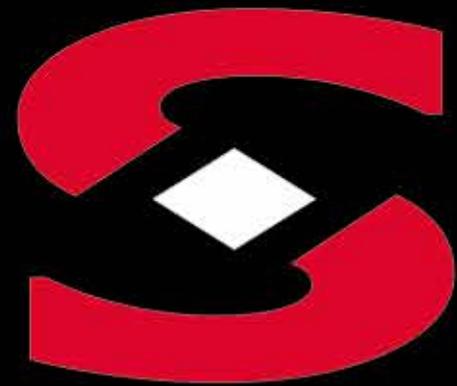


La Elección Acertada

Fabricante de Equipos para Hostelería



sammic

Catálogo-tarifa · Mayo 2017



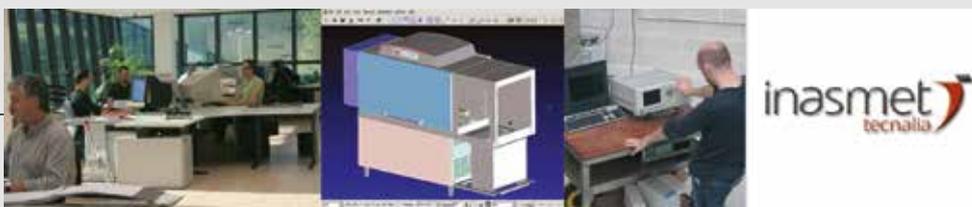
sammic



1961

La Elección Acertada

Diseño



Fabricación



Calidad



Producto



Logística



Servicio





2017

SAMMIC 1961-2017:

56 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 Michelin 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.



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.

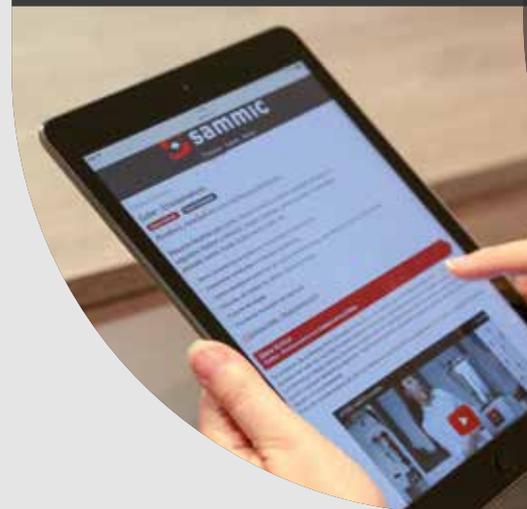
Sammic Services: A SU SERVICIO.



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 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.



DESIGN SERVICES: NOS ADAPTAMOS A USTED.

Cuéntenos cuáles son sus necesidades y le propondremos la solución más adecuada que le permitirá rentabilizar al máximo su inversión. O adaptaremos nuestro producto a sus requerimientos.



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 plantee el Distribuidor.



Lavado de la Vajilla	10	Preparación Dinámica	58
Lavavasos Industrial	10	Peladoras de patatas	58
Lavavajillas Industrial	17	Escurreadoras de verduras	64
Lavavajillas de Cúpula	28	Cortadora de patatas fritas manual	67
Lavavajillas de Arrastre de Cestas	36	Cortadoras de Hortalizas	68
Lava-Utensilios y Perolas	46	Combi cortadora-cutter	75
Pulidoras de cubiertos	49	Cutter - Emulsionadores	82
Grifería Industrial	52	Trituradores-batidoras profesionales	87
Carros	54	Turbo-Trituradores	95
Cubos inox	55	Batidoras planetarias	97
		Amasadoras de gancho espiral	102
		Formadora de masa pizza	105
		Cortadora de pan	106
		Balanzas industriales	107
		Picadoras de carne	109
		Cortafiambres de correa	114
		Cortafiambres de engranaje	116
		Sierras para huesos	119
		Formadora de hamburguesas	120
		Abrelatas industrial	121

Conservación de Alimentos y Sous-Vide 124

Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"	124
Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"	131
Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT ...	140
Cocedores Sous-Vide	144
Abatidores de Temperatura	150
Termoselladoras de barquetas	153

Cafetería-buffet 156

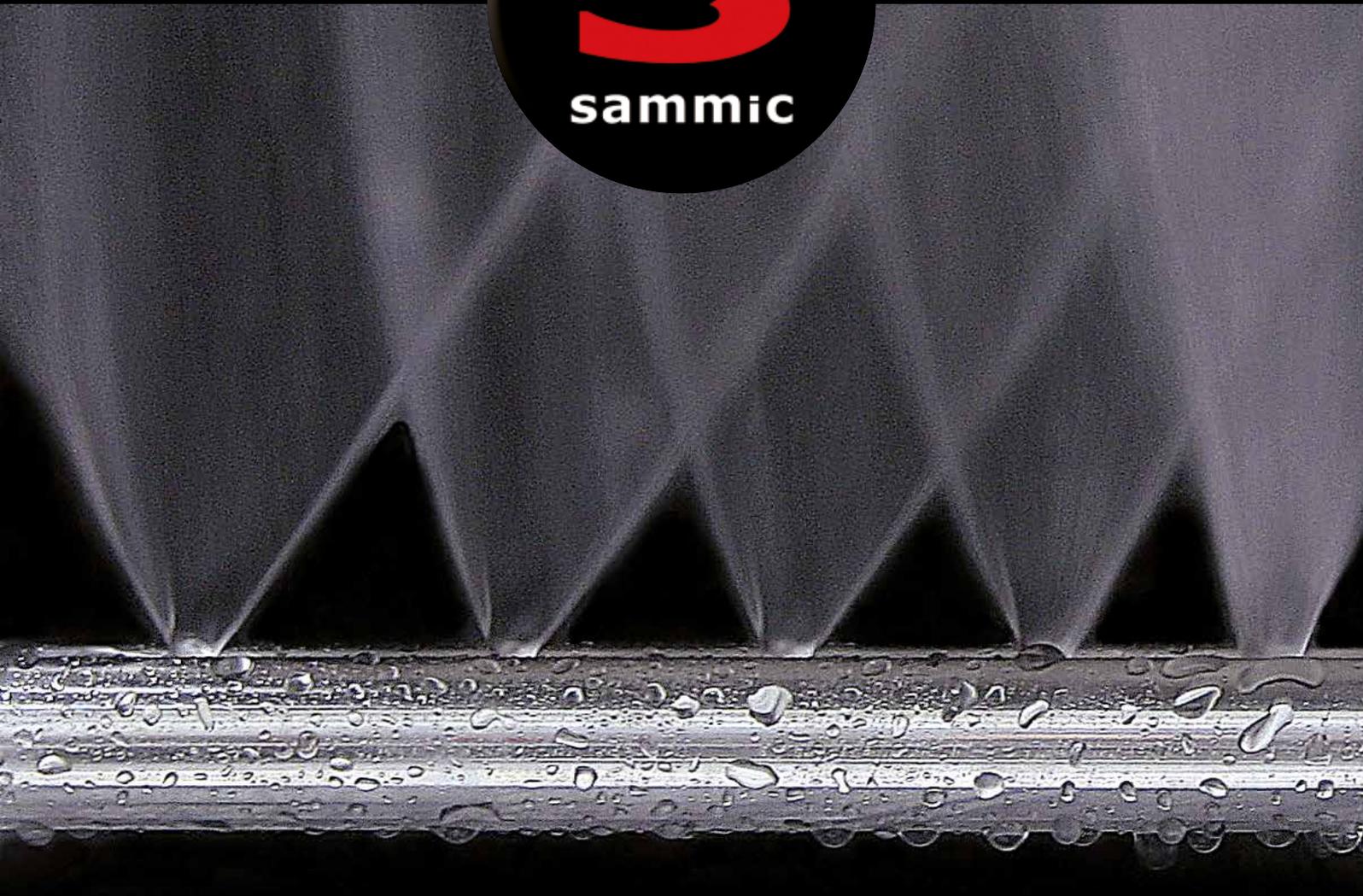
Exprimidor de naranjas y cítricos	156
Licadora Industrial	158
Batidor de bebidas	159
Trituradores de Alimentos y Bebidas	160
Triturador de Hielo	162
Termos de leche	163
Ollas para sopa	164
Cafeteras de filtro	165
Dispensadores de desayunos	175
Microondas Industrial	178
Tostadores de pan	180
Salamandras gratinadoras	182
Crepera Profesional	184
Kebab Asador Gyros	186
Hornos para pizza	188
Freidoras industriales	191
Planchas Cafetería	196
Exterminador de insectos	200
Lavamanos	201
Baños María	202
Esterilizadores de cuchillos	203
Estanterías Murales	204
Carros	205
Cubetas Gastronorm	207



sammic



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-41S	X-35	X-40	X-41	S-41
CARACTERÍSTICAS						
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	sí
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	-	-	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	-	-	-	-	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	-	-	-	-	sí
DOBLE PARED	-	-	-	-	-	sí
CICLOS						
CICLOS	1	1	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120"	120 "	90/120/150"	90/120/150"	90/120/150"	90/120/150"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30	30	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24
POTENCIA						
POTENCIA BOMBA	0.1Hp / 75W	0.33Hp / 240W	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	2240W	2875W	3020W	3040W	3040W
DIMENSIONES EXTERIORES						
DIMENSIONES EXTERIORES	420x495x645mm	470x535x710mm	420x495x645mm	470x535x670mm	470x535x710mm	490x535x710mm
PESO NETO	31Kg	39Kg	33Kg	41Kg	42Kg	44Kg

DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)


PRO
El lavado profesional con total garantía

Lava-vasos industriales para obtener **resultados profesionales con total garantía**. Serie compacta de lavavajillas electromecánicas 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 contruidos 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	1.217

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.


novedad
LAVAVASOS P-41S

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

Modelo con lavado inferior + superior. Producción de 20 copas de vino de Ø8cm por cesta. 30 cestas/hora, ó 600 copas/hora.

		PVP €
1302007	Lavavasos P-41S 230/50/1	1.565
1302009	Lavavasos P-41SB 230/50/1	1.759

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- 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 **aclaramiento final en frío de serie**. Además puede incorporar extras como bombas de desagüe o descalcificador incorporado.

Los lavavasos X-TRA de Sammic están contruidos 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	1.461
1301964	Lavavasos X-35D 230/50/1 (con descalcificador)	1.657

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Modelo con descalcificador incorporado (los modelos con descalcificador no llevan aclarado en frío).
- 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	1.680
1301984	Lavavasos X-40B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	1.872
1301988	Lavavasos X-40D 230/50/1 (con descalcificador)	1.877
1301993	Lavavasos X-40BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.068

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Modelo con descalcificador incorporado (los modelos con descalcificador no llevan aclarado en frío).
- 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	1.849
1302024	Lavavajillas X-41B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.041
1302028	Lavavasos X-41D 230/50/1 (con descalcificador)	2.046
1302032	Lavavasos X-41BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.237

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Modelo con descalcificador incorporado (los modelos con descalcificador no llevan aclarado en frío).
- 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 menaje muy fácil e intuitivo, el panel de mandos está equipado con visor de temperaturas de lavado y aclarado.

