/>	1140471   Envasadora al vacío SV-606S 230-400/50/3N	650+407 mm	Sí	63 m3/h	<b>6.720</b>
<input type="checkbox"/>	1140473   Envasadora al vacío SV-606CCS 230-400/50/3N	459+459 mm	Sí	63 m3/h	<b>6.720</b>

**SERIE 800***Modelo de pie con dos barras de soldadura doble*

- Diferentes barras según modelo.
- Diferentes bombas según modelo.

**Equipamiento incluido**

Plancha de relleno.

**Equipamiento opcional**

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm".
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140481 Envasadora al vacío SV-806S 230-400/50/3N	842+524 mm	Sí	63 m3/h	<b>8.496</b>
<input type="checkbox"/>	1140487 Envasadora al vacío SV-806CCS 230-400/50/3N	580+580 mm	Sí	63 m3/h	<b>8.538</b>
<input type="checkbox"/>	1140482 Envasadora al vacío SV-806LLS 230-400/50/3N	842+842 mm	Sí	63 m3/h	<b>8.537</b>
<input type="checkbox"/>	1140491 Envasadora al vacío SV-810S 230-400/50/3N	842+524 mm	Sí	100 m3/h	<b>9.837</b>
<input type="checkbox"/>	1140494 Envasadora al vacío SV-810CCS 230-400/50/3N	580+580 mm	Sí	100 m3/h	<b>9.885</b>
<input type="checkbox"/>	1140492 Envasadora al vacío SV-810LLS 230-400/50/3N	842+842 mm	Sí	100 m3/h	<b>9.912</b>



**SERIE 6000***Modelo de pie de doble cámara*

novedad

- Envasadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble soldadura.

**Equipamiento incluido**

- 4 placas de relleno.

**Equipamiento opcional**

- Entrada de gas inerte (G).
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
1140520	Envasadora al vacío SV-6100 230-400/50/3N	662+662 mm	Sí	100 m3/h	<b>14.761</b>
1140526	Envasadora al vacío SV-6100G 230-400/50/3N	662+662 mm	Sí	100 m3/h	<b>15.575</b>
1140521	Envasadora al vacío SV-6160 230-400/50/3N	662+662 mm	Sí	155 m3/h	<b>17.815</b>
1140527	Envasadora al vacío SV-6160G 230-400/50/3N	662+662 mm	Sí	155 m3/h	<b>18.629</b>

**ACCESORIOS****Kit corte de bolsa**

Para envasadoras al vacío  
Corta la parte sobrante de la  
bolsa tras la soldadura.

		PVP €
2149501	Soldadura corte 414 (SV-400/500)	<b>123</b>
2149502	Soldadura corte 407 (SV-600)	<b>123</b>
2149503	Soldadura corte 650 (SV-600)	<b>190</b>
2149504	Soldadura corte 459 (SV-600CC)	<b>158</b>
2149505	Soldadura corte 524 (SV-800)	<b>168</b>
2149506	Soldadura corte 842 (SV-800)	<b>253</b>
2149507	Soldadura corte 580 (SV-800CC)	<b>226</b>

**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.

		PVP €
2149244	Vac-Norm sobremesa	<b>72</b>
2149257	Vac-Norm pie	<b>84</b>

**Bolsas lisas para envasar al vacío**

Para envasar al vacío y cocción sous-vide  
Para la conservación y cocción hasta 80°C.  
► Fabricadas en PA/PE.

	PVP €
1140600   Bolsa lisa 180X300 (pack 100 unidades)	<b>19</b>
1140602   Bolsa lisa 300X400 (pack 100 unidades)	<b>32</b>
1140601   Bolsa lisa 350 X 550 (pack 100 unidades)	<b>45</b>

**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.

	PVP €
2149531   Placa líquidos SV-306/308/310	<b>70</b>
2149020   Placa líquidos SV-408/410/418/420/520	<b>73</b>
2149074   Placa líquidos SV-604/606	<b>75</b>
2141798   Placa líquidos SV-806/810	<b>79</b>

**Conjunto plancha relleno**

► Fabricado en polietileno.

	PVP €
2140023   Plancha relleno SV-204	<b>34</b>
2142344   Plancha relleno SV-300	<b>46</b>
2140614   Plancha relleno SV-408/410/418/420	<b>60</b>
2142031   Plancha relleno SV-520	<b>71</b>
2141162   Plancha relleno SV-604/606	<b>70</b>
2143001   Plancha relleno SV-604/606 CC	<b>87</b>
2141791   Plancha relleno SV-806/810	<b>153</b>
2149563   Plancha relleno SV-6000	<b>106</b>

**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.

	PVP €
5140104   Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	<b>97</b>
5140102   Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	<b>121</b>
5140100   Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	<b>136</b>
5140108   Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	<b>63</b>
5140106   Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	<b>66</b>
5140112   Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	<b>52</b>
5140110   Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	<b>61</b>
5140114   Tapa Vac-Norm 1/1	<b>81</b>
5140116   Tapa Vac-Norm 1/2	<b>65</b>
5140118   Tapa Vac-Norm 1/3	<b>49</b>
5140120   Junta tapa Vac-Norm 1/1	<b>21</b>
5140122   Junta tapa Vac-Norm 1/2	<b>20</b>
5140124   Junta tapa Vac-Norm 1/3	<b>11</b>
5140126   Válvula	<b>3</b>





## Envasadoras al vacío industriales - Gama T

### Vacío controlado por Tiempo

La gama T cuenta con un temporizador electrónico y panel de mandos digital. Permite programar el vacío por tiempo.



Panel de mandos digital con funciones controladas por un **temporizador electrónico** que controla las operaciones de vacío y soldadura de la bolsa en función del tiempo prefijado. Atmósfera progresiva de serie.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic 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. Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable y la barra de soldadura, sin cables, permite una limpieza de la cuba fácil y cómoda.

Las envasadoras al vacío de la gama T de Sammic cuentan con panel de mandos digital con funciones controladas por un **temporizador electrónico** que controla las operaciones de vacío y soldadura de la bolsa en función del tiempo prefijado. Todos los modelos de esta gama cuentan con atmósfera progresiva de serie.

El panel de mandos permite visualizar, mediante LED's, cada fase el ciclo en el momento de su ejecución y cuenta con una tecla STOP que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente.

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic cuentan con un **programa de secado de la bomba**, que permite prolongar su vida útil, así como con un **contador de horas** de trabajo que permite saber cuándo se debe cambiar el aceite. A partir del modelo SV-408T, todas las envasadoras llevan el aceite puesto de serie.

CARACTERÍSTICAS	SV-204T	SV-306T	SV-308T	SV-310T	SV-408T	SV-410T	SV-418T	SV-420T	SV-520T
ALIMENT.ELÉCTRICA	230V / 50-60Hz / 1~								
CAPACIDAD BOMBA (m3/h)	4	6	8	10	8	10	18	20	20
TIPO SOLDADURA	Simple				Doble				
LONGITUD BARRA SOLD. UTIL (mm)	264	314	314	314	414	414	414	414	414+414
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	100	370	370	370	370	370	750	750	750
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO	2	2	2	2	2	2	2	2	2
DIMENSIONES CAMARA (mm)									
ANCHO	280	330	330	330	430	430	430	430	560
FONDO	300	360	360	360	415	415	415	415	430
ALTO	90	140	140	140	145	145	180	180	180
DIMENSION EXTERIOR (mm)									
ANCHO	323	384	384	384	500	500	500	500	642
FONDO	405	455	455	455	500	500	500	500	557
ALTO	260	405	405	405	413	413	448	448	455
PESO NETO	23	34	34	34	64	64	70	70	80
DOTACIÓN	1 plancha de relleno								

CARACTERÍSTICAS	SV-604/606T	SV-604/606CCT	SV-806/810T
ALIMENT.ELÉCTRICA	230-400V / 50-60Hz / 3N ~		
CAPACIDAD BOMBA (m3/h)	40/63	40/63	63/100
TIPO SOLDADURA	Doble		
LONGITUD BARRA SOLD. UTIL (mm)	650+407	459+459	842+524
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	1.100 1.500	1.100 1.500	1.500 2.200
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO	0.5	0.5	0.5
DIMENSIONES CAMARA (mm)			
ANCHO	672	672	864
FONDO	481	481	603
ALTO	185	185	210
DIMENSION EXTERIOR (mm)			
ANCHO	740	740	990
FONDO	553	553	760
ALTO	1.035	995	995
PESO NETO	145/159	145/159	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno		

## SERIE 200

*Modelo de sobremesa: Barra de soldadura simple de 264 mm. Bomba Busch de 4 m<sup>3</sup>/h.*



### Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

### Equipamiento opcional

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm"
- Bolsas para envasar al vacío.

		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140400 Envasadora al vacío SV-204T 230/50-60/1	264 mm	Sí	4 m3/h	<b>1.566</b>

## SERIE 300

*Modelo de sobremesa: barra de soldadura simple de 314 mm.*



- Cuba embutida.
- Diferentes modelos con bombas de diferente potencia.

### Equipamiento incluido

- Plancha de relleno.

### Equipamiento opcional

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm".
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140410 Envasadora al vacío SV-306T 230/50-60/1	314 mm	Sí	6 m3/h	<b>2.098</b>
<input type="checkbox"/>	1140417 Envasadora al vacío SV-308T 230/50-60/1	314 mm	No	8 m3/h	<b>2.002</b>
<input type="checkbox"/>	1140420 Envasadora al vacío SV-310T 230/50-60/1	314 mm	Sí	10 m3/h	<b>2.204</b>

**SERIE 400***Modelo de sobremesa: barra de soldadura doble de 414 mm.*

- Cuba embutida.
- Diferentes modelos con bombas de diferentes potencias.

**Equipamiento incluido**

Plancha de relleno.

**Equipamiento opcional**

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm".
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.



		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140429   Envasadora al vacío SV-408T 230/50-60/1	414 mm	No	8 m3/h	<b>2.702</b>
<input type="checkbox"/>	1140430   Envasadora al vacío SV-410T 230/50-60/1	414 mm	Sí	10 m3/h	<b>2.857</b>
<input type="checkbox"/>	1140438   Envasadora al vacío SV-418T 230/50-60/1	414 mm	No	18 m3/h	<b>2.916</b>
<input type="checkbox"/>	1140440   Envasadora al vacío SV-420T 230/50-60/1	414 mm	Sí	20 m3/h	<b>3.155</b>

**SERIE 500***Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura dobles de 414+414 mm.*

- Equipada con bomba Busch de 20 m<sup>3</sup>/h.

**Equipamiento incluido**

Plancha de relleno.

**Equipamiento opcional**

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm".
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.



		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140448   Envasadora al vacío SV-520T2 230/50-60/1	414+414 mm	Sí	20 m3/h	<b>3.927</b>

## SERIE 600

### Modelo de pie con dos barras de soldadura doble



- Diferentes barras según modelo.
- Diferentes bombas según modelo.

#### Equipamiento incluido

Plancha de relleno.

#### Equipamiento opcional

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm".
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140460 Envasadora al vacío SV-604T 230-400/50/3N	650+407 mm	Sí	40 m3/h	<b>6.242</b>
<input type="checkbox"/>	1140462 Envasadora al vacío SV-604CCT 230-400/50/3N	459+459 mm	Sí	40 m3/h	<b>6.242</b>
<input type="checkbox"/>	1140470 Envasadora al vacío SV-606T 230-400/50/3N	650+407 mm	Sí	63 m3/h	<b>6.540</b>
<input type="checkbox"/>	1140472 Envasadora al vacío SV-606CCT 230-400/50/3N	459+459 mm	Sí	63 m3/h	<b>6.540</b>

## SERIE 800

### Modelo de pie con dos barras de soldadura doble



- Diferentes barras según modelo.
- Diferentes bombas según modelo.

#### Equipamiento incluido

Plancha de relleno.

#### Equipamiento opcional

- Kit de vacío exterior "Vac-Norm".
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para líquidos.
- Bolsas para envasar al vacío.