Los lavavasos SUPRA de Sammic están contruidos 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	2.072
1302044	Lavavasos S-41B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.262
1302048	Lavavasos S-41D 230/50/1 (con descalcificador)	2.269
1302052	Lavavasos S-41BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.459

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)	219
1310014	Soporte para mod.40-41 (485x495x440)	226
1310013	Soporte para mod.45 (545x530x440)	234
1310012	Soporte para mod.50-60 (615x570x440)	239



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.)	54

Dosificadores



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

		PVP €
2310429	Kit dosificador detergente variable para 35-80	132
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	132

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 PVP 30€
 Cesta base 350x350x110mm



2302613 PVP 30€
 Cesta platos 350x350x110mm



2307217 PVP 31€
 Cesta vasos altos 350x350x150



4301923 PVP 41€
 Cesta vasos altos 350x350x160 (varillas)

Cesta 400 x 400

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

▶ Cesta platos 400x400.
 ▶ Cesta vasos altos 400x400.



2305468 PVP 30€
 Cesta base 400x400x110mm



2307028 PVP 30€
 Cesta platos 400x400x130mm



2307219 PVP 35€
 Cesta vasos altos 400x400x150



2309733 PVP 47€
 Cesta vasos altos 400x400x160(-varillas)



Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



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



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



2302615 **PVP 3€**
Cestillo pequeño cubiertos



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



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



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

Descalcificadores manuales



De 8 a 20 litros de capacidad.
Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.
► Construcción en acero inoxidable 18/8.
► Los descalcificadores manuales Sammic han sido estudiados al mínimo detalle, son seguros y de funcionamiento sencillo.

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	116
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	130
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	162
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	199

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	983
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.187



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
CARACTERÍSTICAS							
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
CICLOS							
CICLOS	1	3	3	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	180"	90/120/150"	120/150/210"	120/150/180"	120/150/210"	120/150/210"	120/150/180"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	20	40/30/24	30/24/17	30/24/20	30/24/17	30/24/17	30/24/20
POTENCIA							
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	3000/4500W	6000W	6000W	3000/4500W	6000W
POTENCIA TOTAL	3170W	3170W	3370/4870W	6550W	6730W	3370/4870W	6550W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	600x630x835mm	520x590x795mm	600x630x835mm	600x630x835mm	600x630x1320mm	600x630x835mm	600x630x835mm
PESO NETO	63Kg	54Kg	63Kg	63Kg	78Kg	63Kg	63Kg

DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)



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 electromecánicas 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 contruidos 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.



LAVAVAJILLAS 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	2.087
1302085	Lavavajillas P-50B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.276

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.
- 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 model 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 contruidos 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 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.



LAVAVAJILLAS 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.



MULTI-POWER

LAVAVAJILLAS X-50

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

Lavavajillas industrial multifase y multipotencia 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	2.359
1302104	Lavavajillas X-50B (con bomba de desagüe)	2.540
1302108	Lavavajillas X-50D (con descalcificador)	2.552
1302112	Lavavajillas X-50BD (con bomba desagüe y descalcificador)	2.736

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 inoxidable.
- Kit patas altas 140-190mm.



LAVAVAJILLAS 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	3.307
1302141	Lavavajillas X-60B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	3.498

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	3.149

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 contruidos 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.



MULTI-POWER

LAVAVAJILLAS S-50

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

Lavavajillas industrial multifase y multipotencia 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	Lavavajillas S-50	2.641
1302124	Lavavajillas S-50B (con bomba de desagüe)	2.829
1302128	Lavavajillas S-50D (con descalcificador)	2.834
1302132	Lavavajillas S-50BD (con bomba desagüe y descalcificador)	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.



LAVAVAJILLAS 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	3.707
1302161	Lavavajillas S-60B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	3.898

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	185
2319350	Kit filtro superior S-50	186

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)	219
1310014	Soporte para mod.40-41 (485x495x440)	226
1310013	Soporte para mod.45 (545x530x440)	234
1310012	Soporte para mod.50-60 (615x570x440)	239

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.)	54



Dosificadores



Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.

Kit dosificador de detergente para lavavasos y lavavajillas Sammic.

		PVP €
2310429	Kit dosificador detergente variable para 35-80	132
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	132

Encimeras para bastidor



Modelos con cuba , escurridor y agujero desbarace

Disponibile 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	419
5896122	Fregadero con escurridor izquierda 1200x600 FRLV-612/11I	419
5897121	Fregadero con escurridor derecha 1200x700 FRLV-712/11D	437
5897122	Fregadero con escurridor izquierda 1200x700 FRLV-712/11I	437
5896181	Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x600 FRLV-618/21D	648
5896182	Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x600 FRLV-618/21I	648
5897181	Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x700 FRLV-718/21D	727
5897182	Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x700 FRLV-718/21I	727
5898618	Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111D	837
5899618	Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111I	837
5898718	Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111D	891
5899718	Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111I	891

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	343
5890781	Bastidor para lavavajillas 1200x700 FL712 D/I para encimeras 5897121/5897122	358
5890687	Bastidor para lavavajillas 1800x600 FL618/21 D/I para encimeras 5896181/5896182	450
5890787	Bastidor para lavavajillas 1800x700 FL718 D/I para encimera 5897181/5897182	434
5890689	Bastidor para lavavajillas 1800x600 FLS-618 D/I (sin estante) para encimeras 5898618/5899618	289
5890789	Bastidor para lavavajillas 1800x700 FLS-718 D/I (sin estante) para encimeras 5898718/5899718	305



Cesta 450 x 450

Cestas de 450x450 mm. para vasos y platos.

▶ Cesta platos 450x450 mm.

▶ Cesta base 450x450 mm.



2315340 PVP 50€

Cesta base 450x450x110mm

2315341 PVP 50€

Cesta platos 450x450x110mm

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 PVP 22€

C-1 Cesta base 500x500
h:100mm

5300112 PVP 22€

C-3 Cesta platos 500x500
h:100mm

5300120 PVP 30€

C-30 Cesta bandejas 500x500
h:100mm

5300130 PVP 22€

C-2 Cesta cubiertos 500x500
h:100mm



5300174 PVP 30€

C-8 Cesta base 16 div. Ø113
h:100mm

5300159 PVP 31€

C-6 Cesta base 25 div. Ø90
h:100mm

5300184 PVP 32€

C-7 Cesta base 36div. Ø75
h:100mm

5300194 PVP 38€

C-9 Cesta base 49 div. Ø64
h:100mm





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



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



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



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



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



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

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



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



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



2302615 **PVP 3€**
Cestillo pequeño cubiertos



2302617 **PVP 7€**
Cestillo pequeño doble cubier-
tos



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



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



Descalcificadores manuales



De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

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

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	116
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	130
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	162
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	199

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	983
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.187





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
CARACTERÍSTICAS					
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
CICLOS					
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
POTENCIA					
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
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	640x756x1468mm	640x756x1468mm	640x756x1468mm	640x756x1468mm	640x756x1468mm
ALTO (ABIERTO)	1920mm	1920mm	1920mm	1920mm	1920mm
PESO NETO	115Kg	115Kg	129Kg	115Kg	129Kg

DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)


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.

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


LAVAVAJILLAS 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	3.978
1302204	Lavavajillas P-100B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	4.170

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Dosificador de detergente (kit).
- Version 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	4.132
1302224	Lavavajillas X-100B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	4.323
1302228	Lavavajillas X-100C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	4.834
1302245	Lavavajillas X-100V 400/50/3 (con condensador de vahos)	6.188
1302249	Lavavajillas X-100BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	6.379
1302253	Lavavajillas X-100CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	6.891

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	4.650
1302264	Lavavajillas X-120B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	4.841
1302268	Lavavajillas X-120C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	5.352
1302275	Lavavajillas X-120V 400/50/3 (con condensador de vahos)	6.706
1302278	Lavavajillas X-120BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	6.897
1302281	Lavavajillas X-120CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.408

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).



LAVAVAJILLAS 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	4.628
1302304 Lavavajillas S-100B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	4.819
1302308 Lavavajillas S-100C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	5.331
1302315 Lavavajillas S-100V 400/50/3 (con condensador de vahos)	6.684
1302319 Lavavajillas S-100BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	6.876
1302323 Lavavajillas S-100CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.387

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).

LAVAVAJILLAS 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	5.165
1302344 Lavavajillas S-120B 400/50/3 (con bomba de desagüe)	5.356
1302348 Lavavajillas S-120C 400/50/3 (break tank y bomba desagüe)	5.868
1302355 Lavavajillas S-120V 400/50/3 (con condensador de vahos)	7.222
1302358 Lavavajillas S-120BV 400/50/3 (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	7.413
1302361 Lavavajillas S-120CV 400/50/3 (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.924

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	371

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 estándares para cúpulas, gamas superiores con guía de cesta y recogida de agua.

		PVP €
1310020	Mesa lateral sin patas para cúpulas (594x514mm)	194
5712510	Mesa lateral con peto MP-700D derecha (700x750x850)	650
5712512	Mesa lateral con peto MP-1200D derecha (1200x750x850)	670
5712520	Mesa lateral con peto MP-700I izquierda (700x750x850)	650
5712522	Mesa lateral con peto MP-1200I izquierda (1200x750x850)	650

Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado



Para lavavajillas de cúpula y tren de lavado.

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

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

		PVP €
5712530	Mesa prelavado MD-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	761
5712540	Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	761
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.117
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.117
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.218
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC-1800 (1500x750x850)	1.218

Dosificadores



Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.

Kit dosificador de detergente para lavavasos y lavavajillas Sammic.

		PVP €
2310429	Kit dosificador detergente variable para 35-80	132
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	132



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 (1600x800x850)	1.117
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.117
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	1.218
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	1.218
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.320
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.320
5712250	Estanteria EMD-1600 (1600x650x600)	508
5712260	Estanteria EMD-2100 (2100x650x600)	609
5712270	Estanteria EMD-2600 (2600x650x600)	711

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)	1.523
5712262	Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)	660

Mesas de conexión para cúpulas y trenes



Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

		PVP €
5712274	Mesa conexión MCD-700 (700x700)	406
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700x700)	406
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)	457
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	457
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)	508
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)	508

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



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



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



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



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



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



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



5300194 PVP 38€
C-9 Cesta base 49 div. Ø64
h:100mm



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



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



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



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



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



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

Insertos / Suplementos / Otros

Útiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058 PVP 6€
Suplemento platos 310x95



2305488 PVP 7€
Suplemento platos 350x95



2302615 PVP 3€
Cestillo pequeño cubiertos



2302617 PVP 7€
Cestillo pequeño doble cubier-
tos



5300135 PVP 5€

C-1370 Cubilete cubiertos
105x105x125

5300125 PVP 14€

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371
430x210x150mm

Descalcificadores manuales



De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

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

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	116
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	130
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	162
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	199

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	983
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.187





Lavavajillas de Arrastre de Cestas

Trenes de lavado con capacidad de hasta 5.000 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 SRC-2200).
- ▶ Arrastre central de acero inoxidable equipado con un limitador de par por fricción en caso de bloqueo.
- ▶ Separación de las distintas zonas con cortinas intermedias.
- ▶ Arranque automático.
- ▶ Llenado automático del calderín.
- ▶ Control preciso de la temperatura mediante sondas de temperatura de gran precisión. Facilidad de regulación y visualización.

Economía

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

Limpieza y mantenimiento

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



	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
PRODUCCIÓN HORA							
PRODUCCIÓN CESTAS/HORA (MIN)	67	85	100	122	130	150	183
PRODUCCIÓN CESTAS/HORA (MAX)	100	126	150	183	200	225	275
PRODUCCIÓN PLATOS/HORA (MIN)	1206	1530	1800	2196	2340	2700	3294
PRODUCCIÓN PLATOS/HORA (MAX)	1800	2200	2700	3294	3600	4050	4950
LAVADO							
TEMPERATURA DE LAVADO	55°C-65°C						
CAPACIDAD CUBA LAVADO	80l	100l	100l	100l	100l	100l	100l
POTENCIA DE LA BOMBA	2Hp / 1500W	3Hp / 2250W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.5Hp / 2600W
RESISTENCIA CALENTAMIENTO LAVADO	7500W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W
ACLARADO							
CONSUMO AGUA	270l/h	300l/h	330l/h	330l/h	390l/h	390l/h	480l/h
RESISTENCIA CALENTAMIENTO ACLARADO	18000W	18000W	18000W	18000W	21000W	21000W	27000W
CAPACIDAD DEL CALDERÍN	20l	--	--	--	--	--	--
POTENCIA							
POTENCIA MOTOR ARRASTRE	0.25Hp / 135W	0.25Hp / 135W	0.25Hp / 135W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 135W	0.25Hp / 135W	0.25Hp / 135W
POTENCIA TOTAL	27135W	28385W	29535W	30270W	33460W	39810W	52790W
DIMENSIONES EXTERIORES							
ANCHO	1180mm	1700mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
FONDO	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-600/800	TS-800	TS-800
MÓDULO DE SECADO 90°	TS-90						

DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)



novedad

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-1800

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

Modelo compacto. Especialmente indicado para espacios reducidos.

2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-1800D 400/50/3N (carga derecha)	11.990
Lavavajillas SRC-1800I 400/50/3N (carga izquierda)	11.990

Equipamiento opcional

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



novedad

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-2200

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

Compuesto por un módulo central con lavado y aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-2200D 400/50/3N (carga derecha)	13.990
Lavavajillas SRC-2200I 400/50/3N (carga izquierda)	13.990

Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Equipamiento opcional

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

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-2700

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

Compuesto por un módulo central con lavado y aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-2700D 400/50/3N (carga derecha)	15.900
Lavavajillas SRC-2700I 400/50/3N (carga izquierda)	15.900

Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Equipamiento opcional

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



novedad

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3300

122/183 cestos/hora (hasta 3.300 platos/hora).
Lavado potenciado + doble aclarado.
2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-3300D 400/50/3N (carga derecha)	18.900
Lavavajillas SRC-3300I 400/50/3N (carga izquierda)	18.900

Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Equipamiento opcional

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

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3600

130/200 cestos/hora (hasta 3.600 platos/hora).
Prelavado + lavado + aclarado.
2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-3600D 400/50/3N (carga derecha)	19.900
Lavavajillas SRC-3600I 400/50/3N (carga izquierda)	19.900

Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Equipamiento opcional

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



novedad

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-4000

150/225 cestos/hora (hasta 4.050 platos/hora).
Prelavado + lavado potenciado + doble aclarado.
2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-4000D 400/50/3N (carga derecha)	23.900
Lavavajillas SRC-4000I 400/50/3N (carga izquierda)	23.900

Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Equipamiento opcional

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



novedad

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-5000

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

Prelavado + primer lavado + lavado potenciado + doble aclarado.

2 velocidades.

	PVP €
Lavavajillas SRC-5000D 400/50/3N (carga derecha)	31.500
Lavavajillas SRC-5000I 400/50/3N (carga izquierda)	31.500

Equipamiento incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Equipamiento opcional

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

ACCESORIOS

Módulo de secado en ángulo



novedad

Aplicable a todas las gamas de trenes de lavado

- ▶ Toberas de impulsión y laberintos laterales diseñados para un óptimo aprovechamiento del aire caliente.
- ▶ Control termostático de la temperatura.
- ▶ Construido para un aprovechamiento óptimo del espacio en la zona de lavado.
- ▶ Sistema de arrastre para el máximo aprovechamiento del recorrido de la cesta.
- ▶ Desagüe incorporado para evacuar el sobrante de agua.

	PVP €
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	8.950

CARACTERÍSTICAS	TS-90
POTENCIA VENTILADOR	1.5 HP / 1.1 kW
R. CALENTAMIENTO	9 kW
AIRE CIRCULANTE M3/H	2.000
LONGITUD MM.	
SRC-1800	+900mm
SRC-2200-5000	+700mm





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	TS-600	TS-800
POTENCIA VENTILADOR	1 HP / 0.75 kW	1.5 HP / 1.1 kW
R. CALENTAMIENTO	6 kW	9 kW
AIRE CIRCULANTE M3/H	1.300	2.000
LONGITUD MM.		
SRC-1800	+600mm	
SRC-2200-5000	+400mm	+600mm

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 SRC 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.

	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 SRC 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 SRC 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 (1600x800x850)	1.117
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.117
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	1.218
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	1.218
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.320
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.320
5712250	Estanteria EMD-1600 (1600x650x600)	508
5712260	Estanteria EMD-2100 (2100x650x600)	609
5712270	Estanteria EMD-2600 (2600x650x600)	711

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)	1.523
5712262	Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)	660

Mesas de conexión para cúpulas y trenes



Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

		PVP €
5712274	Mesa conexión MCD-700 (700x700)	406
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700x700)	406
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)	457
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	457
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)	508
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)	508

Mesas de carga en ángulo para trenes de lavado



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 SRC-1800	2.272
5702610	Mesa de carga en angulo MA-90 para SRC-2200/5000	2.272

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	2.204
5702160	Mesa recta rodillos MR-1100 (1100x630x850)	1.311
5702170	Mesa recta rodillos MR-1600 (1600x630x850)	1.648
5702180	Mesa recta rodillos MR-2100 (2100x630x850)	2.173
5702370	Micro fin carrera FCR	364



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 90° CM-90	3.701
5702370	Micro fin carrera FCR	364

Mesa prelavado para cúpulas y tren de lavado



Para lavavajillas de cúpula y tren de lavado.
 Gama completa de mesas con todo tipo de soluciones. Fabricadas en acero inoxidable.
 ▶ Mesas de entrada con fregadero y peto.
 ▶ Agujero de vaciado recubierto con goma para el desbarace en modelos MP.
 ▶ Plano superior con guía de cesta y recogida de agua.
 ▶ Modelos MD/MI sin agujero de vaciado.

		PVP €
5712530	Mesa prelavado MD-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	761
5712540	Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	761
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.117
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.117
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.218
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC-1800 (1500x750x850)	1.218

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



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



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



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



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



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



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



5300194 PVP 38€
 C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



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



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



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



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



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



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

Insertos / Suplementos / Otros

Útiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



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



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



2302615 **PVP 3€**
Cestillo pequeño cubiertos



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



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



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



Descalcificadores manuales



De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

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

		PVP €
5320005	Descalcificador D-8 8 lt. Ø185x400mm	116
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	130
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	162
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	199

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	983
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.187





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 LU-60/75 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 LU-60/75, 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.



	LU-60	LU-75	LU-61H	LU-130
DIMENSIONES DE LA CESTA	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
ALTURA ÚTIL	650mm	650mm	820mm	680mm
CICLOS				
CICLOS	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120"/240"/360"	120"/240"/360"	120"/240"/360"	180"/360"/540"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30/15/10	20/10/6	30/15/10	20/10/6
POTENCIA				
POTENCIA DE LA BOMBA	3Hp / 2200W	3,2Hp / 2400W	4Hp / 3000W	6Hp / 4400W
POTENCIA BOMBA PRESIÓN	470W	470W	370W	370W
POTENCIA CUBA	6000W	6000W	5300W	9800W
POTENCIA CALDERÍN	9000W	10500W	8300W	19600W
POTENCIA TOTAL	11200W	12900W	11200W	24000W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES EXTERIORES	742x852x1840mm	922x932x1840mm	675x803x2015mm	1520x890x1760mm
FONDO (ABIERTO)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
ALTO (ABIERTO)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
PESO NETO	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg

DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)



novedad

LAVAUTENSIOS LU-60

Cesta de 600 x 630 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP €
1300570	Lavautensilios LU-60 230-400/50/3N	8.041
1300574	Lavautensilios LU-60B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	8.221

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.
- Inserto inox para bandejas.



novedad

LAVAUTENSIOS LU-75

Cesta de 780 x 700 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP €
1300580	Lavautensilios LU-75 230-400/50/3N	10.618
1300584	Lavautensilios LU-75B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	10.798

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.
- Inserto inox para bandejas.



LAVAUTENSIOS 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	8.834

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Cesta inox adicional.
- Inserto inox para bandejas adicional.



LAVAUTENSIOS LU-130

Cesta de 1.350 x 700 mm.

Altura útil: 680 mm.

		PVP €
5700510	Lavautensilios LU-130 400/50/3N	17.184

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Cesta inox.
- 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 LU-60	219
2319027	Cesta inox LU-75	239
6702550	Cesta inox LU-61H	390
6702142	Cesta inox LU-130	422

Inserto para acoplar a cestas



Especialmente diseñada para lavautensilios Sammic.
Inserto de acero inoxidable acoplable en todos los lavautensilios Sammic.

		PVP €
2310977	Inserto inox bandejas LU	107

Dosificadores



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

		PVP €
2310293	Kit dosificador detergente variable para LU-60/75	132
2319005	Kit dosificador de abrillantador variable para LU-60/75	160

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	116
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	130
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	162
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	199

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	983
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.187



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 reparación 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.

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

SAS-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.



	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARACTERÍSTICAS			
PRODUCCIÓN PIEZAS/HORA	3000	8000	8000
POTENCIA			
POTENCIA MOTOR	175W	300W	300W
POTENCIA RESISTENCIA	450W	900W	900W
POTENCIA LÁMPARA UVC	8W	8W	8W
POTENCIA VENTILADOR	50W	--W	50W
DIMENSIONES EXTERIORES			
DIMENSIONES EXTERIORES	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
PESO NETO	43Kg	130Kg	130Kg



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3001

Modelo de sobremesa con ventilador en la salida.

Producción de 3000 piezas/hora.

		PVP €
1370043	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001 230/50/1	3.379

Equipamiento incluido

- Lámpara germicida.
- Ventilador de salida.



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-5001

Modelo de pie.

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

		PVP €
1370042	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230/50/1	5.465
1370046	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230-400/50/3N	5.304

Equipamiento incluido

- Lámpara germicida.

Equipamiento opcional

- Kit rueda delantera.

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001

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

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

		PVP €
1370044	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230/50/1	6.197
1370048	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230-400/50/3N	6.016

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.	21
2370011	Granulado para abrillantar 5kg.	38

Kit rueda delantera



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

		PVP €
2379015	Rueda retráctil SAS	134





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	108
5870011	Grifo con palanca clínica GR-CL	106



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	250
5870022	Ducha directa con grifo DD-G	284



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	284



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	317
5870025	Ducha 2 aguas con grifo D-2G	365
5870026	Ducha 2 aguas con grifo "C" D-2GC	391



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	1.364
5870031	Manguera 15m. con ducha DM-15	1.402





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	654



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	452
5862002	Carro para cestas sin asa CCV	291



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	294
5702577	Cubo 95l. CU-95	361
5702578	Cubo 95l. Pedal CU-95P	504



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	431



sammic





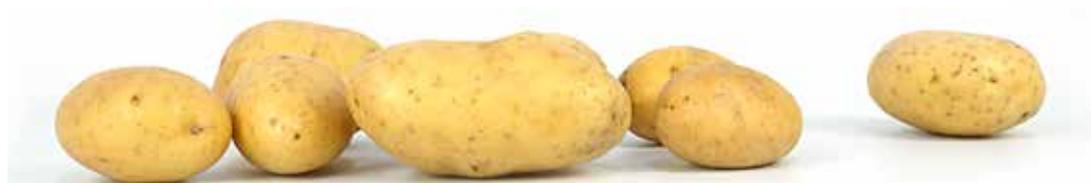
Peladoras de patatas

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.