		Longitud Barra De Soldadura	Bomba Busch	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/>	1140480 Envasadora al vacío SV-806T 230-400/50/3N	842+524 mm	Sí	63 m3/h	<b>8.064</b>
<input type="checkbox"/>	1140490 Envasadora al vacío SV-810T 230-400/50/3N	842+524 mm	Sí	100 m3/h	<b>9.466</b>



## ACCESORIOS

## Kit corte de bolsa



Para envasadoras al vacío  
Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

	PVP €	
2149501	Soldadura corte 414 (SV-400/500)	123
2149502	Soldadura corte 407 (SV-600)	123
2149503	Soldadura corte 650 (SV-600)	190
2149504	Soldadura corte 459 (SV-600CC)	158
2149505	Soldadura corte 524 (SV-800)	168
2149506	Soldadura corte 842 (SV-800)	253
2149507	Soldadura corte 580 (SV-800CC)	226

## 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.

	PVP €	
2149244	Vac-Norm sobremesa	72
2149257	Vac-Norm pie	84

## Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-vide  
Para la conservación y cocción hasta 80°C.  
► Fabricadas en PA/PE.

	PVP €	
1140600	Bolsa lisa 180X300 (pack 100 unidades)	19
1140602	Bolsa lisa 300X400 (pack 100 unidades)	32
1140601	Bolsa lisa 350 X 550 (pack 100 unidades)	45

## 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.

	PVP €	
2149531	Placa líquidos SV-306/308/310	70
2149020	Placa líquidos SV-408/410/418/420/520	73
2149074	Placa líquidos SV-604/606	75
2141798	Placa líquidos SV-806/810	79

## Conjunto plancha relleno



► Fabricado en polietileno.

	PVP €	
2140023	Plancha relleno SV-204	34
2142344	Plancha relleno SV-300	46
2140614	Plancha relleno SV-408/410/418/420	60
2142031	Plancha relleno SV-520	71
2141162	Plancha relleno SV-604/606	70
2143001	Plancha relleno SV-604/606 CC	87
2141791	Plancha relleno SV-806/810	153
2149563	Plancha relleno SV-6000	106



**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.

	<b>PVP €</b>
5140104   <b>Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100</b>	<b>97</b>
5140102   <b>Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150</b>	<b>121</b>
5140100   <b>Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200</b>	<b>136</b>
5140108   <b>Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100</b>	<b>63</b>
5140106   <b>Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150</b>	<b>66</b>
5140112   <b>Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100</b>	<b>52</b>
5140110   <b>Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150</b>	<b>61</b>
5140114   <b>Tapa Vac-Norm 1/1</b>	<b>81</b>
5140116   <b>Tapa Vac-Norm 1/2</b>	<b>65</b>
5140118   <b>Tapa Vac-Norm 1/3</b>	<b>49</b>
5140120   <b>Junta tapa Vac-Norm 1/1</b>	<b>21</b>
5140122   <b>Junta tapa Vac-Norm 1/2</b>	<b>20</b>
5140124   <b>Junta tapa Vac-Norm 1/3</b>	<b>11</b>
5140126   <b>Válvula</b>	<b>3</b>





## Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT

### Envasadoras al vacío semi-profesionales

La gama EXT está compuesta por envasadoras al vacío semiprofesionales, sin cámara.



Las envasadoras al vacío **semi-profesionales sin cámara** para bolsas gofradas permiten alcanzar hasta 140mbar de vacío en la bolsa, prolongando el período de conservación del alimento o permitiendo su uso en la cocción sous-vide.

Fabricadas en **acero inoxidable**, el vacío es controlado por **temporizador** y están provistas de placa electrónica.



	<b>SVE-104T</b>	<b>SVE-114T</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>		
CAPACIDAD DE LA BOMBA	12l/min	30l/min
LONGITUD DE BARRA DE SOLDADURA ÚTIL	330mm	450mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
ANCHO	360mm	480mm
FONDO	300mm	240mm
ALTO	140mm	140mm
PESO NETO	7Kg	15Kg



### ENVASADORA AL VACÍO SVE-104T

Envasadora semi-profesional. Barra de soldadura de 330 mm.  
Equipada con bomba auto-lubricante de 12 l/min.

	PVP €
5140210   Envasadora vacío exterior SVE-104T 230/50-60/1	484

#### Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío.



### ENVASADORA AL VACÍO SVE-114T

Envasadora semi-profesional. Barra de soldadura de 450mm.  
Equipada con bomba auto-lubricante de doble cuerpo de 30 l/min.

	PVP €
5140220   Envasadora vacío exterior SVE-114T 230/50-60/1	1.133

#### Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío.

ACCESORIOS		
<b>Bolsas gofradas para envasar al vacío</b>		
	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.	PVP €
	1140610   Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)	26
	1140613   Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)	23
	1140614   Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)	35





CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

COCEDORES SOUS-VIDE



*Smart*  
**SVIDE**  
by sammic

[www.sous-vide.cooking](http://www.sous-vide.cooking)



# ¿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 **realizar 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**, dondequieras que vayas?





## Cocedores Sous-Vide

### Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

Para obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

#### 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.

#### ► TIPOS DE COCEDORES SOUS-VIDE

##### **Sous-vide portátil con agitador:**

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de  $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ .
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.

##### **Cocedores 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  $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ , uniformidad de  $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ .

**MÁS INFORMACIÓN:** [www.sous-vide.cooking](http://www.sous-vide.cooking)



**SmartVide  
App**



**Bluetooth®  
SMART**

## COCEDOR PORTÁTIL CON AGITADOR

*Sous-Vide portátil con agitador "SmartVide"*

Cocedor a temperatura controlada de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños. Con capacidad máxima de 56 litros.

ESPECIFICACIONES	SMARTVIDE 8 PLUS	SMARTVIDE 8	SMARTVIDE 6	SMARTVIDE 4
<b>TEMPERATURA</b>				
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	5-95°C	5-95°C	5-95°C	5.95°C
<b>TIEMPO</b>				
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h	1'-99h
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>				
CAPACIDAD MÁX. RECIPIENTE	56l	56l	56l	28l
POTENCIA TOTAL	2000W	2000W	2000W	1600W
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	Si	No	No	No
PREPARADO PARA HACCP	Si	No	No	No
SONDA	Opcional	Opcional	No	No
PANEL Y ASA	Acero Inox	Acero Inox	Poliamida	Poliamida
BOLSA DE TRANSPORTE	Si	Si	Opcional	Opcional
<b>DIMENSIONES</b>				
PARTE SUMERGIBLE	117x110x147mm	117x110x147mm	117x110x147mm	112x94x147mm
EXTERIORES	124x140x360mm	124x140x360mm	124x140x360mm	112x127x355mm
PESO NETO	4.1Kg	4.1Kg	3.5Kg	2.7Kg



novedad

### COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE8 PLUS

Capacidad máx.: 56 litros. Conectividad Bluetooth para HACCP. Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

Con funciones avanzadas que permite un intercambio de datos importantes para mejorar el rendimiento del Chef y llevar un control HACCP efectivo gracias a la conectividad Bluetooth.

	PVP €
1180000 SmartVide 8 Plus 230/50-60/1	1.250

#### Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

#### Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



novedad

### COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE

Capacidad máx.: 56 litros. Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

	PVP €
1180005 SmartVide 8 230/50-60/1	1.100

#### Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

#### Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.

**novedad****COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE6**

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

1180020 SmartVide 6 230/50-60/1

PVP €

**950****Equipamiento opcional**

- Bolsa de transporte.
- Contenedores aislados.
- Tapas.

**novedad****COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE4**

Capacidad máx.: 28 litros.

Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

1180040 SmartVide4 230/50-60/1

PVP €

**750****Equipamiento opcional**

- Bolsa de transporte.
- Contenedor aislado.
- Tapa.

## COCEDORES SOUS-VIDE AL BAÑO MARÍA

*Sistema de cocción a baño maría estático*

Sistema de cocción a baño maría, combinando precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos. Cubas de 4, 14, 22 y 28 litros, fabricadas todas ellas en acero inoxidable.

ESPECIFICACIONES	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
<b>TEMPERATURA</b>			
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	5-95°C	5-95°C	5-95°C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
<b>TIEMPO</b>			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
<b>CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>			
CAPACIDAD MÁX. RECIPIENTE	14l	28l	26l
POTENCIA	1500W	1900W	1250W
GRIFO DE VACIADO	Si	Si	Si
<b>DIMENSIONES</b>			
INTERNA	300x300x150mm	300x505x200mm	117x110x147mm
EXTERIORES	431x377x290mm	332x652x290mm	124x140x360mm



### COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

PVP €

5170000 | Sous-vide SVC-14 230/50-60/1

**1.429**

#### Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

#### Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.



### COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28

Gran capacidad: 28 litros

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 28 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

PVP €

5170005 | Sous-vide SVC-28 230/50-60/1

**1.647**

#### Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

#### Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.



## COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría

**El modelo al baño maría SVC-4-22D**

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	PVP €
		2.900

## Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

## Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

## ACCESORIOS

## Sonda Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto

Para SmartVide8 Plus / SmartVide 8

1180090	Sonda corazón SmartVide	PVP €
		165

## Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

5170060	Membrana 100mm x 4 m sous-vide	PVP €
		30

## 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	PVP €
1180065	Cuba 56 SmartVide	345



### Tapa para Sous-Vide



Tapa para la cocción sous-vide en varias medidas.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Evita la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adapta a contenedores gastronorm o cubas aisladas Sammic.
- Con asa.

PVP €
45
81

### Bolas antivapor



Bolas para evitar la evaporación de líquidos

- Bolas antivapor huecas de polipropileeno 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 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

PVP €
78

### Divisores



PVP €
94
120

### Bolsa SmartVide



Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide8 y opcional para SmartVide6 y SmartVide4.

PVP €
49



## 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.



- Abatimiento rápido + ultracongelación + conservación.
- Motor integrado.
- Sonda de corazón. Sonda de aguja cónica de fácil extracción. (Opcional para el mod. AB-3)
- Flujo de aire indirecto: baja deshidratación.
- Compresores de alta potencia: enfriamiento rápido.
- Función hard chilling: para productos espesos.
- Conservación automática.
- Función pre-enfriamiento: enfriamiento sin costo.
- HACCP de serie en todos los modelos.

	<b>AB-3 2/3</b>	<b>AB-3 1/1</b>	<b>AB-5</b>	<b>AB-10</b>	<b>AB-15</b>	<b>AS-15/2</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>						
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/3	3	--	--			
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 1/1	--	3	5	10	15	30
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/1	--	--	--			15
CAPACIDAD RECIPIENTES EN 600x400	--	--	5	10	15	30
CAPACIDAD CUBETAS HELADO 5 L.	2	2	6	15	21	42
PASO ENTRE BANDEJAS	70mm	70mm	68mm	68mm	68mm	68mm
SONDA AL CORAZÓN	O	si	si	si	si	si
<b>CAPACIDAD ABATIMIENTO</b>						
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO - RENDIMIENTO	7Kg	7Kg	18Kg	32Kg	40Kg	70Kg
CAPACIDAD DE ULTRACongELACIÓN EN	240'	240'	240'	240'	240'	240'
CAPACIDAD DE ULTRACongELACIÓN - RENDIMIENTO	5Kg	5Kg	10Kg	22Kg	28Kg	55Kg
CONSUMO	700W	700W	1250W	2100W	2700W	4350W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>						
ANCHO	600mm	600mm	800mm	800mm	800mm	800mm
FONDO	600mm	850mm	700mm	700mm	800mm	1228mm
ALTO	400mm	450mm	900mm	1544mm	1950mm	1970mm



### ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-3 2/3

Capacidad: 3 x GN 2/3 (paso 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'

Ultracongelación: 5 Kg. / 240'

Sonda al corazón opcional.

PVP €
-------

5140083	<b>Abatidor AB-3 2/3 230/50/1</b>
---------	-----------------------------------

<b>3.461</b>
--------------

#### Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.



### ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-3 1/1

Capacidad: 3 x GN 1/1 (paso 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'

Ultracongelación: 5 Kg. / 240'

Sonda al corazón.

PVP €
-------

5140082	<b>Abatidor AB-3 1/1 230/50/1</b>
---------	-----------------------------------

<b>3.643</b>
--------------

#### Equipamiento incluido

- Sonda al corazón.



### ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-5

Capacidad: 5 x GN 1/1 (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 18 Kg. / 90'

Ultracongelación: 10 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

PVP €
-------

5140085	<b>Abatidor AB-5 1/1 230/50/1</b>
---------	-----------------------------------

<b>4.705</b>
--------------

#### Equipamiento incluido

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

#### Equipamiento opcional

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.

**ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-10**

Capacidad: 10 x GN 1/1 (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 32 Kg. / 90'

Ultracongelación: 22 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

PVP €
-------

5140090	Abatidor AB-10 1/1 230/50/1
---------	-----------------------------

7.438
-------

**Equipamiento incluido**

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

**Equipamiento opcional**

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.

**ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-15**

Capacidad: 15 x GN 1/1 (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 40 Kg. / 90'

Ultracongelación: 28 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

PVP €
-------

5140095	Abatidor AB-15 1/1 400/50/3N
---------	------------------------------

9.714
-------

**Equipamiento incluido**

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

**Equipamiento opcional**

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.

**ABATIDOR DE TEMPERATURA AS-15/2**

Capacidad: 15 x GN 2/1 o 30 x GN 1/1. (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 70 Kg. / 90'

Ultracongelación: 55 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

PVP €
-------

5140069	Abatidor AS-15-2/70 400/50/3N
---------	-------------------------------

14.724
--------

**Equipamiento incluido**

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

**Equipamiento opcional**

- Lámpara UVC.
- USB para conectar una impresora.

**ACCESORIOS****Kit sonda**

PVP €
-------

5140080	Kit sonda AB-3
---------	----------------

178
-----



## Termoselladoras de barquetas

### Termo-sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 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.



#### TERMOSELLADORA TS-150

Para el sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 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.

1150001	Termostelladora TS-150 230/50-60/1	PVP €
		935

#### Equipamiento incluido

- 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
- 1 bobina de film.



## ACCESORIOS

### Bobina film termoselladoras



Longitud: 300 mts.

	PVP €
2150165 Bobina film TS-150	46

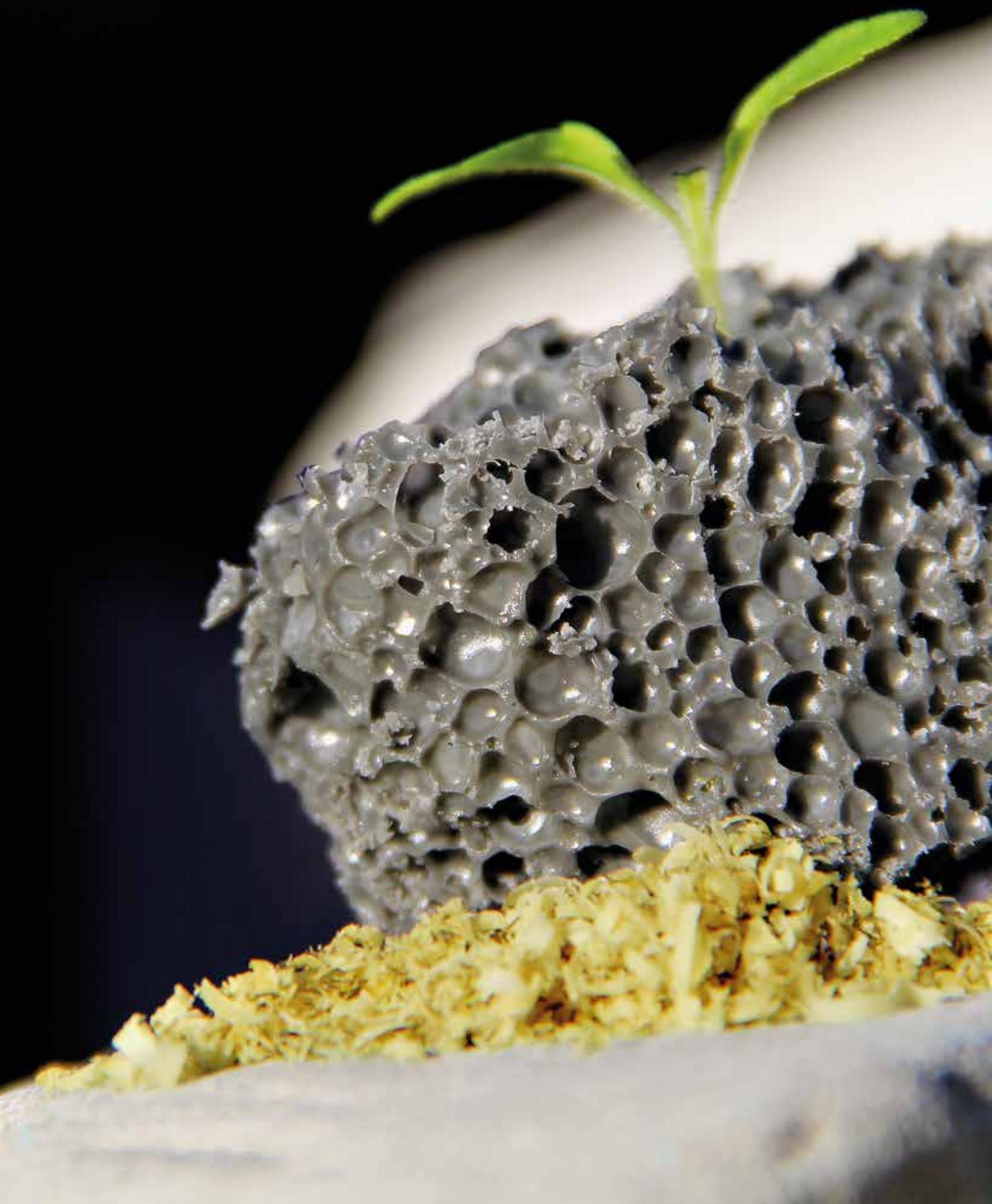


### Barquetas de polipropileno

Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS 150  
Fabricadas en polipropileno  
► Amplia selección de medidas y capacidades.  
► Se venden en packs de 800 unidades.

	PVP €
5150101 Barqueta 192x136x98 2L 800U	174
5150107 Barqueta 192X136X85 1,5 660U	117
5150112 Barqueta 192X136X72 1,2L 840U	173
5150117 Barqueta 192X136X54 1L 960U	152
5150121 Barqueta 192X136X40 0,75L 1260U	198
5150126 Barqueta 192X136X35 0,65L 1260U	162
5150131 Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U	138
5150136 Barqueta 136X96X49 0,375L 2160U	161
5150141 Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U	164





# 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.

Con una producción de 200 naranjas/hora, están disponibles en versión de presión manual y de palanca.

Con cuerpo de acero inoxidable, los exprimidores profesionales Sammic son muy fáciles de limpiar.



	<b>ECM</b>	<b>ECP</b>
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	-	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	-
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>		
DIMENSIONES EXTERIORES	200x280x340mm	200x300x370mm
PESO NETO	8.5Kg	10Kg



### EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM

Exprimidor de naranjas de presión manual para bar o cafetería.

3420030	Exprimidor ECM 230/50/1	PVP € <b>348</b>
---------	-------------------------	---------------------

#### Equipamiento 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.

3420033	Exprimidor ECP 230/50/1	PVP € <b>469</b>
---------	-------------------------	---------------------

#### Equipamiento 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	PVP € <b>19</b>
---------	-----------------------	--------------------

### Jarra Exprimidor

Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



4420144	Jarra inox 1,5 lt.	PVP € <b>34</b>
---------	--------------------	--------------------





## 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. Ideal para bar, cafetería y restauración, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.



#### LI-240: Licuadora profesional

La licuadora LI-240 cuenta con un contenedor de residuos de gran tamaño (3.25 l), lo cual posibilita su utilización continua. La cesta, muy robusta, está equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.

La licuadora LI-240 cuenta con Sistema de expulsión continua de residuos y está equipada con botón "turbo", que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina. Es fácil de usar y de limpiar, puesto que es posible colocar una bolsa de plástico desechable en el recogedor de residuos, de gran tamaño. Su montaje y desmontaje es muy fácil.

Su motor universal, con una velocidad de 6300 rpm y refrigerado por aire, lo hace única y altamente fiable, posibilitando su uso continuado.

La tapa superior y la cubierta del recogedor de residuos están diseñados especialmente para evitar atascos durante el trabajo.

La licuadora LI-240 cuenta con las homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

#### LI-400: Licuadora de gran producción

LI-400 es una licuadora de gran producción. Con cuerpo de aluminio pulido y cestillo de acero y nylon, permite obtener una producción de 25-30 litros/hora al 80-85% de extracción. Dotado de un potente motor de 400W, alcanza una velocidad de 6000 rpm.



	<b>LI-240</b>	<b>LI-400</b>
VELOCIDAD FIJA	6300	6000
POTENCIA TOTAL	240W	400W
DIMENSIONES EXTERIORES	205x310x360mm	260x450x500mm
PESO NETO	5Kg	14Kg

**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.

- Velocidad: 6.300 rpm.
- Expulsión continua de residuos. Función turbo para facilitar la limpieza final.
- Potencia: 240W
- Dimensiones: 205 x 310 x 360 mm
- Peso neto: 5 kg

PVP €

5410000 | Licuadora LI-240 230/50-60/1

473

**Equipamiento incluido**

- Recogedor de residuos de gran tamaño.

**LICUADORA LI-400**

Licuadora profesional Gran Producción

Extrae el máximo jugo de la frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- Producción: 25-30 litros/hora.
- Velocidad: 6.000 r.p.m.
- Potencia: 400W
- Dimensiones: 260 x 450 x 500 mm.
- Peso neto: 14 Kg.

PVP €

5410005 | Licuadora LI-400 230/50-60/1

1.790





## Batidor de bebidas

### Batidor-meclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.



La batidora BB-900 de Sammic está indicada para todo tipo de bebidas y batidos y viene equipada con un vaso de acero inoxidable de 1 litro de capacidad.



#### BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional

	PVP €
5410010 Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1	453



## Trituradores de Bebidas

### Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso



#### **Batidora americana TB-1000**

- Capacidad del vaso: 1.2 litros.
- 2 velocidades.
- Potencia: 200 W
- Dimensiones 200 x 200 x 460 mm.
- Peso neto: 3.5 kg.

#### **Batidora americana TB-2000**

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB-2000 es, al mismo tiempo, un potente **procesador de alimentos** ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

- Potencia: 950 W
- Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- Vaso de policarbonato altamente resistente de 2 litros.
- Bloque motor altamente resistente.
- Dimensiones: 205 x 230 x 510 mm
- Peso neto: 5.5 kg.



	<b>TB-1000</b>	<b>TB-2000</b>
CAPACIDAD DEL VASO	1,2l	2l
POTENCIA TOTAL	200W	950W
2 VELOCIDADES	sí	sí
VELOCIDAD (MAXIMA)	16700rpm	28000rpm
PULSADOR DE RÁFAGAS	-	sí
DIMENSIONES EXTERIORES	200x200x460mm	205x230x510mm
PESO NETO	3,5Kg	5,5Kg





## TRITURADORES DE VASO TB-1000

Batidora americana con vaso de 1.2 litros

Triturador de alimentos y bebidas ideal para hacer puré, moler, rallar, etc.

PVP €

5410020

Triturador bebidas TB-1000 230/50-60/1

400



## TRITURADORES DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.

Triturador de alimentos y bebidas ideal para hacer puré, moler, rallar, etc.

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB-2000 es, al mismo tiempo, un potente **procesador de alimentos** ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

PVP €

5410035

Triturador bebidas TB-2000 230/50-60/1

450

## Equipamiento incluido

- Vaso de 2 lt.

## Equipamiento opcional

- Vaso de 1.5 lt.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.

## ACCESORIOS

## Vaso de policarbonato 1,5 litros

Fabricado con material altamente resistente

PVP €

130



## Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros

Carcasa silenciosa aislante de ruido

Para TB-2000, para vaso de 1,5 litros.

Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento

PVP €

156

5410039	Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros para TB-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.
- Potencia: 450 W
- Dimensiones: 250 x 300 x 660 mm
- Peso neto: 9 Kg.



#### TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo

	PVP €
5410045   Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	862



## 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.



Con 5 y 10 litros de capacidad, los termos o calentadores de leche al baño maría TM de Sammic están construidos en acero inoxidable de máxima calidad. Equipados con grifo hermético antigoteo, bandeja anti-goteo y termostato regulable.



#### TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-5

Capacidad: 5 litros.

5400082	Termo leche TM-5 230/50-60/1	PVP €
		453



#### TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-10

Capacidad: 10 litros.

5400087	Termo leche TM-10 230/50-60/1	PVP €
		649

## 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.

	PVP €
5200012   Olla sopa OS-10 230/50-60/1	190



#### OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

	PVP €
5200014   Olla sopa OSI-10 230/50-60/1	259





## Cafeteras de filtro

### Cafeteras con contenedor y jarras

- Amplia gama de cafeteras con producción de 15 a 145 litros/hora.
- Gama completa, que ofrece la opción de hacer café filtrado de la más alta calidad en cualquier lugar de forma rápida y sencilla.
- Permite obtener un producto de gran calidad.
- La gama permite preparar gran cantidad de café en poco tiempo.
- Manejo muy sencillo y de fácil limpieza.
- Flexibilidad, adaptabilidad a distintos tipos de establecimientos.
- Bajo coste por taza.





## NOVO / MONDO / MATIC

### Cafeteras con producción de café a jarras

La gama cafeteras con producción a jarras comprende varios modelos con una producción de hasta 24 litros/hora.

El modelo **NOVO** no necesita estar conectado al agua y tiene portafiltro de plástico. Los modelos **MONDO** tampoco necesitan estar conectados a la toma de agua y están equipados con un portafiltro de acero inoxidable. Los modelos **MATIC**, los más avanzados de esta gama, cuentan con conexión al agua y están equipados con portafiltro de acero inoxidable.

CARACTERÍSTICAS	NOVO	MONDO	MONDO TWIN	MATIC	MATIC TWIN
PRODUCCIÓN LITROS/HORA	18	18	28	15	24
ALIMENTACION DE AGUA	Manual	Manual	Manual	Automática	Automática
PLACA CALENTAMIENTO	2	2	4	2	4
Nº DE JARRAS	1	2	4	2	4
PORTA FILTRO	Plástico	Inox	Inox	Inox	Inox
POTENCIA (W)	2.130	2.140	3.460	2.140	3.460
DIMENSIONES (MM)	214x391x424	195x406x446	404x406x446	195x406x446	404x406x446
PESO NETO	5	6	11	8	12



### CAFETERA DE JARRAS NOVO

#### Producción de Café a Jarras

Producción: 18 l/h.

Modelo sin conexión al agua.

- Calderín de acero inoxidable y porta-filtro de plástico.
- No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- Dos placas calentadoras inteligentes se encargan de mantener el café a óptima temperatura y calidad.
- Operación y mantenimiento sencillos.

PVP €

5430002 | Cafetera Novo 230/50-60/1

**452**

#### Equipamiento incluido

- Una jarra de cristal 1,7 litros

#### Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



### CAFETERA MONDO

#### Producción de Café a Jarras

Producción: 18 l/h.

Modelo sin conexión al agua.

- No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- Calderín y porta-filtro en acero inoxidable.
- El indicador de agua muestra si la máquina está llena.
- Dos placas calentadoras inteligentes se encargan de mantener el café a óptima temperatura y calidad.

PVP €

5430000 | Cafetera Mondo 230/50-60/1

**609**

#### Equipamiento incluido

- Dos jarras de cristal 1,7 litros

#### Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades





## CAFETERA DE JARRAS MONDO TWIN

## Producción de Café a Jarras

Producción: 28 l/h.

Modelo sin conexión al agua.

Modelo con doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras. El resto de las características son similares al modelo **MONDO**.

- ▶ No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar
- ▶ Porta filtro en acero inoxidable
- ▶ El indicador de agua muestra si la maquina está llena
- ▶ Doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad

	PVP €
5430009   Cafetera MONDO TWIN 230/50-60/1	1.424

## Equipamiento incluido

- Cuatro jarras de cristal 1,7 litros

## Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



## CAFETERA DE JARRAS MATIC 2

## Producción de Café a Jarras

Producción: 15 l/h.

Modelo con conexión al agua (llenado automático).

- ▶ Calidad continua del café por la exactitud en la dosificación del agua.
- ▶ Calderín y porta-filtro en acero inoxidable.
- ▶ Dos Placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la optima calidad.
- ▶ Interruptores independientes para placas calentadoras.

	PVP €
5430005   Cafetera Matic-2 230/50-60/1	891

## Equipamiento incluido

- Dos jarras de cristal 1,7 litros

## Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



## CAFETERA DE JARRAS MATIC TWIN

## Producción de Café a Jarras

Producción: 24 l/h.

Modelo con conexión al agua (llenado automático).

- Modelo con doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras.
- ▶ Calidad continua del café por la exactitud en la dosificación del agua.
- ▶ Calderín y porta-filtro en acero inoxidable.
- ▶ Cuatro placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la optima calidad.
- ▶ Interruptores independientes para placas calentadoras.

	PVP €
5430007   Cafetera MATIC TWIN 230/50-60/1	1.568

## Equipamiento incluido

- Cuatro jarras de cristal 1,7 litros

## Equipamiento opcional

- Jarra de plástico irrompible 1,7 litros
- Jarra de acero inoxidable 1,7 litros
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



## ISO / TH / THA

### Cafeteras con producción de café a termos

La gama cafeteras con producción a termos comprende varios modelos con una producción de 18/19 litros/hora.

El modelo **ISO** cuenta con portafiltro de plástico y no necesita conexión de agua. Los modelos **TH/THA** están equipados con un portafiltro de acero inoxidable. El modelo **TH** no cuenta con conexión a la toma de agua, mientras que el **THA** está equipado con conexión al agua.

CARACTERISTICAS	ISO	TH	THA
PRODUCCION LITOS/HORA	18	19	18
PORAFILTRO	Plástico	Inox	Inox
ALIMENTACION DEL AGUA	Manual	Manual	Automática
POTENCIA (W)	2.000	2.310	2.310
DIMENSIONES (MM)	214x391x465	235x406x545	235x406x545
PESO NETO	5	6	6



#### CAFETERA A TERMO ISO

##### Producción a termos.

Producción: 18 l/h.

- El café se hace directamente en el termo de doble pared (2 litros).
- Portafiltro de plástico.
- Incluye termo de 2 litros.
- No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- Operación y mantenimiento sencillos.

5430004	Cafetera ISO 230/50-60/1	PVP €
		529

##### Equipamiento incluido

- Incluye termo inox de 2 litros

##### Equipamiento opcional

- Termo acero inoxidable 2 litros adicional
- Caja filtros papel 1.000 unidades



#### CAFETERA TERMO AUTOMÁTICA TH/THA

##### Producción a termos

Producción: 18/19 l/h.

Con o sin conexión al agua (según modelo).

- El café es preparado directamente en un termo o un recipiente térmico.
- TH: No necesita estar conectada al agua.
- THA: Gracias a la conexión de agua, la máquina se llena automáticamente.
- No incluye termo.
- Portafiltro de acero inoxidable.
- Operación y mantenimiento sencillos.

5430010	Cafetera TH 230/50-60/1	PVP €
5430012	Cafetera THA 230/50-60/1	623
		891

##### Equipamiento opcional

- Termo Airport Furento 2,2 litros inoxidable
- Caja filtros papel de 1.000 unidades



**SERIE B****Máquinas de café a contenedores de gran producción**

Las máquinas de café de la serie B son ideales para la producción de grandes cantidades de café en poco tiempo y para momentos de gran demanda.

El café se produce directamente a contenedores de gran capacidad que se pueden desplazar a cualquier lugar.

Cuentan con programación sencilla y un diseño atractivo que permite tenerlo tanto en la cocina como en el buffet.

Todos los modelos están construidos el acero inoxidable de primerísima calidad y cuentan con portafiltros de acero inoxidable. Las cafeteras de la serie B están equipados con señal indicadora de café preparado, sistema de descalcificación, sistema de contadores y programación por tazas, jarras o volumen. Además, cuentan con temporizador integrado y el suministro de agua está regulado para una extracción óptima.

Las cafeteras de la serie B están provistos de doble sistema de seguridad: contenedor y brazo vertedor.

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>B-5ID</b>	<b>B-10I/D</b>	<b>B-20I/D</b>	<b>B-40I/D</b>	<b>B-5</b>	<b>B-10</b>	<b>B-20</b>	<b>B-40</b>
PRODUCCION LITROS/HORA	30	60	90	145	30	60	90	145
RESERVA LITROS	5	10	20	40	10	20	40	80
POTENCIA (W)	3.065	6.090	9.120	14.960	3.130	6.180	9.240	15.120
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)								
ANCHO	452	612	739	803	635	995	1.173	1.305
FONDO	440	512	600	652	440	512	600	652
ALTO	779	840	947	1.101	799	840	947	1.101
PESO NETO (KG)	22	26	37	46	27	36	53	106

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>B-5IA/DA</b>	<b>B-10IA/DA</b>	<b>B-20IDA</b>	<b>B-5A</b>	<b>B-10A</b>	<b>B-20A</b>
PRODUCCION DE CAFÉ (L/H)	30	60	90	30	60	90
PRODUCCION DE AGUA (L/H)	20	20	20	20	20	20
RESERVA DE CAFÉ (L)	5	10	20	10	20	40
RESERVA DE AGUA (L)	3	3.3	4.6	3	3.3	4.6
POTENCIA (W)	5.265	8.290	11.320	5.330	8.380	11.440
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)						
ANCHO	546	645	739	790	989	1.173
FONDO	570	570	600	570	570	600
ALTO	799	840	947	799	840	947
PESO NETO (KG)	22	26	37	27	36	53

**CAFETERA DE FILTRO B-5****Dos contenedores de 5+5 litros**

Se compone de una columna central y dos contenedores.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-5 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50-60 / 1N~
- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

	<b>PVP €</b>
5400020   Cafetera B-5 400/50-60/3N	3.618
5400022   Cafetera B-5A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	4.992

**Equipamiento incluido**

- Dos contenedores de 5 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo.

**Equipamiento opcional**

- Contenedor 5 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-5- 250 unidades



### CAFETERA DE FILTRO B-10

Dos contenedores de 10+10 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-10 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50-60 / 1N~
- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

	PVP €
5400025   Cafetera B-10 400/50-60/3N	<b>4.504</b>
5400028   Cafetera B-10A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	<b>5.481</b>

#### Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 10 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

#### Equipamiento opcional

- Contenedor 10 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades

### CAFETERA DE FILTRO B-20

Dos contenedores de 20+20 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-20 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50-60 / 1N~
- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

	PVP €
5400030   Cafetera B-20 400/50-60/3N	<b>6.226</b>
5400032   Cafetera B-20A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	<b>6.619</b>

#### Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 20 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

#### Equipamiento opcional

- Contenedor 20 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-20- 250 unidades

### CAFETERA DE FILTRO B-40

Dos contenedores de 40+40 litros

Se compone de una columna central y dos contenedores.

La cafetera B-40 puede conectarse a:

- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~

	PVP €
5400035   Cafetera B-40 400/50-60/3N	<b>9.369</b>

#### Equipamiento incluido

- Dos contenedores de 40 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

#### Equipamiento opcional

- Contenedor 40 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-40- 250 unidades





## CAFETERA DE FILTRO B-5 I/D

Un contenedor de 5 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-5 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50-60 / 1N~
- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

	PVP €
5400051	Cafetera B-5ID 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda)
5400052	Cafetera B-5DA 400/50-60/3N (contenedor derecha + grifo de agua)
5400053	Cafetera B-5IA 400/50-60/3N (contenedor izquierda + grifo de agua)

## Equipamiento incluido

- Un contenedor de 5 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

## Equipamiento opcional

- Contenedor 5 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-5- 250 unidades

## CAFETERA DE FILTRO B-10 I/D

Un contenedor de 10 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-10 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50-60 / 1N~
- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

	PVP €
5400027	Cafetera B-10I 400/50-60/3N (contenedor izquierda)
5400054	Cafetera B-10D 400/50-60/3N (contenedor derecha)
5400055	Cafetera B-10DA 400/50-60/3N (contenedor derecha + grifo de agua)
5400056	Cafetera B-10IA 400/50-60/3N (contenedor izquierda + grifo de agua)

## Equipamiento incluido

- Un contenedor de 10 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

## Equipamiento opcional

- Contenedor 10 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades



### CAFETERA DE FILTRO B-20 I/D

Un contenedor de 20 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

Los modelos A están equipados con depósito y grifo de agua caliente en la columna central.