	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUÍA DE SELECCIÓN							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	30 - 150	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	>200	100 - 300
CARACTERÍSTICAS							
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'
POTENCIA							
MONOFÁSICA	400(PP)W 550 (PPC)W	400(PP)W 550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)W 550 (PPC)W	370(PP)W 550 (PPC)W	-	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONES EXTERIORES							
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 ·370W	1.270
1000411	Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W	1.327
1000430	Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W	1.612
1000431	Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W	1.677

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 ·370W	1.561
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W	1.588
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W	1.962
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W	2.022

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	1.340

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.

Construïdos 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-arrastrre 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.



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	1.974
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	2.036

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	2.277
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	2.337

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	3.630
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	3.743

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	2.277
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	2.337

Equipamiento incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Equipamiento opcional

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

ACCESORIOS

Soportes peladoras



Fabricados en acero inoxidable
Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

		PVP €
1000399	Soporte inox PP/PPC	238
2009224	Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20(conj.)	253
2009250	Soporte inox con filtro PI-10/20 (S)	596
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	654

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	327
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20 (conj.)	341



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 €
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	441

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 €
1010045	Picadora de carne HM-71	419

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 €
1010052	Prensapurés P-132	491

Plato cuchillas



Plato especial con cuchillas en lugar de abrasivo.

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

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

		PVP €
2000004	Plato cuchillas PES-20	411





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.



	ES-100	ES-200	PES-20
CARACTERÍSTICAS			
CAPACIDAD POR OPERACIÓN (ESCURRIDOR)	6Kg	12Kg	2Kg
PRODUCCIÓN/HORA (ESCURRIDOR)	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
POTENCIA TOTAL	550W	550W	550W
CICLOS	3	3	--
DURACIÓN CICLO(S)	60/120/180"	60/120/180"	--
DIMENSIONES EXTERIORES	540x750x665mm	540x750x815mm	433x635x735mm
PESO NETO	48Kg	52Kg	39Kg



ESCURRIDOR ES-100

6 Kg. de carga por ciclo.

Producción 120-360 Kg./h.

		PVP €
1000700	Ecurridora ES-100 230/50-60/1	2.170

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 €
1000710	Ecurridora ES-200 230/50-60/1	3.090

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 €
1000670	Peladora-ecurridora PES-20 230-400/50/3N	2.277
1000671	Peladora-ecurridora PES-20 230/50/1	2.337

Equipamiento incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Equipamiento opcional

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



ACCESORIOS

Cesto acero inoxidable



Cesto escurridora Sammic ES-100/200

		PVP €
2009620	Cesta ES-200	256
2009625	Cesta ES-100	242

Cesto de plástico



Cesto escurridora Sammic PES-20

		PVP €
2001429	Cesto plastico PE-15/PES-18/20	162



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 desperficios. 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 está 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 €
1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 08 mm)	295
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	295
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	295

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	63
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5	63
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5	63



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
GUÍA DE SELECCIÓN					
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
CARACTERÍSTICAS					
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²	273cm ²
VELOCIDAD MOTOR	365rpm	365-1000rpm	365rpm	365-1000rpm	365-730rpm
POTENCIA					
MONOFÁSICA	550W	1500W	550W	1500W	--
TRIFÁSICA	370W	--	550W	--	750W
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	389x405x544 mm	391x409x567 mm	389x382x646 mm	391x400x667 mm	431x418x767 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	1.081
1050301	Cortadora CA-301 230-400/50/3N	1.058

Equipamiento incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.

Equipamiento opcional

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



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)	1.946

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	1.704
1050315	Cortadora CA-401 230-400/50/3N	1.663

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

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





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)	2.284

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva 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	3.042

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.

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

		PVP €
1050123	Cabezal tubos CA-301/CA-401	705
1050124	Cabezal tubos CK-301/CK-401	705

Cabezal gran capacidad



Boca de gran capacidad.

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

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

		PVP €
1050122	Cabezal de gran producción (CA)	779
1050126	Cabezal de gran producción (CK)	779

Tolva semiautomática



Tolva para grandes producciones.

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

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

		PVP €
1050120	Cabezal boca automatica CA-401	1.364
1050121	Cabezal boca automatica CK-401/402	1.364

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	292



Disco FC



Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

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

- ▶ FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- ▶ FC-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ >FC-6+ dotado de 1 cuchilla.

		PVP €
1010215	Disco cortador FC-1+	81
1010220	Disco cortador FC-2+	81
1010222	Disco cortador FC-3+	81
1010407	Disco cortador FC-6 +	81
1010400	Disco cortador FC-8 +	81
1010401	Disco cortador FC-10 +	81
1010402	Disco cortador FC-14 +	92
1010250	Disco cortador FC-14 (CA-300/400/CR-143)	92
1010252	Disco cortador FC-20+	92
1010247	Disco cortador FC-25+	92

Disco FCC



Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.

- ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- ▶ FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

		PVP €
1010406	Disco cortador FCC-2 +	81
1010403	Disco cortador FCC-3 +	81
1010404	Disco cortador FCC-5 +	81

Disco FCO



Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

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

- ▶ FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- ▶ FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.

		PVP €
1010295	Disco cortador FCO-2+	91
1010300	Disco cortador FCO-3+	91
1010408	Disco cortador FCO-6 +	91

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 combinen

		PVP €
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	91
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	91
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	91

Rejillas para fritas FF

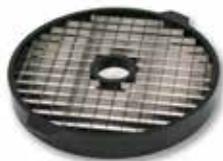


Rejillas para fritas (CA-300 / CR-143)

- ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas
- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen

		PVP €
1010265	Rejilla fritas FF-6 (CA-300/CR-143)	91
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300/CR-143)	91
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300/CR-143)	91

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 combinen.

		PVP €
1010360	Rejilla cubos FMC-8+	91
1010365	Rejilla cubos FMC-10+	91
1010370	Rejilla cubos FMC-14+	91
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	91
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	91
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	91
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	91
1010332	Rejilla cubos FMC-20 (CA-400)	91

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 combinen

		PVP €
1010280	Rejilla cubos FM-8 (CA-300/CR-143)	91
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300/CR-143)	91
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300/CR-143)	91

Disco FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

		PVP €
1010205	Disco cortador FCE-2+	108
1010210	Disco cortador FCE-4+	108
1010405	Disco cortador FCE-8 +	125

Disco FR



Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.

		PVP €
1010260	Disco rallador FR-1+	57
1010310	Disco rallador FR-2 +	57
1010311	Disco rallador FR-3 +	57
1010312	Disco rallador FR-4 +	57
1010314	Disco rallador FR-6 +	57
1010313	Disco rallador FR-7 +	57
1010262	Disco rallador FR-8+	57

Kit prensapurés FP+



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

- * Necesario usar junto con disco cortador.

		PVP €
1010390	Accesorio Rejilla prensapurés FP	129



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.

Disponibles para rejillas de cubos de 8x8 ó 10x10 mm.

- ▶ Se puede meter en lavavajillas.
- ▶ El limpiador y la base se piden por separado

		PVP €
1010361	Limpiador rejilla QC-8	79
1010366	Limpiador rejilla QC-10	79
1010359	Asiento rejilla GCH	48

Soporte para discos y rejillas



Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

		PVP €
1010204	Soporte discos / rejillas +	38



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. Enteramente constuidas 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.



	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
GUÍA DE SELECCIÓN				
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
CARACTERÍSTICAS				
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
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			
POTENCIA				
MONOFÁSICA	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES (CORTADORA)	389x412x565 mm	389x412x565 mm	389x400x767 mm	389x400x767 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	283x390x468 mm	283x390x558 mm	283x390x468 mm	283x390x558 mm
PESO NETO	28Kg	28Kg	30Kg	30Kg
PESO NETO (CUTTER)	23Kg.	24Kg.	23Kg.	24Kg.




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	2.401

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter, con rotor de 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-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	2.670

Equipamiento incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Caldero cutter 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	2.792

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva 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	3.060

Equipamiento incluido

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

Equipamiento opcional

- Cabezal de tubos.
- Tolva 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.

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

		PVP €
1050123	Cabezal tubos CA-301/CA-401	705
1050124	Cabezal tubos CK-301/CK-401	705

Cabezal gran capacidad



Boca de gran capacidad.

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

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

		PVP €
1050122	Cabezal de gran producción (CA)	779
1050126	Cabezal de gran producción (CK)	779



Tolva semiautomática



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

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

		PVP €
1050120	Cabezal boca automática CA-401	1.364
1050121	Cabezal boca automática CK-401/402	1.364

Soporte-carro



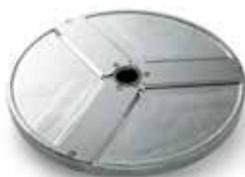
Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic

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	292

Disco FC



Para cortar rodajas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

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

- ▶ FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- ▶ FC-3+ y FC-6+ dotados de 2 cuchillas.
- ▶ >FC-6+ dotado de 1 cuchilla.

		PVP €
1010215	Disco cortador FC-1+	81
1010220	Disco cortador FC-2+	81
1010222	Disco cortador FC-3+	81
1010407	Disco cortador FC-6 +	81
1010400	Disco cortador FC-8 +	81
1010401	Disco cortador FC-10 +	81
1010402	Disco cortador FC-14 +	92
1010250	Disco cortador FC-14 (CA-300/400/CR-143)	92
1010252	Disco cortador FC-20+	92
1010247	Disco cortador FC-25+	92

Disco FCC



Para cortar rodajas de productos blandos (CA-301/300/401/400/601, CR-143 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.
- ▶ FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

		PVP €
1010406	Disco cortador FCC-2 +	81
1010403	Disco cortador FCC-3 +	81
1010404	Disco cortador FCC-5 +	81



Disco FCO



Para cortar rodajas onduladas (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

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

- ▶ FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- ▶ FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.

		PVP €
1010295	Disco cortador FCO-2+	91
1010300	Disco cortador FCO-3+	91
1010408	Disco cortador FCO-6 +	91

Rejillas para fritas FFC



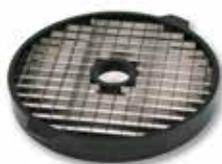
Rejillas para fritas (CA-301/401/601/ CA-400 y combi CK-301/302/401/402)

* 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 combinen

		PVP €
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	91
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	91
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	91

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 combinen.

		PVP €
1010360	Rejilla cubos FMC-8+	91
1010365	Rejilla cubos FMC-10+	91
1010370	Rejilla cubos FMC-14+	91
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	91
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	91
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	91
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	91
1010332	Rejilla cubos FMC-20 (CA-400)	91

Disco FCE



Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas" (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- ▶ FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- ▶ FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

		PVP €
1010205	Disco cortador FCE-2+	108
1010210	Disco cortador FCE-4+	108
1010405	Disco cortador FCE-8 +	125

Disco FR



Discos ralladores (CA-301/300/401/400/601, CR-143 y combi CK-301/302/401/402)

- ▶ Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.

		PVP €
1010260	Disco rallador FR-1+	57
1010310	Disco rallador FR-2 +	57
1010311	Disco rallador FR-3 +	57
1010312	Disco rallador FR-4 +	57
1010314	Disco rallador FR-6 +	57
1010313	Disco rallador FR-7 +	57
1010262	Disco rallador FR-8+	57

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.

- ▶ Se puede meter en lavavajillas.
- ▶ El limpiador y la base se piden por separado

		PVP €
1010361	Limpiador rejilla QC-8	79
1010366	Limpiador rejilla QC-10	79
1010359	Asiento rejilla GCH	48

Soporte para discos y rejillas


Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

		PVP €
1010204	Soporte discos / rejillas +	38

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	133
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	142
2053063	Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	119
2053935	Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	269
2053930	Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402/CKE-8	288
2053940	Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	269

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	62
2059417	Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	51



GUIA DE CORTE



FC-1+

FC-3+

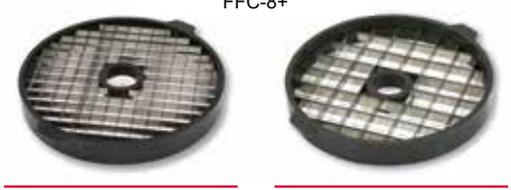


FC-8+

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, surimí, 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 revolovedor "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 revolovedor "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 revolovedor "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.



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



GAMA COMPACTA

Cutters - Emulsionadores con caldero de 3 litros

Totalmente construídas en acero inoxidable, equipadas con un caldero fácilmente extraíble, equipada y rotor con cuchillas lisas. Su entera construcción 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 microrruptor de seguridad y orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.



NSF

CUTTER SK-3

Capacidad de la cuba: 3 litros.

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

1050080	Cutter SK-3 230/50-60/1	PVP €
		959

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.



NSF

CUTTER - EMULSIONADOR SKE-3

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

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

1050086	Emulsionador SKE-3 230/50-60/1	PVP €
		1.218

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.

1050130	Cutter CK-5 2V 400/50/3	PVP €
		1.426

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.

1050150	Cutter CK-8 2V 400/50/3	PVP €
		1.570

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".

1050140	Cutter-Emulsionador CKE-5 230/50-60/1	PVP €
		1.746

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	2.015

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	133
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas CK-301/401-CKE-5	142
2053063	Rotor con cuchillas perforadas CK-301/401-CKE-5	119
2053935	Rotor cuchillas lisas CK-302/402-CKE-8	269
2053930	Rotor cuchillas microdentadas CK-302/402/CKE-8	288
2053940	Rotor cuchillas perforadas CK-302/402 CKE-8	269

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	62
2059417	Revolvedor cut&mix CK/CKE-5	51

Cuchillas SK/SKE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras compactas o SK

		PVP €
2052666	Rotor con cuchillas lisas SK-3	73
2052617	Rotor con cuchillas microdentadas SK-3	75
2052668	Rotor con cuchillas perforadas SK-3	62
2052664	Rotor con cuchillas lisas SKE-3	142
2052630	Rotor con cuchillas microdentadas SKE-3	131
2052659	Rotor con cuchillas perforadas SKE-3	116

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	145



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.

	TR-200	TR-250	TR-350		TR-550		TR-750	TR/BM-250			TR/BM-350	
			BN	BL	BL	BXL		BXS	BS	BB-250	BN	BB-350
GUIA DE SELECCION												
RECIPIENTES HASTA (LITROS)	10	15	60	70	100	150	200	10	15	2-30 claras huevo	60	2-50 claras huevo
CARACTERISTICAS												
ALIMENT. ELECTRICA	230V / 50- 60 Hz / 1~											
POTENCIA (W)	250	250	350	350	550	550	750	250	250	250	350	350
VELOCIDAD (R.P.M.)												
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
DIMENSIONES (MM)												
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 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.

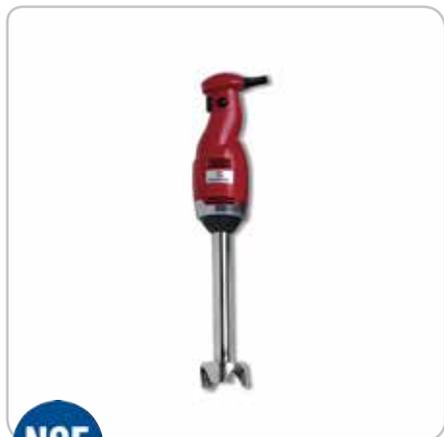
Se compone de bloque motor de velocidad fija con potencia de 250 W. y brazo triturador fijo de 200 mm.

- ▶ 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	230

Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo triturador BXS fijo.



TRITURADOR TR-250

Batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura hasta 15 l. 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	268

Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo triturador BS fijo.



COMBINADO TR/BM-250

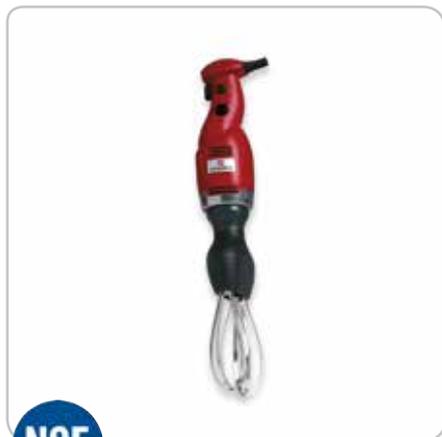
Trituradora-batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura o bate hasta 15 l. por caldero.

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	498

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.

3030387	Batidor BM-250 230/50-60/1	PVP €
		378

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.

3030142	Bloque motor TR/BM-250 230/50-60/1	PVP €
		226

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	369
3030381	Triturador TR-350BL 230/50-60/1	405

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	585

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.

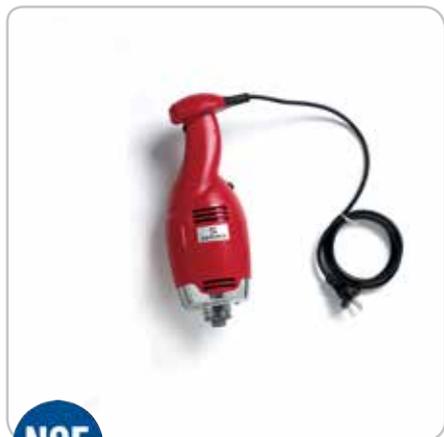
		PVP €
3030388	Batidor BM-350 230/50-60/1	464

Equipamiento incluido

- Bloque motor.
- Brazo batidor BB 350.

Equipamiento opcional

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



NSF

BLOQUE MOTOR TR-350

Bloque motor de velocidad fija 350 W.

		PVP €
3030135	Bloque motor TR-350 230/50-60/1	249

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	309

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	496
3030383	Triturador TR-550BXL 230/50-60/1	583

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.

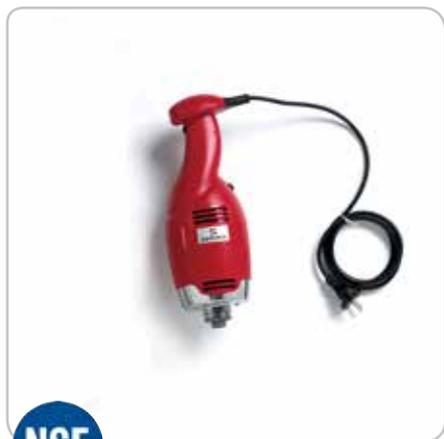
		PVP €
3030148	Triturador TR-750 230/50-60/1	731

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	340

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 TR/BM-250

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.

3030172	Brazo triturador BXS	PVP €
---------	----------------------	-------

121

Brazo triturador 250



Brazo triturador para modelo TR/BM-250

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.

3030143	Brazo triturador BS	PVP €
---------	---------------------	-------

121

Brazo estandar 420



Brazo triturador para TR-350 y TR/BM-350

Longitud de 420 mm.

3030150	Brazo triturador BN	PVP €
---------	---------------------	-------

121

Brazo largo 500



Brazo triturador para TR-350 y TR-550

Longitud de 500 mm

Brazo triturador válido únicamente para modelos TR-350 y TR-550

3030155	Brazo triturador BL	PVP €
---------	---------------------	-------

156

Brazo super largo 585



Brazo triturador para TR-550

Longitud de 585 mm

3030160	Brazo triturador BXL	PVP €
---------	----------------------	-------

243



Brazo batidor BB-250



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

		PVP €
3030144	Brazo batidor TR/BM-250	151

Brazo batidor BB-350



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

		PVP €
3030165	Brazo batidor BB	155

Soporte triturador para marmitas



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

		PVP €
3030315	Soporte marmita	100

Soporte deslizador para trituradores



Combinando con el soporte marmita, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita, máximo 700mm Ø.
► Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil.
► Ø máx. marmita: 700 mm.

		PVP €
3030320	Soporte deslizador	114

Expositor electroportátiles



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

		PVP €
3030134	Expositor TR	363



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 microinterruptor 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.



	TRX-21	TRX-22
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	800l	800l
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	600mm	600mm
POTENCIA TOTAL	2200W	2200W
VELOCIDAD (EN LÍQUIDO)	1500rpm	750-1500rpm
DIMENSIONES EXTERIORES		
DIMENSIONES EXTERIORES	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
DIMENSIONES EXTERIORES (CERRADO)	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
PESO NETO	96Kg	96Kg



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	4.769
9500120	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	4.959

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	6.001
	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	6.191

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 Turbo triturador TRX-21 o TRX-22.

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

		PVP €
4032401	Rejilla 21 dientes	190
4032403	Rejilla 30 dientes	190
4032389	Rejilla 42 dientes	190



Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan.

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



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

Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas.

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

BM-5 / BM-5E

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

BE-10/20/30/40

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

ACCESORIOS OPCIONALES

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

Consultar modelos disponibles para barcos.



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

		PVP €
1500180	Batidora BM-5E 230/50-60/1	801

Equipamiento incluido

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



BATIDORA PLANETARIA BM-5

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso intensivo.

		PVP €
1500170	Batidora BM-5 230/50-60/1	1.003

Equipamiento incluido

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



BATIDORA PLANETARIA BE-10 / BE-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

		PVP €
1500210	Batidora BE-10 230/50-60/1	2.136
1500211	Batidora BE-10C 230/50-60/1	2.346

Equipamiento incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, 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	3.502
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1	3.884
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1	3.998

Equipamiento incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, 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	3.922
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.349
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	4.477

Equipamiento incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, 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 / BE-40I

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

		PVP €
1500240	Batidora BE-40 230/50-60/1	5.675
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	5.956
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1 novedad	5.997

Equipamiento incluido

- Caldero de acero inoxidable.
- Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
- Paleta mezcladora: Para mezclas como genovesas, 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 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.
▶ Robustos y resistentes.

		PVP €
2502305	Caldero BM-5	102
2509494	Caldero BE-10	144
2509495	Caldero BE-20	176
2509564	Caldero BE-30	374
2509497	Caldero BE-40	419

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 lts. BE-20	549
1500296	Equipo 10 lt. BE-30	657
1500242	Equipo 20 lts. BE-40	754

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	408
1500261	Carro caldero 30L	408
1500262	Carro caldero 40L	408

Kit base con ruedas


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

		PVP €
1500265	Kit ruedas batidora BE	313



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 €
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	441

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 €
1010045	Picadora de carne HM-71	419

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 €
1010052	Prensapurés P-132	491





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).



	SM-10	SM(E)-20	SM(E)-33	SME-40	SME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDAD POR OPERACIÓN	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSIONES DEL CALDERO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDERO EXTRAIBLE	-	O	O	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	O	O	sí	sí	-
POTENCIA						
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	1.553
5500105	Amasadora SM-10 230/50/1	1.553

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	2.067
5500125	Amasadora SM-20 230/50/1	2.067
5500127	Amasadora SM-20 2V 400/50/3	2.349
5500170	Amasadora SME-20 230-400/50/3	2.649
5500175	Amasadora SME-20 230/50/1	2.649
5500177	Amasadora SME-20 2V 400/50/3	2.932

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	2.345
5500135	Amasadora SM-33 230/50/1	2.345
5500137	Amasadora SM-33 2V 400/50/3	2.643
5500185	Amasadora SME-33 230-400/50/3	2.918
5500190	Amasadora SME-33 230/50/1	2.918
5500192	Amasadora SME-33 2V 400/50/3	3.217

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	3.132
5500142	Amasadora SME-40 2V 400/50/3	3.457

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	3.291
5500152	Amasadora SME-50 2V 400/50/3	3.607

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.