La cafetera B-20 es un **modelo multifase**:

- 230V / 50-60 / 1N~
- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~(por defecto)

	PVP €
5400058   Cafetera B-20ID 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda)	<b>4.442</b>
5400059   Cafetera B-20IDA 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda + grifo de agua)	<b>5.347</b>

#### Equipamiento incluido

- Un contenedor de 20 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

#### Equipamiento opcional

- Contenedor 20 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades

### CAFETERA DE FILTRO B-40 I/D

Un contenedor de 40 litros (derecha o izquierda)

Se compone de una columna central y un contenedor.

La cafetera B-40 puede conectarse a:

- 230V / 50-60 / 3~
- 400-440V / 50-60 / 3N~

	PVP €
5400062   Cafetera B-40D 400/50-60/3N (contenedor derecha)	<b>6.010</b>
5400064   Cafetera B-40I 400/50-60/3N (contenedor izquierda)	<b>6.010</b>

#### Equipamiento incluido

- Un contenedor de 40 litros con calentamiento eléctrico, tubo de nivel y grifo antigoteo

#### Equipamiento opcional

- Contenedor 40 litros adicional
- Microfiltro permanente inox
- Filtro de papel para B-10- 250 unidades

### ACCESORIOS

#### Jarras

En 3 materiales distintos  
Jarras para cafeteras NOVO,  
MONDO, MATIC.



	PVP €
6401355   Jarra cristal 1,7lt.	<b>24</b>
6401360   Jarra plastico 1,7lt.	<b>49</b>
6401361   Jarra inox 1,7lt.	<b>46</b>





## Placas



- Placa calentadora doble  
 ► Placa calentadora inteligente.  
 ► Permite mantener el café en óptimas condiciones con el mínimo consumo.  
 ► Interruptores independientes.

PVP €

**255**

5430070 Placa calentadora doble 230/50-60/1

## Termo Inox 2 Litros



- Jarra termo inox de 2 litros  
 ► Para modelos Iso y Bolero Turbo (xl)  
 ► Doble pared  
 ► Tapa giratoria  
 ► Botón para dispensar bebidas

PVP €

**128**

6401348 Termo Furento 2,2Lt. (Interior / Exterior inox)

PVP €

**59**

6401349 Termo ISO/BOLERO T(XL) 2 lts

## Contenedores



- Capacidad de 5 a 40 litros  
 ► Fabricados en acero inoxidable  
 ► Completamente aislados  
 ► Tubo de nivel y grifo antigoteo  
 ► Calentamiento eléctrico

PVP €

**649**

6401330 Contenedor 5 lt. Ø210x445mm 230/50-60/1

PVP €

**824**

6401335 Contenedor 10 lt. Ø286x464mm 230/50-60/1

PVP €

**1.077**

6401340 Contenedor 20 lt. Ø374x510mm 230/50-60/1

PVP €

**1.766**

6401345 Contenedor 40 lt. Ø423x629mm 230/50-60/1

## Filtros para cafeteras



- Filtros de papel desechables o filtros permanentes inox

PVP €

**45**

6400095 Filtro papel NOVO/MONDO/MATIC (1000un)

PVP €

**15**

6400775 Filtros de papel B-5 (250un)

PVP €

**29**

6400780 Filtros de papel B-10 (250un)

PVP €

**42**

6400785 Filtros de papel B-20 (250un)

PVP €

**66**

6400790 Filtros de papel B-40 (250un)

PVP €

**138**

6400860 Microfiltro inox B-5 Ø172mm

PVP €

**159**

6400862 Microfiltro inox B-10 Ø244mm

PVP €

**276**

6400795 Microfiltro inox B-20 Ø330mm

PVP €

**442**

6400865 Microfiltro inox B-40 Ø400mm

## Calentador de tazas y vasos WHK



- Capacidad para calentar 96 tazas aprox.  
 Ideal para mantener bebidas calientes durante más tiempo.  
 ► Fabricado en acero inoxidable.  
 ► Doble estantería.  
 ► Dotado con dos interruptores independientes.

PVP €

**737**

5430080 Calentador de tazas y vasos WHK 230/50-60/1



### Airpot Station



Base para colocar dos termos e ingredientes

Base para apoyar dos termos e ingredientes necesarios como el azucar, sacarina, etc. Para poder servir el cafe en cualquier momento y lugar.

PVP €

6401350

Base AIRPOT STATION 615x325x155

**156**

### 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.

PVP €

5320005

Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm

**114**

5320010

Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm

**128**

5320015

Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm

**160**

5320020

Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm

**196**

### 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.

PVP €

5320112

Descalcificador DS-12 12lt. 230/50-60/1

**968**

5320126

Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1

**1.169**





## Dispensadores de desayunos

### Dispensadores de bebidas calientes basado en productos solubles.



Máquinas enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, oficinas y buffets.

Los dispensadores de desayunos BOLERO de Sammic by Bravilor Bonamat garantizan rapidez de servicio en cualquier lugar. Gracias a la conexión al agua, las BOLERO se llenan de agua automáticamente y su uso es muy sencillo.

Los dispensadores de desayuno BOLERO están equipados con tecnología contrastada y cuentan con un menú de opciones claro con iluminación LED.

Todos los modelos cuentan con una salida independiente de agua caliente para infusiones o sopas.

El sistema único de mezcla con el que están equipados aseguran un flujo óptimo de ingredientes y el sistema de agua caliente tiende a que se forme menos cal, mejorando la durabilidad del equipo.

Todos los modelos están provistos de un sistema de señalización, programa de limpieza y función de aclarado en el panel de control.

Otras características como la salida del recipiente con cierre, la señal del escurridor lleno, contadores totales y diarios y el modo de ahorro de energía hacen de los dispensadores de desayunos Sammic by Bravilor Bonamat aparatos excepcionales y únicos en el mercado.



	BOLERO 1	BOLERO 21	BOLERO XL-323	BOLERO TURBO 403	BOLERO TURBO XL 403
PRODUCCIÓN HORA	30l	30l	30l	40l	40l
CONTENEDORES DE INGREDIENTES	1	2	3	4	4
CAPACIDAD CONTENEDOR 1	3,4l	1,5l	1,3l	2,4l	2,4l
CAPACIDAD CONTENEDOR 2	--	1,5l	1,3l	2,4l	2,4l
CAPACIDAD CONTENEDOR 3	--	--	3,2l	2,4l	5,3l
POTENCIA TOTAL	2.230W	2230W	2230W	3500W	3500W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
ANCHO	203mm	203mm	338mm	325mm	470mm
FONDO	429mm	429mm	435mm	482mm	482mm
ALTO	584mm	584mm	596mm	812mm	812mm
PESO NETO	11Kg	12Kg	19Kg	30Kg	34Kg



### DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO 1

Un contenedor de ingredientes

Modelo compacto, para elaboración de café o chocolate caliente.

	PVP €
5400041   Bolero 1 230/50-60/1	<b>1.593</b>

#### Equipamiento incluido

- Un contenedor para ingredientes solubles.
- Jarra de cristal.

### DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO 2

Dos contenedores de ingredientes

Modelo compacto, para elaboración de café y cappuccino o chocolate caliente.

	PVP €
5400046   Bolero 2 230/50-60/1	<b>1.949</b>

#### Equipamiento incluido

- Dos contenedores para ingredientes solubles.
- Jarra cristal



### DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO XL-323

Tres contenedores de ingredientes

Modelo medio, posibilidad de obtener 9 variedades de bebidas.

	PVP €
5400044   Bolero XL-323 230/50-60/1	<b>3.186</b>

#### Equipamiento incluido

- Tres contenedores para ingredientes solubles.
- Jarra cristal.



### DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO TURBO 403

Cuatro contenedores de ingredientes

Gran producción, posibilidad de obtener café, chocolate, cappuccino, café con leche o agua a termos o tazas.

- **Salida única o doble (simultánea pero independiente).**
- **Producción a termos o tazas: se suministra con estante intermedio para la producción directa a tazas.**

	PVP €
5400048   Bolero Turbo 403 230/50-60/1	<b>3.881</b>

#### Equipamiento incluido

- Cuatro contenedores para ingredientes solubles.
- Estante intermedio para producción directa a tazas.
- Jarra de cristal.





## DISPENSADOR DE DESAYUNOS BOLERO TURBO XL 403

Cuatro contenedores de ingredientes, dos de ellos de gran capacidad. Gran producción. Cuatro contenedores, dos de ellos con mas capacidad para mayor autonomía. Permite obtener café, chocolate, cappuccino, café con leche o agua a termos o tazas.

- Salida única o doble (simultánea pero independiente).
- Producción a termos o tazas: se suministra con estante intermedio para la producción directa a tazas.

	PVP €
5400049   Bolero Turbo XL-403 230/50-60/1	4.269

## Equipamiento incluido

- Cuatro contenedores para ingredientes solubles
- Estante intermedio para producción directa a tazas

## ACCESORIOS

## Jarras Bolero



Jarra de cristal para dispensadores de desayunos Bolero

Jarra de cristal con capacidad para 0.72 litros.

	PVP €
6401365   Jarra Bolero 0,72lt.	30

## Calentador de tazas y vasos WHK



Capacidad para calentar 96 tazas aprox.

Ideal para mantener bebidas calientes durante más tiempo.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Doble estantería.
- Dotado con dos interruptores independientes.

	PVP €
5430080   Calentador de tazas y vasos WHK 230/50-60/1	737



## Microondas Industrial

### Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet.



Gama completa de micro-ondas profesionales adecuada a las necesidades de cualquier usuario.

- ▶ Potencias de 900 ó 1.800W y volumen interior de hasta 30 litros.
- ▶ HM-1830: modelo profesional de gran capacidad con posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.
- ▶ Interior y exterior de acero inoxidable.
- ▶ Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.



	<b>HM-910</b>	<b>HM-1001</b>	<b>HM-1830</b>
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 95'	0' - 99'
PLATO GIRATORIO	sí	-	-
VOLUMEN INTERIOR	24l	25l	30l
<b>POTENCIA</b>			
POTENCIA DE SALIDA MICROONDAS	900W	1000W	1800W
CONSUMO	1400W	1500W	2800W
<b>DIMENSIONES INTERNAS</b>			
ANCHO	340mm	338mm	374mm
FONDO	320mm	348mm	378mm
ALTO	220mm	210mm	224mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>			
ANCHO	483mm	520mm	490mm
FONDO	400mm	444mm	644mm
ALTO	281mm	312mm	405mm
PESO NETO	18Kg	18Kg	35Kg



**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.

	PVP €
5120035   Microondas HM-910 230/50/1	<b>260</b>

**MICROONDAS HM-1001**

1000 W. Base cerámica fija. 25 litros.

Disponible en versión manual o programable, conjugan las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Manual o programable.
- Magnetron de 1000W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

	PVP €
5120028   Microondas HM-1001 230/50/1 (programable)	<b>443</b>
5120030   Microondas HM-1001M 230/50/1 (manual)	<b>443</b>

**MICROONDAS HM-1830**

1.800 W. Modelo profesional con 2 magnetrones, 30 litros.

Programable y de fácil manejo, ofrece la posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.

	PVP €
5120033   Microondas HM-1830 230/50/1	<b>924</b>



## Hornos snack

### Hornos de panadería-pastelería u hornos gastronorm-mixtos



	<b>BO-464</b>	<b>SO-523</b>	<b>SO-711</b>	<b>SO-1211</b>
CAPACIDAD BANDEJAS 460 x 330				
CAPACIDAD RECIPIENTES EN 600x400	4	--	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/3	--	5	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 1/1	--	--	7	12
PASO ENTRE BANDEJAS	80mm	65mm	65mm	65mm
MOTORES	2	1	2	3
POTENCIA TOTAL	6900W	3500W	9600W	14400W
DIMENSIONES EXTERIORES	780x720x650mm	635x705x690mm	980x840x790mm	980x840x1090mm
PESO NETO	71Kg	56Kg	102Kg	126Kg
DOTACIÓN: BANDEJAS	4	--	--	--
DOTACIÓN: PARRILLAS	--	2	2	2



## HORNOS PANADERÍA-PASTELERÍA

### *Horno con Bandejas y Parrillas de 600x400*

El horno de panadería-pastelería BO-464 de Sammic conjuga **robustez, fiabilidad y facilidad de manejo.**

Con el interior y exterior en acero inoxidable, el horno BO está equipado con un temporizador analógico 0-60 min. que confiere un manejo fácil e intuitivo al horno. Además, está provisto de humidificador con control mecánico, la puerta es abatible y cuentan con luz interior.