		PVP €
5500160	Amasadora SM-75 230-400/50/3	4.817
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.187

Equipamiento opcional

- Ruedas con freno.

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
DIAMETRO 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 €	1.400
---------	--------------------------------	-------	-------

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 €	1.562
---------	--------------------------------	-------	-------

Equipamiento opcional

- Comando a pedal.

ACCESORIOS

Pedal FMI-31/41



Pedal marcha-paro
Para accionar o detener la máquina con el pie.

5500094	Pedal FMI-31/41	PVP €	155
---------	-----------------	-------	-----



Cortadora de pan

Cortadora automática de barras de pan en rodajas

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



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

	CP-250
PRODUCCION REBANADA	8400 / 16800
ESPESOR REBANADA	20mm - 90mm
DIMENSIONES BOCA	115 x 135mm
POTENCIA TOTAL	250W
DIMENSIONES EXTERIORES	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

		PVP €
1050225	Cortadora pan CP-250 230/50/1	1.785

Equipamiento opcional

- Soporte en acero inoxidable

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.

		PVP €
1050230	Soporte CP-250	422



Balanzas industriales

Básculas precio-peso y porcionadoras



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

Balanzas precio-peso total con certificado M

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

- ▶ Destinadas para todo tipo de negocios, 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)

Balanzas porcionadoras

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

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

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



	PCS-20	PCS-35	LEQ-4	LEQ-8
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	35Kg	4Kg	8Kg
PRECISIÓN	5g.	10g.	1g.	2g.
CERTIFICADO M	sí	sí	-	-
AUTONOMÍA	100h	100h	100h	100h
DIMENSIONES DE LA BANDEJA	290x350mm	290x350mm	200x240mm	200x240mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	350mm	350mm	250mm	250mm
FONDO	350mm	350mm	260mm	260mm
ALTO	140mm	140mm	110mm	110mm
PESO NETO	7.6Kg	8Kg	3.5Kg	3.5Kg





PCS-20

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

		PVP €
5846005	Báscula PCS-20 230/50-60/1	239

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	239

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	132

Equipamiento incluido

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

LEQ-8

Balanza porcionadora de precisión. 8 Kg.

		PVP €
5846017	Báscula LEQ-8 230/50-60/1	132

Equipamiento incluido

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



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 construídas en acero inoxidable, con producciones entre 100 y 425 Kg./h. Los modelos 22 / 32 ofrecen la opción de distintos sistemas de corte.

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



	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUÍA DE SELECCIÓN					
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
CARACTERÍSTICAS					
DIÁMETRO DE PLACA	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
POTENCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	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 construídas en **acero inoxidable**. El **bloqueo de la cabeza** picadora asegura un corte perfecto de la carne. Los **motores** son ventilados y de gran solidez.

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

En los modelos **PS-22 / 32**, el grupo picador 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 Enterprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
1050110	Picadora PS-12 230/50/1	821

Equipamiento incluido

- Sistema Enterprise, 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 Inox, Enterprise	1.674
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.710
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.740
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.776
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.243
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.177

Equipamiento incluido

- Grupo motor.

Equipamiento opcional

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



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 Kg./h

El grupo motor y el grupo picador se piden por separado. Disponibles con sistema Enterprise 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-32III con Grupo Picador Inox, Enterprise	2.034
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.090
1050220	Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.320

Equipamiento incluido

- Grupo motor.

Equipamiento opcional

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





GAMA REFRIGERADA PS - 22R / 32R

Picadoras de carne refrigeradas

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

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

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

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

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

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



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 Kg./h

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

		PVP €
5050200	Picadora PS-22R 230-400/50/3	4.059
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	4.059

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 Enterprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

		PVP €
5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3	5.581

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 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 Enterprise	497
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise	714

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	533
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	770

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	19
2011527	Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70	19
2011530	Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70	18
2051051	Placa corte 22 3mm	40
2051014	Placa corte 22 4,5mm	29
2051052	Placa corte 22 6mm	29
2051053	Placa corte 22 8mm	25
2052051	Placa corte 32 3mm	53
2052014	Placa corte 32 4,5mm	42
2052052	Placa corte 32 6mm	40
2052053	Placa corte 32 8mm	39
2051524	Placa corte Unger 22 3mm	38
2051525	Placa corte Unger 22 4,5mm	24
2051526	Placa corte Unger 22 6mm	24
2051527	Placa corte Unger 22 8mm	24
2051774	Placa corte Unger 32 3mm	53
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm	41
2051776	Placa corte Unger 32 6mm	38
2051777	Placa corte Unger 32 8mm	37





Cortafiambres de correa

Transmisión por correa

Cortadoras de fiambre y embutido para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales.



Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa GC/GCP de Sammic están fabricadas en **aleación especial de aluminio** anodizado, higiénico y anticorrosivo.

Todos los modelos están equipados con un **afilador** no extraíble de fácil uso. La **regulación decimal del espesor de corte** asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.



	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
CARACTERÍSTICAS								
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220mm	250mm	275mm	300mm	250mm	275mm	300mm	350mm
CAPACIDAD CORTE	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
DIMENSIONES EXTERIORES								
ANCHO	470mm	580mm	580mm	600mm	580mm	580mm	690mm	710mm
FONDO	380mm	470mm	470mm	480mm	470mm	470mm	510mm	570mm
ALTO	340mm	370mm	380mm	420mm	370mm	390mm	440mm	470mm
PESO NETO	13Kg	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 Corte	PVP €
5050022	Cortadora correa GC-220 230/50/1	220 mm	150 mm x 200 mm	588
5050024	Cortadora correa GC-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	668
5050026	Cortadora correa GC-275 230/50/1	275 mm	210 mm x 250 mm	782
5050028	Cortadora correa GC-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 260 mm	953

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 Corte	PVP €
5050075	Cortadora correa GCP-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	944
5050080	Cortadora correa GCP-275 230/50/1	275 mm	200 mm x 250 mm	1.023
5050055	Cortadora correa GCP-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 320 mm	1.504
5050057	Cortadora correa GCP-350 230/50/1	350 mm	240 mm x 320 mm	2.042

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.



	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
CARACTERÍSTICAS					
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	400W	400W	430W
DIMENSIONES EXTERIORES					
ANCHO	800mm	800mm	690mm	690mm	780mm
FONDO	560mm	580mm	540mm	540mm	800mm
ALTO	460mm	480mm	600mm	620mm	580mm
PESO NETO	38Kg	42Kg	50Kg	57Kg	43Kg

CORTADORAS DE FIAMBRE GL

Cortadoras de fiambres con transmisión por engranajes



•Las cortadoras de fiambre GL de transmisión por engrane están totalmente fabricadas con aluminio pulido y protegidas de la oxidación anódica. Cuentan con cuchilla cóncava formada de cromo duro y afilador de precisión. Fácil selección del espesor de corte y deslizamiento del carro mediante rodamientos.

•Las cortadoras de GL son muy seguras: cuentan con dispositivos de seguridad como anillo, bloque de carro y extractor de cuchilla. Dotado de motor ventilado de gran potencia. Los componentes en contacto con los alimentos totalmente desmontables para facilitar su limpieza.

		Diámetro De Cuchilla	PVP €
5050062	Cortadora engrane GL-300 230-400/50/3	300 mm	2.456
5050068	Cortadora engrane GL-300 230/50/1	300 mm	2.501
5050064	Cortadora engrane GL-350 230-400/50/3	350 mm	2.651
5050070	Cortadora engrane GL-350 230/50/1	350 mm	2.757

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	4.994
5050085	Cortadora engrane GAE-350 230-400/50/3N	350 mm	5.459
5050084	Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm	5.459



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	3.424
5050072	Cortadora engrane CCE-350 230/50/1	350 mm	3.424



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.

	SH-215	SH-300
DIMENSIONES DE LA HOJA	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
AMPLITUD DE CORTE	215mm	300mm
POTENCIA TOTAL		
MONOFÁSICA	750W	950W
TRIFÁSICA	750W	1150W
DIMENSIONES DE LA HOJA	1450rpm	1450rpm
VELOCIDAD DE CORTE	15m/seg	16m/seg
DIMENSIONES PLANO TRABAJO	367mm x 415mm	480mm x 470mm
DIMENSIONES EXTERIORES		
ANCHO	400mm	400mm
FONDO	425mm	470mm
ALTO	835mm	958mm
PESO NETO	32Kg	35Kg



SIERRA DE HUESOS SH-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	2.333
5150005	Sierra huesos SH-215 230/50/1	2.384

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	3.044
5150015	Sierra huesos SH-300 230/50/1	3.095



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.



	PH-5
DIÁMETRO DE LA HAMBURGUESA	100mm
DIMENSIONES EXTERIORES	235x230x275mm
PESO NETO	5.84Kg



FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-5

Hamburguesera profesional
Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

5050128	Formadora hamburguesas PH-5	PVP €
		202



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.

- ▶ Altura máxima de la lata 560 mm.
- ▶ Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.

		PVP €
5040010	Abrelatas industrial EZ-40	196









Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

La gama SE de envasadoras al vacío Sammic incorpora una nueva placa que utiliza un solo programa para ajustar el vacío en porcentaje y con opción de programar hasta 10 seg. de vacío "plus".



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. Todos los modelos están equipados con **bombas Busch** y ofrecen **doble soldadura** o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.

Equipados con panel de mandos digital, el vacío es controlado por un **sensor o microprocesador de gran precisión**, evitando ajustes de tiempo y las pruebas innecesarias de envasado: el tiempo que necesita para hacer el vacío es el óptimo para el producto a envasar, independientemente de su volumen. En este sentido, se quita el manómetro, que se sustituye por un panel con un display que indica el vacío en porcentaje de forma precisa.

Las envasadoras SE ofrecen **seguridad en el envasado de líquidos**, puesto que permiten prefijar un nivel de vacío adecuado para el envasado de líquidos a temperatura ambiente sin riesgo de salpicaduras o desbordamiento. Además, todos los modelos están preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm para el envasado al vacío en cubetas específicamente diseñadas para este fin.

Todos los modelos ofrecen prestaciones especiales como la opción de efectuar ciclos de envasado únicamente para el **sellado de bolsos** ajustando un vacío menor, o el **marinado** de los productos pulsando la tecla pausa que permite congelar la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto.

Todos los modelos de la gama SENSOR cuentan con **descompresión a impulsos** que protege el producto a envasar y evita eventuales rupturas de la bolsa de vacío.