#### HORNO PANADERÍA-PASTELERÍA BO-464

- 4 bandejas de 600 x 400
- 4 niveles de carga con paso de 80 mm.
- 2 motores con inversor.
- Acepta bandeja Gastronorm GN 1/1

	PVP €
5121464   Horno panadería-pastelería BO-464 400/50-60/3N	1.969

#### Equipamiento incluido

- 4 bandejas.

## HORNOS GASTRONORM - MIXTOS

### Hornos con Parrillas, Bandejas y Cubetas Gastronorm 1/1 y 2/3

Los hornos gastronorm o mixtos SO de Sammic son robustos, fiables y eficientes.

Con el interior y exterior en acero inoxidable, los hornos SO están equipados con un temporizador analógico 0-10 h. y termostato regulable de 0 a 280°C. Además, están dotados de motor(es) con inversor, control mecánico de vapor directo y 2 bandejas para la recogida de agua.

La puerta está provista de cierre de seguridad y todos los modelos cuentan con luz interior, ventilador, salida de humos automático y sonda al corazón.



#### HORNO GASTRONORM SO-523

5 niveles de GN 2/3

5 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 5 cubetas GN 2/3 de 20 y 40mm.

1 motor con inversor.

	PVP €
5121523   Horno mixto SO-523 230/50-60/1	<b>2.966</b>

##### Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

##### Equipamiento opcional

- Cubeta 2/3 de 20mm.
- Cubeta 2/3 de 40mm.
- Parrilla 2/3.



#### HORNO GASTRONORM SO-711

7 niveles de GN 1/1

7 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 7 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

2 motores con inversor.

	PVP €
5121711   Horno mixto SO-711 400/50-60/3N	<b>4.655</b>

##### Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

##### Equipamiento opcional

- Cubeta 1/1 de 20mm.
- Cubeta 1/1 de 40mm.
- Parrilla 1/1.



#### HORNO GASTRONORM SO-1211

12 niveles de GN 1/1

12 niveles de carga con paso de 65 mm. Permitiendo 12 cubetas GN 1/1 de 20 y 40mm.

3 motores con inversor.

	PVP €
5121211   Horno mixto SO-1211 400/50-60/3N	<b>6.946</b>

##### Equipamiento incluido

- 2 parrillas.

##### Equipamiento opcional

- Cubeta 1/1 de 20mm.
- Cubeta 1/1 de 40mm.
- Parrilla 1/1.





## ACCESORIOS

## Soportes para hornos snack



- Fabricados en acero inoxidable
- Patas inox regulables en altura
- Guías soporte bandejas

	PVP €
5121685   Soporte inox BO-464	<b>661</b>
5122688   Soporte inox SO-523	<b>722</b>
5122690   Soporte inox SO-711	<b>709</b>
5122695   Soporte inox SO-1211	<b>1.201</b>

## Bandejas para hornos snack

Distintos Tipos de Bandejas: Lisas, Onduladas y Parrillas



5121556  
Bandeja ondulada 600x400  
PVP **75€**



5121558  
Parrilla 600x400  
PVP **52€**



## Tostadores de pan

### Tostadoras industriales

Las tostadoras de pan industriales Sammic están enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.



	<b>TP-10</b>	<b>TP-20</b>	<b>ST-252</b>	<b>ST-352</b>
PRODUCCION DE TOSTADAS MIN-MAX	120	240	500	750
ANCHO DE CINTA	--	--	270mm	370mm
POTENCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>				
ANCHO	500mm	500mm	340mm	360-410mm
FONDO	280mm	280mm	410mm	410mm
ALTO	295mm	390mm	360-410mm	460mm
PESO NETO	8,5Kg	11Kg	16.5Kg	19.5Kg



**TOSTADORA TP-10****Tostadora de un piso**

Tostadora industrial de introducción horizontal simple, para productos con altura máxima de 50 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.

PVP €

5110020 | Tostador TP-10 230/50-60/1

266

**Equipamiento opcional**

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado.

**TOSTADOR TP-20****Tostadora de dos pisos.**

Tostadora industrial de introducción horizontal doble para productos con altura máxima de 50 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.

PVP €

5110025 | Tostador TP-20 230/50-60/1

346

**Equipamiento opcional**

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado.

**TOSTADOR ST-252****Tostador de cinta horizontal. Cinta de 270 mm.**

Producción de hasta 500 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

PVP €

5110022 | Tostador ST-252 230/50-60/1

1.229

**TOSTADOR ST-352**

Tostador de cinta horizontal. Cinta de 370 mm.

Producción de hasta 750 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

	PVP €
5110024   Tostador ST-352 230/50-60/1	1.590

**ACCESORIOS****Pinzas**

Pinzas de acero niquelado para tostador TP-10/20

Pinzas de facil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.

	PVP €
6100413   Pinzas	9





## Salamandras gratinadoras

**Salamandra industrial 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.



### Salamandras fijas con estantes regulables

- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostatos regulables independientes.

### Salamandras con techo móvil

- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostato regulable.
- Bandeja recograsas extraíble.



	<b>SG-452</b>	<b>SG-652</b>	<b>SGF-450</b>	<b>SGF-650</b>
ÁREA DE COCCIÓN	440x320mm	590x320mm	450x350mm	650x350mm
POTENCIA TOTAL	2800W	4000W	3600W	4700W
SALAMANDRA FIJA	-	-	sí	sí
SALAMANDRA MÓVIL	sí	sí	-	-
DIMENSIONES EXTERIORES	475x510x530mm	625x510x530mm	600x400x455mm	800x400x455mm
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 con resistencias en acero inox. Techo regulable en altura. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble.



### SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.

Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.

PVP €	938
-------	-----

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.

PVP €	1.043
-------	-------

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. Fabricado en acero inoxidable, resistencias en acero inoxidable, 3 posiciones para la bandeja, 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.

PVP €
499

5130278 | Salamandra SGF-450 230/50-60/1



### SALAMANDRA SGF-650

Estante regulable. 4.700 W.

Área de cocción: 650 x 350 mm.

PVP €
599

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.

	<b>CG-140</b>	<b>CG-240</b>	<b>CE-135</b>	<b>CE-235</b>
PLACAS CALENTADORAS	1	2	1	2
DIÁMETRO DE PLACA	400mm	400mm	350mm	350mm
POTENCIA TOTAL	4000W	2x4000W	2200W	4400W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>				
ANCHO	425mm	835mm	425mm	835mm
FONDO	505mm	505mm	505mm	505mm
ALTO	145mm	145mm	145mm	145mm
PESO NETO	15Kg	32Kg	19Kg	38Kg

### 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.

PVP €

5130507 | Crepera CG-140 GAS

**764**



#### 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.

PVP €

5130522 | Crepera CG-240 GAS

**1.359**





## CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA

Planchas eléctricas para hacer crêpes



### CREPERA ELÉCTRICA CE-135

Crepresa 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.

PVP €
674

5130512	Crepera CE-135 230/50-60/1
---------	----------------------------



### CREPERA ELÉCTRICA DOBLE CE-235

Crepresa 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.

PVP €
1.184

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.



Los asadores gyros AG de Sammic están construidos en acero inoxidable de primera calidad y cuentan con motor en la parte superior, lo cual evita la caída de grasas sobre el motor, prolongando su vida útil.

Los modelos disponibles, de 3 ó 4 quemadores, permiten la regulación independiente de cada quemador y cuentan con válvulas termomagnéticas independientes para cada quemador. Los quemadores están protegidos con una rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.



	<b>AG-20</b>	<b>AG-30</b>	<b>AG-40</b>
QUEMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTENCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONES EXTERIORES	590x530x870mm	590x530x870mm	590x530x1070mm
PESO NETO	18Kg	21Kg	30Kg





## ASADOR KEBAB AG-20

3 quemadores en posición vertical

Altura útil: 655 mm.

Capacidad de carga: 20 Kg.

5130550	Asador gyros AG-20 gas	PVP €
---------	------------------------	-------

**1.542**

## Equipamiento 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	PVP €
---------	------------------------	-------

**1.724**

## Equipamiento 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	PVP €
---------	------------------------	-------

**1.884**

## Equipamiento opcional

- Cuchillo eléctrico Gyros-Kebap inoxidable

## ACCESORIOS

## Cuchillo eléctrico para Kebab



Rápido, Seguro, Eficaz

- Provisto de un seguro sistema de grosor del corte para obtener una medida limpia y eficaz.
- Potencia: 90W
- Diametro cuchilla: 80mm.
- Peso Neto: 4 kg.

5130575	Cuchillo gyros CK-90 230/50/1	PVP €
---------	-------------------------------	-------

**1.102**



## 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.



#### HORNO PARA PIZZA MINI

- Versión monobloc con dos cámaras de cocción.
- 4 termostatos regulables independientes.
- Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- Respiradero para los vapores de cocción de Ø80 mm.

#### HORNO PARA PIZZA PL-4/6/6W PL-4+4/6+6/6+6W

- Versión monobloc con una o dos cámaras de cocción.
- Doble termostato regulable independiente superior e inferior en cada cámara.
- Termómetro independiente por cámara.
- Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- Puerta con cristal resistente a altas temperaturas.
- Puertas desmontables sin herramientas para proceder a la limpieza o mantenimiento.
- Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- Iluminación interna.
- Respiradero para los vapores de cocción de Ø80 mm.



	<b>PIZZA MINI</b>	<b>PL-4</b>	<b>PL-6</b>	<b>PL-6W</b>	<b>PL-4+4</b>	<b>PL-6+6</b>	<b>PL-6+6W</b>
TERMOSTATO	50°C-350°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C
Nº PIZZAS	8	4	6	6	8	12	12
DIÁMETRO DE PIZZAS	250mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
POTENCIA TOTAL	6400W	4800W	7200W	7200W	9600W	14400W	14400W
CÁMARAS	2	1	1	1	2	2	2
<b>DIMENSIONES INTERNAS</b>							
ANCHO	505mm	700mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm
FONDO	520mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm	700mm
ALTO	115mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
ANCHO	745mm	1010mm	1010mm	1360mm	1010mm	1010mm	1360mm
FONDO	688mm	1120mm	1470mm	1120mm	1120mm	1470mm	1120mm
ALTO	490mm	430mm	430mm	430mm	770mm	770mm	770mm
PESO NETO	84Kg	80Kg	97Kg	105Kg	150Kg	198Kg	200Kg



**HORNO PIZZA MINI****Compacto y económico**

Capacidad para ocho pizzas de Ø 250mm.

	PVP €
5120108   Horno pizza mini 4T 230-400/50-60/3N	<b>2.138</b>
5120109   Horno pizza mini 4T 230/50-60/1	<b>2.138</b>

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-4****Monocámara**

Capacidad para cuatro pizzas de Ø 300mm.

	PVP €
5120154   Horno pizza PL-4 230-400/50-60/3N	<b>2.049</b>

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6****Monocámara**

Capacidad para seis pizzas de Ø 300mm.

	PVP €
5120174   Horno pizza PL-6 230-400/50-60/3N	<b>2.464</b>

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6W****Monocámara. Puerta ancha.**

Capacidad para seis pizzas de Ø 300mm.

	PVP €
5120194   Horno pizza PL-6W 230-400/50-60/3N	<b>2.791</b>

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-4+4**

Monobloc de doble cámara.  
Capacidad para ocho pizzas de Ø 300mm.