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.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	4 / 6	6 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	280	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	100 / 370	370 / 370 / 370	370 / 370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	2	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	288	330	430	560	672	864
FONDO	334	360	415	430	481	603
ALTO	111	155	180	183	200	215
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	337	384	484	625	740	960
FONDO	431	465	529	537	566	757
ALTO	307	403	413	513	997	998
PESO NETO (KG)	23/26	34/34/35	64/65/70	80	145/159	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					





SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m3/h	1.604
<input type="checkbox"/>	1140622	Envasadora al vacío SE-206 230/50-60/1	280 mm	6 m3/h	1.779

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140626	Envasadora al vacío SE-306 230/50-60/1	320 mm	6 m3/h	2.141
<input type="checkbox"/>	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.248
<input type="checkbox"/>	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.438



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140634	Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m3/h	2.767
<input type="checkbox"/>	1140636	Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	2.838
<input type="checkbox"/>	1140638	Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	3.071

SERIE 500

Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.



novedad

•Cuba de forma alargada.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

· Bolsas para envasar al vacío
· Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
· Kit de corte de bolsa
· Soporte para envasar líquidos
· Planchas de relleno adicionales

		Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140642	Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	4.047



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



novedad

Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140650	Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h	6.242
<input type="checkbox"/>	1140651	Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h	6.242
<input type="checkbox"/>	1140662	Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h	6.557
<input type="checkbox"/>	1140663	Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h	6.557




SERIE 800
Modelo de pie con dos barras de soldadura

novedad
Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

		Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €	
<input type="checkbox"/>	1140680	Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h	8.065
<input type="checkbox"/>	1140681	Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h	8.065
<input type="checkbox"/>	1140682	Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h	8.140
<input type="checkbox"/>	1140696	Envasadora al vacío SE-810 230-400/50/3N	530+848 mm	100 m3/h	9.479
<input type="checkbox"/>	1140697	Envasadora al vacío SE-810 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	100 m3/h	9.479
<input type="checkbox"/>	1140698	Envasadora al vacío SE-810 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	100 m3/h	9.554

ACCESORIOS
Carro-soporte para envasadoras


Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios
Fabricado en acero inoxidable.

novedad

		PVP €
1140560	Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	594
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	633

Kit corte de bolsa


Para envasadoras al vacío
Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

		PVP €
2149501	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	125
2149502	Kit soldadura + corte 413mm SE/SU-600	125
2149503	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	193
2149504	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	160
2149505	Kit soldadura + corte 530mm SE/SU-800	171
2149506	Kit soldadura + corte 848mm SE/SU-800	257
2149507	Kit soldadura + corte 581mm SE/SU-800CC	229



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	73
2149257	Vac-Norm pie	85

Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-vide

Para la conservación y cocción hasta 80°C y 120°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)	46
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	33
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	61
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	93

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 SE/SU-300	71
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	74
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	76
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	80

Conjunto plancha relleno



▶ Fabricado en polietileno.

		PVP €
2145122	Plancha relleno SE-200	35
2142344	Plancha relleno SE/SU-300	47
2140614	Plancha relleno SE/SU-400	61
2142031	Plancha relleno SE/SU-500	72
2141162	Plancha relleno SE/SU-600	71
2143001	Plancha relleno SE/SU-600CC	88
2141791	Plancha relleno SE/SU-800	155
2141796	Plancha relleno SE/SU-800LL	146




Recipientes Vac-Norm


Cubetas inoxidable 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	98
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	123
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	138
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	64
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	67
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	53
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	62
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	82
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	66
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	50
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11
5140126	Válvula	3



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"

Gama SU



La gama SU de envasadoras al vacío Sammic cuenta con control de vacío mediante sensor con visualización de todos los valores del programa de vacío en una pantalla LCD en color de 3.9"

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. Todos los modelos están equipados con bombas Busch y ofrecen **doble soldadura** o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.

Equipados con panel de mandos digital, el vacío es controlado por un **sensor con visualización de todos los valores** de programa de vacío en una pantalla LCD en color de 3.9". El teclado táctil retroiluminado de material plástico anti-rayaduras está protegido contra las proyecciones de líquidos. Todos los modelos tienen capacidad para memorizar 25 programas diferentes de vacío con posibilidad de bloquearlas para evitar cambios innecesarios por parte del operario. Las envasadoras SU disponen de un programa de **vacío por etapas** para productos blandos de tipo poroso. En este caso, el proceso de vacío realiza varias pausas antes de alcanzar el vacío final programado. Ello permite sacar el aire atrapado en el producto.

Las envasadoras SU están equipadas con un nuevo **sistema para la detección del punto de evaporación** para salsas, sopas, frutas, carne roja, etc. que detiene automáticamente el proceso de vacío evitando el desbordamiento de líquidos en la cámara y garantizando el **máximo vacío** posible. Esto previene el ressecamiento del producto y la contaminación del aceite de la bomba. El tiempo que se necesita para hacer el vacío es el óptimo para el producto a envasar.

El sistema de **soldadura "plus"** opcional permite incrementar la potencia eléctrica necesaria para el sellado de bolsas de tipo metálico pulsando una tecla.

Todos los modelos están preparados para conectar el kit de **vacío exterior Vac-Norm** para el envasado al vacío en cubetas específicamente diseñadas para este fin, con control de sensor y descompresión automática para retirar el tubo al finalizar el ciclo.

Un sistema de **impresión de etiquetas opcional** permite conectar una impresora con etiquetas adhesivas plastificadas resistentes a las cámaras de congelación. La introducción de los textos para etiquetas se realiza mediante una aplicación desarrollada para dispositivos móviles, que se conecta a la envasadora mediante Bluetooth.

La instalación del sistema de **inyección de gas** es opcional para todos los modelos de esta gama.

Todos los modelos ofrecen prestaciones especiales como la opción de efectuar ciclos de envasado únicamente para el **sellado de bolsos** ajustando un vacío menor, o el **marinado** de los productos pulsando la tecla pausa que permite congelar la fase de vacío y arrancar desde el mismo punto.

Todos los modelos de la gama SENSOR ULTRA disponen de una válvula para la entrada de aire suave a la cámara realizando la **descompresión progresiva**. Esto es útil para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.

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.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	10 / 16	16 / 20	20	40 / 63	63 / 100	100 / 155
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x (660+660)
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	370 / 370	370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50+60 Hz / 3N~		
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	0.5	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	330	430	560	672	864	662
FONDO	360	415	430	481	603	874
ALTO	155	180	183	200	215	205
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	384	484	625	740	960	1640
FONDO	465	529	537	566	757	874
ALTO	403	413	513	997	998	1370
PESO NETO (KG)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					





SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.398
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.588

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+149
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+99
Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+99

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.



novedad

•Cuba embutida.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-416	420 mm	16 m3/h	2.988
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-420	420 mm	20 m3/h	3.221

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+149
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+99
Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	+99

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.





SERIE 500

Modelo de sobremesa: dos barras de soldadura de 420+420 mm.

•Cuba de forma alargada.

Equipamiento incluido

· Plancha de relleno



novedad

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- Soldadura plus
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-520	420+420 mm	20 m3/h	4.197

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+149
Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)	+99
Opción soldadura PLUS para SU-520 (instalado)	+199

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



novedad

Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604	413+656 mm	40 m3/h	6.542
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606	413+656 mm	63 m3/h	6.857
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604CC	465+465 mm	40 m3/h	6.542
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606CC	465+465 mm	63 m3/h	6.857

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+149
Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)	+199
Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	+149

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.




SERIE 800
Modelo de pie con dos barras de soldadura

novedad
Equipamiento incluido

- Plancha de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €
<input type="checkbox"/> Envasadoras al vacío SU-806	530+848 mm	63 m3/h	8.365
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806CC	581+581 mm	63 m3/h	8.365
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806LL	848+848 mm	63 m3/h	8.440
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810	530+848 mm	100 m3/h	9.779
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810CC	581+581 mm	100 m3/h	9.779
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810LL	848+848 mm	100 m3/h	9.854

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+149
Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)	+299
Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado)	+149

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.



SERIE 6000

Modelo de pie de doble cámara



novedad

• Envasadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble soldadura

Equipamiento incluido

- 4 planchas de relleno

Equipamiento opcional

- Gas inerte
- Impresora
- Bolsas para envasar al vacío
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios
- Kit de corte de bolsa
- Soporte para envasar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

	Longitud Barra De Soldadura	Capacidad De La Bomba	PVP €
Envasadora al vacío SU-6100	2 x (662+662) mm	100 m3/h	14.761
Envasadora al vacío SU-6160	2 x (662+662) mm	155 m3/h	17.815

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+149
Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)	+814
Opción soldadura PLUS para SU-6160 (instalado)	+149

Nota: la lista completa de códigos y precios está disponible "Tarifas" de la web.

ACCESORIOS

Impresora CG2 para envasadora SU*



novedad

Impresora térmica directa para imprimir etiquetas

Configurado para las envasadoras SU de Sammic, interfaz USB-RS232C, para la impresión de etiquetas directamente desde la envasadora al vacío.

- Cubierta antibacteriana para ofrecer un magnífico rendimiento en entornos clínicos y de procesado.
- Impresión de hasta 56 mm. de ancho.
- Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- 4 MB memoria flash.
- Velocidad de impresión: 101 mm/s - 4 pulgadas por segundo.
- Método de impresión: térmica directa.
- Soporte de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.

	PVP €
1140565 Impresora para envasadora SU	599



Etiquetas térmicas para impresora SU



Etiquetas térmicas protegidas. Rollo de 1.000 etiquetas.
Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm. con precorte.

		PVP €
1140566	Etiquetas para impresora SU	35

novedad

Carro-soporte para envasadoras



Para un fácil desplazamiento de la envasadora con sus accesorios
Fabricado en acero inoxidable.

		PVP €
1140560	Carro-soporte SE/SU-400 (505x550x630 mm)	594
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	633

novedad

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	73
2149257	Vac-Norm pie	85

Kit corte de bolsa



Para envasadoras al vacío
Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

		PVP €
2149501	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	125
2149502	Kit soldadura + corte 413mm SE/SU-600	125
2149503	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	193
2149504	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	160
2149505	Kit soldadura + corte 530mm SE/SU-800	171
2149506	Kit soldadura + corte 848mm SE/SU-800	257
2149507	Kit soldadura + corte 581mm SE/SU-800CC	229

Bolsas lisas para envasar al vacío



Para envasar al vacío y cocción sous-vide
Para la conservación y cocción hasta 80°C y 120°C.
▶ Fabricadas en PA/PE.

		PVP €
1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)	19
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	32
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	46
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	33
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	61
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	93



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 SE/SU-300	71
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	74
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	76
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	80

Conjunto plancha relleno



▶ Fabricado en polietileno.

		PVP €
2145122	Plancha relleno SE-200	35
2142344	Plancha relleno SE/SU-300	47
2140614	Plancha relleno SE/SU-400	61
2142031	Plancha relleno SE/SU-500	72
2141162	Plancha relleno SE/SU-600	71
2143001	Plancha relleno SE/SU-600CC	88
2141791	Plancha relleno SE/SU-800	155
2141796	Plancha relleno SE/SU-800LL	146
2149563	Plancha relleno SU-6000	108

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	98
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	123
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	138
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	64
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	67
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	53
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	62
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	82
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	66
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	50
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11
5140126	Válvula	3





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.

	SVE-104T	SVE-114T
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDAD DE LA BOMBA	12l/min	30l/min
LONGITUD DE BARRA DE SOLDADURA ÚTIL	330mm	450mm
POTENCIA TOTAL	400W	500W
DIMENSIONES EXTERIORES		
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.

5140210	Envasadora vacío exterior SVE-104T 230/50-60/1	PVP €
		491

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.

5140220	Envasadora vacío exterior SVE-114T 230/50-60/1	PVP €
		1.150

Equipamiento opcional

- Bolsas para envasar al vacío.

ACCESORIOS

Bolsas gofradas para envasar al vacío



Especialmente diseñadas para máquinas de vacío sin cámara
Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara.
► Fabricados en PA/PE con estructura multicapa.

		PVP €
1140610	Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)	26
1140613	Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)	23
1140614	Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)	36





Smart
SVIDE
by sammic

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 **realzar sabores**?

...**reduce a la mitad los tiempos** de marinado y macerado de ingredientes?

...**infusiona y aromatiza** aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada?

...permite aumentar los márgenes por la **ausencia de pérdidas de peso** en los productos?

...requiere **muy poco tiempo de dedicación directa**, permitiendo hacer otras cosas mientras el producto se está cocinando?

...ofrece un rendimiento **profesional**?

...permite realizar un **control HACCP** efectivo?

...puedes **llevar contigo**, dondequiera que vayas?