5120164	Horno pizza PL-4+4 230-400/50-60/3N	PVP € <b>3.215</b>
---------	-------------------------------------	-----------------------

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6+6**

Monobloc de doble cámara.  
Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

5120184	Horno pizza PL-6+6 230-400/50-60/3N	PVP € <b>3.693</b>
---------	-------------------------------------	-----------------------

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**HORNO PIZZA PL-6+6W**

Monobloc de doble cámara. Puerta ancha.  
Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

5120204	Horno pizza PL-6+6W 230-400/50-60/3N	PVP € <b>4.198</b>
---------	--------------------------------------	-----------------------

**Equipamiento opcional**

- Soporte en acero inoxidable.

**ACCESORIOS****Soportes para hornos de pizza**

- Construidos en acero inox.



5121100	Soporte horno pizza MINI	PVP € <b>387</b>
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	PVP € <b>387</b>
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	PVP € <b>458</b>
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	PVP € <b>497</b>





## Freidoras industriales

**Freidora industrial serie gastronom, cuba soldada y freidoras de pie.**



- Amplia gama de freidoras industriales eléctricas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad de 3 a 14 Litros. Modelos simples y dobles.
- Modelos de sobremesa y de pie.

### SERIE GASTRONORM

*Cuba de acero inoxidable desmontable para su mejor limpieza*

Las freidoras compactas de la serie Gastronorm son eléctricas y de sobremesa. Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable y equipados con termostato regulable de 0 a 190°C, termostato de seguridad e indicador luminoso de señal de temperatura.

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDAD (LITROS)	3	3+3	6	6+6	7	7+7
POTENCIA (W)	2.700	2x2.700	3.285	2x3.285	6.000	2x6.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	125x230x100	2x(125x230x100)	205x240x100	2x(205x240x100)	240x260x100	2x(240x260x100)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	180x420x360	360x420x360	270x420x360	530x420x360	325x530x360	655x530x360
PESO NETO (KG)	5	9	6.5	12	8	15



#### FREIDORA F-3

Serie Gastronorm. 3 litros  
Freidora compacta con cuba desmontable.

	PVP €
5130022 Freidora F-3 230/50-60/1	211



#### FREIDORA F-3+3

Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros.  
Freidora compacta con cubas desmontables.

	PVP €
5130027 Freidora F-3+3 230/50-60/1	400

**FREIDORA F-8**

Serie Gastronorm. 6 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

5130032 Freidora F-8 230/50-60/1

PVP €

268

**FREIDORA F-8+8**

Serie Gastronorm Doble. 6+6 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

5130037 Freidora F-8+8 230/50-60/1

PVP €

504

**FREIDORA F-10**

Serie Gastronorm, 7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cuba desmontable. Gran potencia.

5130042 Freidora F-10 400/50-60/3N

PVP €

486

**FREIDORA F-10+10**

Serie Gastronorm Doble, 7+7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cubas desmontables. Gran potencia.

5130047 Freidora F-10+10 400/50-60/3N

PVP €

951





## 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.

CARACTERÍSTICAS	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.

	PVP €
5130116   Freidora FE-8 230/50-60/1	832

#### Equipamiento incluido

- Cesto.



### FREIDORA FE-8+8

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo monofásico.  
Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

	PVP €
5130118   Freidora FE-8+8 230/50-60/1	1.761

#### Equipamiento incluido

- Cestos.



### FREIDORA FE-9

Cuba soldada. Capacidad: 8 litros. Modelo trifásico.  
Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.  
Gran potencia.

	PVP €
5130120   Freidora eléctrica FE-9 400/50-60/3N	973

#### Equipamiento 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.

PVP €

5130125 | Freidora eléctrica FE-9+9 400/50-60/3N

1.761

#### Equipamiento incluido

- Cestos.



### FREIDORA FE-12

Cuba soldada. Capacidad: 12 litros. Modelo trifásico.  
Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.  
Gran potencia.

PVP €

5130122 | Freidora FE-12 400/50-60/3N

1.107

#### Equipamiento 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.

PVP €

5130127 | Freidora FE-12+12 400/50-60/3N

1.935

#### Equipamiento incluido

- 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.

CARACTERÍSTICAS	FE-15	FE-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	14	14+14
POTENCIA (W)	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	273x270x115	2x(273x270x115)
DIMEN SIONES 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.

	PVP €
5130130   Freidora FE-15 9Kw 400/50-60/3N	1.437

#### Equipamiento 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.

	PVP €
5130135   Freidora FE-15+15 400/50-60/3N	2.657

#### Equipamiento incluido

- Cestos.



## Planchas Cafetería

### Plancha para bar y cafetería Eléctrica, A Gas, Vitrocerámica, o Grill.



- ▶ Planchas eléctricas y a gas.
- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- ▶ Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.
- ▶ Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.

## PLANCHAS PV

### Plancha Vitro-Grill Gama PV

Las planchas vitro-grill PV de Sammic cuentan con superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente. Con carrocería de acero inoxidable, se trata de planchas rápidas e higiénicas.

CARACTERÍSTICAS	PV-650
ÁREA DE COCCIÓN (MM)	2x(282.5x440)
SUPERFICIE PLACA (MM)	643x535
POTENCIA (W)	5.000
DIMENSIONES (MM)	650x600x190
PESO NETO (KG)	14



### PLANCHA SNACK PV-650

Plancha Vitrocerámica Doble  
2 áreas de cocción de 282,5 x 440 mm.

5130355	Vitro grill PV-650 230/50-60/1	PVP €
		1.258





## PLANCHAS GV

### Planchas Vitro-Grill Gama GV

Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construidas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraible. Todas las planchas están equipadas con termostato regulable hasta 300°C.

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 consiguiente ahorro energético.

CARACTERÍSTICAS	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	368x248	368x248	538x248	538x248
POTENCIA (W)	3.000	3.000	3.400	3.400
DIMENSIONES (MM)	465x440x245	465x440x245	635x440x245	635x440x245
PESO NETO (KG)	15	15	21.5	21.5



### VITRO-GRILL GV-6

Plancha Vitro-Grill media con tapa

Placa inferior lisa y superior lisa o acanalada (según modelo).

	PVP €
5130361   Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	<b>758</b>
5130366   Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	<b>774</b>



### VITRO-GRILL GV-10

Plancha Vitro-Grill doble con tapa

Placa inferior lisa y doble tapa superior lisa o acanalada (según modelo).

	PVP €
5130371   Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	<b>1.283</b>
5130376   Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	<b>1.259</b>



## 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 250°C y recogedor de grasas frontal.

CARACTERÍSTICAS	GRS-5	GRD-10	GRM-6/GL-6/ GLM-6	GLD	GRL	GLL-10
POTENCIA (W)	1.800	3.600	3.000	2.900	2.100	3.600
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	255x245	550x245	365x245	550x245	550x245	550x245
DIMENSIONES (MM)	400x430x240	690x430x240	512x430x240	690x430x240	690x380x180	690x430x240
PESO NETO (KG)	20	37	28	30	22	37



#### PLANCHAS SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.



5100030 | Plancha GRS-5 230/50-60/1

PVP €

**442**



#### PLANCHAS SNACK GL-6

Plancha mixta media

Plancha snack eléctrica mixta media de hierro fundido.



5100038 | Plancha GL-6 230/50-60/1

PVP €

**521**



#### PLANCHAS SNACK GLM-6

Plancha lisa media

Plancha snack lisa media eléctrica de hierro fundido



5100042 | Plancha GLM-6 230/50-60/1

PVP €

**521**



**PLANCHA SNACK GRM-6**

Plancha acanalada media

Plancha snack eléctrica acanalada media de hierro fundido.



5100032 | Plancha GRM-6 230/50-60/1

PVP €

521

**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

PVP €

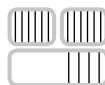
462

**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

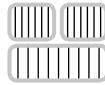
PVP €

598

**PLANCHA SNACK GRD-10**

Plancha acanalada doble

Plancha snack eléctrica acanalada doble de hierro fundido.



5100035 | Plancha GRD-10 230/50-60/1

PVP €

750

**novedad****PLANCHA SNACK GLL-10**

Plancha lisa doble (con tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



5100043 | Plancha GLL-10/2 230/50-60/1

PVP €

750



## PLANCHAS A GAS

### Planchas Snack a Gas

Fabricadas con materiales de primerísima calidad, las planchas de gas Sammic son robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Las planchas de gas Sammic están disponibles con superficie de placa de acero de 6mm de espesor (mod. SPG) o placa de acero de 15mm. rectificada con revestimiento de cromo duro (mod. SPC).

Con carrocería de acero inoxidable, todos los modelos están equipados con quemadores independientes de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Los quemadores están equipados con encendedor independiente.

Todos los modelos cuentan con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles y son muy fáciles de limpiar.

CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	583x395	783x395	983x395	560x400	760x400
Nº DE QUEMADORES	2	3	3	2	3
POTENCIA (W)	5.500	8.250	9.300	5.800	8.700
DIMENSIONES (MM)	600x507x234	800x507x234	1.200x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO NETO (KG)	19	26	36	40	52



#### PLANCHAS 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.

	PVP €
5130312 Plancha SPG-601 GAS	508

#### PLANCHAS 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.

	PVP €
5130317 Plancha SPG-801 GAS	683

#### PLANCHAS 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.

	PVP €
5130322 Plancha SPG-1001 GAS	857



**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.

	PVP €
5130332   Plancha SPC-601 GAS	1.112

**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.

	PVP €
5130337   Plancha SPC-801 GAS	1.398



## Exterminadores de insectos

### Eliminan moscas y mosquitos en áreas de hasta 150m<sup>2</sup>

Para matar moscas, mosquitos, polillas y demás insectos voladores en áreas de 100m<sup>2</sup> a 150m<sup>2</sup> según el modelo.



Equipadas con rejillas de alta tensión y dos lámparas actínicas.



#### EXTERMINADOR DE INSECTOS EX-30

Eliminador de insectos con protección para 100m<sup>2</sup>

Exterminador de moscas, mosquitos e insectos voladores con radio de acción de 360°. Área protegida 100m<sup>2</sup>.

**Equipado con dos tubos fluorescentes especiales que emiten luz actínica de 15W cada uno (consumo: 30 W).**

- Dimensiones: 515 x 110 x 370 mm.
- Peso Neto: 7 Kg.

5600015	Exterminador EX-30 230/50-60/1	PVP €
		265

#### Equipamiento incluido

- Dos lámparas actínicas de 15W cada una.

#### EXTERMINADOR DE INSECTOS EX-80

Eliminador de insectos con protección para 150m<sup>2</sup>

Exterminador de moscas, mosquitos e insectos voladores con radio de acción de 360°. Área protegida 150m<sup>2</sup>.

**Equipado con dos tubos fluorescentes especiales que emiten luz actínica de 40W cada uno (consumo: 80 W).**

- Dimensiones: 655 x 110 x 438 mm.
- Peso Neto: 10 Kg.

5600020	Exterminador EX-80 230/50-60/1	PVP €
		280

#### Equipamiento incluido

- Dos lámparas actínicas de 40W cada una.





## Lavamanos

### Lava manos industriales

Lavamanos para cocinas industriales.

- Fabricados en acero inoxidable AISI304.
- Se suministran completos para su instalación.
- Todos los modelos vienen equipados para instalación del dosificador de jabón.
- Peto posterior en acero inoxidable.
- Accionamiento mecánico mediante pulsador temporizado.





## LAVAMANOS MURAL

### Lavamanos de pared

- Válvula pulsador alojada en parte inferior para accionamiento con la rodilla.
- Caño giratorio cromado.

	PVP €
5880016   Lavamanos mural LVM-400	<b>315</b>
5880017   Lavamanos mural LVM-450	<b>360</b>

### Equipamiento opcional

- Peto mural.
- Dosificador de jabón.



## LAVAMANOS DE PIE

### Con panel frontal extraíble

Cuba de Ø 385 mm.

- Válvula pulsador alojada en parte inferior para accionamiento con la rodilla.
- Caño giratorio cromado.
- Fabricado en acero inoxidable AISI304.
- Se suministra completo para su instalación.
- Mueble inferior con panel frontal extraíble.
- Accionamiento mecánico mediante pulsador temporizado.

	PVP €
5880012   Lavamanos de suelo LVP-450	<b>489</b>

### Equipamiento opcional

- Peto mural
- Dosificador de jabón

## ACCESORIOS

### Jabonera



Dosificador de jabón para lavamanos

	PVP €
5880025   Dosificador jabón	<b>99</b>

### Peto

Fabricado en acero inoxidable



	PVP €
5880023   Peto mural lavamanos 450x300x10	<b>98</b>
5880024   Peto mural lavamanos 400x300x10	<b>98</b>





## Baños María

Baños maría sobremesa o sobre carro.

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Termostato digital regulable 30°-90°C.
- Cubetas no incluidas.



### BAÑO MARÍA SOBREMESA

Para cubetas GN 1/1 de 150mm.  
Calentamiento con resistencia de 2.000W.  
Equipados con grifo descarga.

		PVP €
5841111	Baño maría sobremesa BMS-111 - 1xGN 1/1 590x430x300 - 230/50-60/1	<b>784</b>
5841211	Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	<b>924</b>
5841311	Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1	<b>1.118</b>

#### Equipamiento 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.

		PVP €
5845111	Baño maría sobre carro BMC-111 - 1xGN1/1 - 710x450x900 - 230/50-60/1	<b>1.022</b>
5845211	Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	<b>1.188</b>
5845311	Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	<b>1.430</b>
5845411	Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	<b>1.553</b>

#### Equipamiento 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.
- 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-30 230/50/1	PVP €
---------	--	-------

322



### ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-60

Capacidad: 60 unidades.

- Potencia 30W.
- Capacidad: 60 unidades.
- Dimensiones: 964 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 16 Kg.

5130585	Esterilizador cuchillos EC-60 230/50/1	PVP €
---------	--	-------

521





## Estanterías Murales



### ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-LISAS

Disponibles en varias medidas  
Estanterías de pared de acero inoxidable.

		PVP €
5851110	Estantería mural lisa 1000x300 EPL-210	129
5851112	Estantería mural lisa 1200x300 EPL-212	142
5851114	Estantería mural lisa 1400x300 EPL-214	154
5851116	Estantería mural lisa 1600x300 EPL-216	163
5851210	Estantería mural lisa 1000x400 EPL-410	159
5851212	Estantería mural lisa 1200x400 EPL-412	170
5851214	Estantería mural lisa 1400x400 EPL-414	191
5851216	Estantería mural lisa 1600x400 EPL-416	206



### ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas  
Estanterías de pared de acero inoxidable.

		PVP €
5851310	Estantería mural de tubo 1000x400 EPT-410	199
5851312	Estantería mural de tubo 1200x400 EPT-412	210
5851314	Estantería mural de tubo 1400x400 EPT-414	223
5851316	Estantería mural de tubo 1600x400 EPT-416	237
5851318	Estantería mural de tubo 1800x400 EPT-418	253

## 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

	PVP €
5860208   Carro de servicio 2 estantes 800x500 CS-208	<b>461</b>
5860209   Carro de servicio 2 estantes 900x500 CS-209	<b>454</b>
5860210   Carro de servicio 2 estantes 1000x600 CS-210	<b>562</b>
5860308   Carro de servicio 3 estantes 800x500 CS-308	<b>538</b>
5860309   Carro de servicio 3 estantes 900x500 CS-309	<b>576</b>
5860310   Carro de servicio 3 estantes 1000x600 CS-310	<b>755</b>
5860409   Carro de servicio 4 estantes 900x500 CS-409	<b>822</b>
5860410   Carro de servicio 4 estantes 1000x600 CS-410	<b>989</b>



### CARROS DE SERVICIO REFORZADOS

Para transportar elementos de cocina

Capacidad de carga por estante: 130 Kg.

Carros de 2 ó 3 estantes.

	PVP €
5860510   Carro de servicio reforzado 2 estantes 1000x600 CSR-210	<b>784</b>
5860610   Carro de servicio reforzado 3 estantes 1000x600 CSR-310	<b>960</b>





### 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.

	PVP €
5860711	<b>425</b> Carro con guías 7 x GN1/1 CG-711 (con bandeja superior)
5860721	<b>522</b> Carro con guías 7 x GN2/1 CG-721 (con bandeja superior)
5861711	<b>545</b> Carro con guías 17 x GN1/1 CG-1711
5861721	<b>681</b> 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.

	PVP €
5861664	<b>681</b> 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.

	PVP €
9050020	<b>Cubeta 2/1 de 20 (530x650x20)</b>
9050040	<b>Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)</b>
9050050	<b>Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)</b>
9050150	<b>Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)</b>
9050200	<b>Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)</b>
9051020	<b>Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)</b>
9051040	<b>Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)</b>
9051050	<b>Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)</b>
9051100	<b>Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)</b>
9051150	<b>Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)</b>
9051200	<b>Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)</b>
9052020	<b>Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)</b>
9052040	<b>Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)</b>
9052050	<b>Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)</b>
9052100	<b>Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)</b>
9052150	<b>Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)</b>
9052200	<b>Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)</b>
9053020	<b>Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)</b>
9053040	<b>Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)</b>
9053050	<b>Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)</b>
9053100	<b>Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)</b>
9053150	<b>Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)</b>
9053200	<b>Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)</b>
9053024	<b>Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)</b>
9053044	<b>Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)</b>
9053054	<b>Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)</b>
9053104	<b>Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)</b>
9054020	<b>Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)</b>
9054040	<b>Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)</b>
9054050	<b>Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)</b>
9054100	<b>Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)</b>
9054150	<b>Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)</b>
9054200	<b>Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)</b>
9055050	<b>Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)</b>
9055100	<b>Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)</b>
9055150	<b>Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)</b>
9055200	<b>Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)</b>
9056050	<b>Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)</b>
9056100	<b>Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)</b>
9056150	<b>Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)</b>
9057050	<b>Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)</b>
9057100	<b>Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)</b>



### CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.

	PVP €
9050042   <b>Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)</b>	<b>75</b>
9050052   <b>Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)</b>	<b>87</b>
9050102   <b>Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)</b>	<b>131</b>
9051042   <b>Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)</b>	<b>46</b>
9051052   <b>Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)</b>	<b>48</b>
9051102   <b>Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)</b>	<b>63</b>
9051152   <b>Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)</b>	<b>83</b>
9051202   <b>Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)</b>	<b>102</b>
9052042   <b>Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)</b>	<b>39</b>
9052052   <b>Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)</b>	<b>40</b>
9052102   <b>Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)</b>	<b>50</b>
9052152   <b>Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)</b>	<b>63</b>
9052202   <b>Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)</b>	<b>71</b>
9053042   <b>Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)</b>	<b>32</b>
9053052   <b>Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)</b>	<b>33</b>
9053102   <b>Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)</b>	<b>45</b>
9053152   <b>Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)</b>	<b>53</b>
9053202   <b>Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)</b>	<b>69</b>



### TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.

	PVP €
9251300   <b>Tapa standard 1/1</b>	<b>22</b>
9252300   <b>Tapa standard 2/3</b>	<b>19</b>
9253300   <b>Tapa standard 1/2</b>	<b>15</b>
9253344   <b>Tapa standard 2/4 (sin asas)</b>	<b>17</b>
9254300   <b>Tapa standard 1/3</b>	<b>13</b>
9255300   <b>Tapa standard 1/4</b>	<b>12</b>
9256300   <b>Tapa standard 1/6</b>	<b>10</b>
9257300   <b>Tapa standard 1/9</b>	<b>9</b>



### TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.

	PVP €
9251320   <b>Tapa con orificio para cazo 1/1</b>	<b>29</b>
9252320   <b>Tapa con orificio para cazo 2/3</b>	<b>27</b>
9253320   <b>Tapa con orificio para cazo 1/2</b>	<b>24</b>
9254320   <b>Tapa con orificio para cazo 1/3</b>	<b>18</b>
9255320   <b>Tapa con orificio para cazo 1/4</b>	<b>17</b>
9256320   <b>Tapa con orificio para cazo 1/6</b>	<b>16</b>
9257320   <b>Tapa con orificio para cazo 1/9</b>	<b>12</b>





### TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.

	PVP €
9251360   Tapa con junta hermética 1/1	<b>78</b>
9252360   Tapa con junta hermética 2/3	<b>59</b>
9253360   Tapa con junta hermética 1/2	<b>55</b>
9254360   Tapa con junta hermética 1/3	<b>47</b>



### TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA Y VÁLVULA

Tapas con junta hermética y válvula para recipientes gastronorm.

	PVP €
9251365   Tapa con junta hermética y válvula 1/1	<b>105</b>
9253365   Tapa con junta hermética y válvula 1/2	<b>76</b>
9254365   Tapa con junta hermética y válvula 1/3	<b>66</b>



### DOBLE FONDO PERFORADO

Doble fondo perforado para colocar en recipientes gastronorm.

Con agujeros de Ø10mm y altura de 17mm.

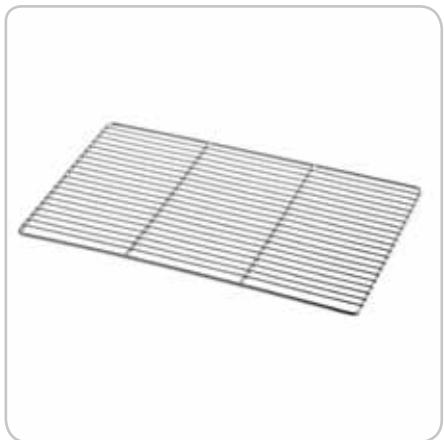
	PVP €
9651600   Doble fondo perforado 1/1 (530x325x170)	<b>44</b>
9652600   Doble fondo perforado 2/3 (530x325x170)	<b>39</b>
9653600   Doble fondo perforado 1/2 (530x325x170)	<b>27</b>
9654600   Doble fondo perforado 1/3 (530x325x170)	<b>29</b>



### BANDEJAS

Bandejas con bordes rectos.

	PVP €
9350520   Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	<b>49</b>
9350540   Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	<b>57</b>
9351510   Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	<b>19</b>
9351520   Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	<b>19</b>
9351540   Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	<b>22</b>
9352520   Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	<b>18</b>
9352540   Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	<b>17</b>
9353520   Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	<b>14</b>
9353540   Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	<b>14</b>



## PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.

		PVP €
9770700	<b>Parrilla 2/1 (530x650)</b>	<b>38</b>
9771700	<b>Parrilla 1/1 (530x325)</b>	<b>19</b>
9772700	<b>Parrilla 2/3 (354x325)</b>	<b>17</b>



## GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.

		PVP €
9559001	<b>Guía divisoria de 325</b>	<b>15</b>
9559005	<b>Guía divisoria de 530</b>	<b>18</b>





## 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](http://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 de la 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 400 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 I.V.A.
3. Los precios de esta tarifa son recomendados.
4. Esta tarifa anula todas las anteriores.
5. Las especificaciones contenidas en el presente catálogo 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 el presente catálogo-tarifa.



**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 - Fax: 943 15 01 90  
[ventas@sammic.com](mailto:ventas@sammic.com)

## DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)  
 Tel.: +34 943 15 72 36 - Fax: +34 943 15 01 90  
[sales@sammic.com](mailto:sales@sammic.com)

## DELEGACIONES

### Cataluña

Biscaia, 313  
 08027 BARCELONA  
 Tel.: 93 408 49 39 - Fax: 93 352 81 23  
[barna@sammic.com](mailto:barna@sammic.com)

### Galicia

Calle Barcelona, 84 bajo  
 36211 VIGO  
 Tel.: 986 41 72 60 - Fax: 986 42 33 12  
[vigo@sammic.com](mailto:vigo@sammic.com)

### Andalucía

Polig. Calonge, C/ Automoción, Nave 20 - Parc. 26  
 41007 SEVILLA  
 Tel.: 95 443 28 37 - Fax : 95 435 81 42  
[sevilla@sammic.com](mailto:sevilla@sammic.com)

### Baleares

Calle 4 de Noviembre, 10  
 07011 PALMA DE MALLORCA  
 Tel.: 971 75 73 75 - Fax: 971 75 99 50  
[palma@sammic.com](mailto:palma@sammic.com)

### Canarias

Fernando Arocena Quintero, 4 - Nave, 13  
 38009 SANTA CRUZ DE TENERIFE  
 Tel.: 922 20 58 18 - Fax: 922 20 54 07  
[canarias@sammic.com](mailto:canarias@sammic.com)



**902 444 011**

[www.sammic.com](http://www.sammic.com)