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 en www.sous-vide.cooking



SmartVide
App





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
TEMPERATURA				
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
TIEMPO				
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES				
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
DIMENSIONES				
PARTE SUMERGIBLE	117x110x147mm	117x110x147mm	117x110x147mm	112x94x147mm
EXTERIORES	124x140x360mm	124x140x360mm	124x140x360mm	112x127x355mm
PESO NETO	4.1Kg	4.1Kg	3.5Kg	2.7Kg



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 4

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.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 6

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Ideal para la regeneración.

1180020	SmartVide6 230/50-60/1	PVP €	950
---------	------------------------	-------	-----

Equipamiento opcional

- Bolsa de transporte.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 8

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor a temperatura controlada profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

		PVP €
1180005	SmartVide8 230/50-60/1	1.100

Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 8 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	SmartVide8 Plus 230/50-60/1	1.250

Equipamiento incluido

- Bolsa de transporte.

Equipamiento opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



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
TEMPERATURA			
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
TIEMPO			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
CAPACIDAD MÁX. RECIPIENTE	14l	28l	26l
POTENCIA	1500W	1900W	1250W
GRIFO DE VACIADO	Si	Si	Si
DIMENSIONES			
INTERNAS	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.

5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	PVP €
		1.450

Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.



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.

5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	PVP €
		1.672

Equipamiento incluido

- Grifo de vaciado.

Equipamiento opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.



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.

		PVP €
5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	2.944

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

		PVP €
1180090	Sonda corazón SmartVide	167

Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse la sonda

		PVP €
5170060	Membrana 100mm x 4 m sous-vide	30

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Disponible en 2 medidas.
- ▶ Incluye grifo de vaciado.

		PVP €
1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 150mm)	350
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 150mm)	442



Tapas para SmartVide



- Tapa para la cocción sous-vide.
- ▶ Fabricados en acero inoxidable (GN 1/1) o policarbonato (GN 2/1).
 - ▶ Evita la evaporación del agua durante la cocción.
 - ▶ Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1 o a cubas aisladas Sammic.
 - ▶ Equipados con asa.

		PVP €
1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 8 / 6	46
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4	46
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 8 / 6	82

Bolas antivapor



- Bolas para evitar la evaporación de líquidos
- Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.
- ▶ Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
 - ▶ Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
 - ▶ Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
 - ▶ Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.

		PVP €
1180080	Bolas antivapor Ø20, 1.000 unidades.	79

Divisores



		PVP €
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	95
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	122

Bolsa SmartVide



- Bolsa de transporte especial para SmartVide
- En dotación con SmartVide8 y opcional para SmartVide6 y SmartVide4.

		PVP €
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	50





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.



	AB-3 2/3	AB-3 1/1	AB-5	AB-10	AB-15	ABS-15/2
CARACTERÍSTICAS						
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	--
CAPACIDAD ABATIMIENTO						
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO - RENDIMIENTO	7Kg	7Kg	18Kg	32Kg	40Kg	70Kg
CAPACIDAD DE ULTRA CONGELACIÓN EN	240'	240'	240'	240'	240'	240'
CAPACIDAD DE ULTRA CONGELACIÓN - RENDIMIENTO	5Kg	5Kg	10Kg	22Kg	28Kg	55Kg
CONSUMO	700W	700W	1250W	2100W	2700W	4050W
DIMENSIONES EXTERIORES						
ANCHO	600mm	600mm	800mm	800mm	800mm	840mm
FONDO	600mm	850mm	700mm	700mm	800mm	875mm
ALTO	400mm	450mm	900mm	1544mm	1950mm	1975mm



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	Abatidor AB-3 2/3 230/50/1	3.513

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	Abatidor AB-3 1/1 230/50/1	3.698

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	Abatidor AB-5 1/1 230/50/1	4.776

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	7.550

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	9.860

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 ABS-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 €
5140078	Abatidor ABS-15-2/70 400/50/3N	15.755

Equipamiento incluido

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

Equipamiento opcional

- Lámpara UVC.
- USB para registrar los valores de temperatura y las alarmas durante todo el ciclo de abatimiento y conservación.
- Sanitización por ozono.

novedad

ACCESORIOS

Kit sonda



		PVP €
5140080	Kit sonda AB-3	181



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 pérdida 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

1150001	Termoselladora TS-150 230/50-60/1
---------	-----------------------------------

PVP €

949

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 m.

2150165	Bobina film TS-150
---------	--------------------

PVP €

47

Barquetas de polipropileno

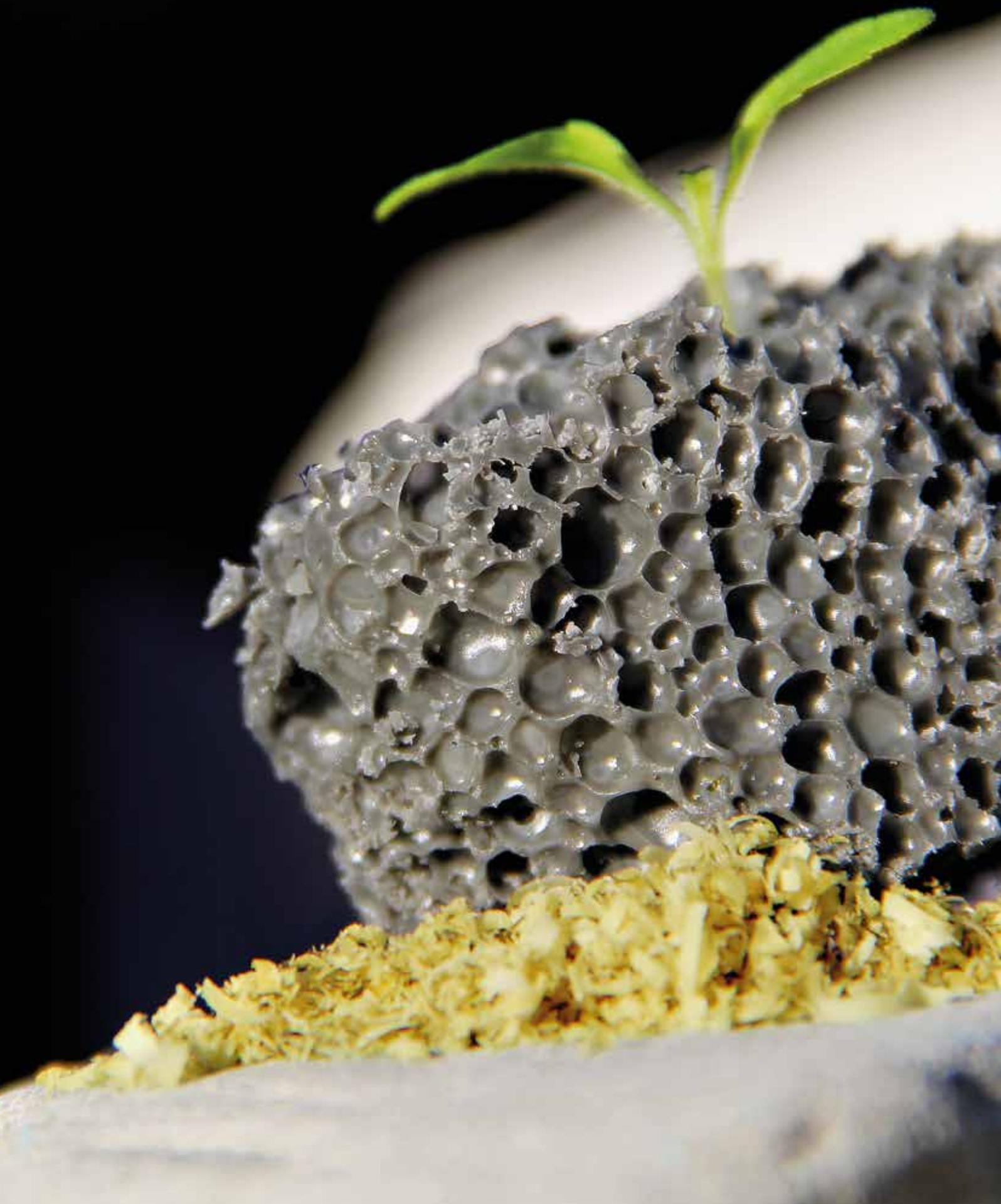


Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150

Fabricadas en polipropileno

- ▶ Amplia selección de medidas y capacidades.
- ▶ Se venden en packs de diferentes unidades.

		PVP €
5150101	Barqueta 192x136x98 2L 600U	177
5150107	Barqueta 192X136X85 1,5 660U	119
5150112	Barqueta 192X136X72 1,2L 840U	176
5150117	Barqueta 192X136X54 1L 960U	154
5150121	Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u	201
5150126	Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u	164
5150131	Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U	141
5150136	Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u	60
5150141	Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U	167





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.

	ECM	ECP
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	-	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	-
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 €
		353

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 €
		476

Equipamiento opcional

- Colador tipo chino acero inoxidable.
- Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



ACCESORIOS

Colador Exprimidor



Consigue un zumo con menos pulpa.

		PVP €
4420522	Colador exterior inox	19

Jarra Exprimidor



Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

		PVP €
4420144	Jarra inox 1,5 lt.	35



Licadora Industrial

Licadoras de frutas profesionales.

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa, así como para obtener licuados para diversos procesos en la cocina. Ideales para bar, cafetería y restauración, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.



LI-240: Licuadora profesional

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.

		PVP €
5410000	Licuadora LI-240 230/50-60/1	480

Equipamiento incluido

· Recogedor de residuos de gran tamaño.



LICUADORA LI-400

Licuadora profesional Gran Producción

Extrae el máximo jugo de las frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- ▶ Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- ▶ Producción: 25-30 litros/hora.

		PVP €
5410005	Licuadora LI-400 230/50-60/1	1.817



Batidor de bebidas

Batidor-mezclador 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.

	BB-900
CAPACIDAD DEL VASO	1l
POTENCIA TOTAL	150W
DIMENSIONES EXTERIORES	160x200x550mm
PESO NETO	3Kg



BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional

		PVP €
5410010	Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1	460



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso.



Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB 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 sin BPA.
- ▶ Bloque motor altamente resistente.

	TB-1500	TB-2000
CAPACIDAD DEL VASO	1.5l	2l
POTENCIA TOTAL	950W	950W
VELOCIDAD (MAXIMA)	28000rpm	28000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	200x240x420mm	205x230x510mm
PESO NETO	4.8Kg	5,5Kg



novedad

TRITURADOR DE VASO TB-1500

Batidora americana con vaso de 1.5 litros.

* BPA Free.

		PVP €
5410032	Triturador bebidas TB-1500 230/50-60/1	457

Equipamiento incluido

- Vaso de 1.5 lt.

Equipamiento opcional

- Vaso de 2 lt.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.



TRITURADORES DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.

* BPA Free.

		PVP €
5410035	Triturador bebidas TB-2000 230/50-60/1	457

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
*BPA Free.

5410038	Jarra 1.5L TB-1500/2000
---------	-------------------------

PVP €

132

Vaso de policarbonato 2 litros



Fabricado con material altamente resistente
* BPA Free

6420580	Jarra 2L TB-1500/2000
---------	-----------------------

PVP €

143

Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros



Carcasa silenciosa aislante de ruido
Para TB-1500/2000. Únicamente para vaso de 1,5 litros.
Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento

5410039	Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros para TB
---------	---

PVP €

158





Triturador de Hielo

Picadora de hielo de uso profesional



- ▶ Cuerpo de aleación especial de aluminio.
- ▶ Vaso de acero inoxidable.
- ▶ Microrruptor de seguridad.
- ▶ Regulación del triturado a 4 niveles.

	TH-1100
POTENCIA TOTAL	450W
DIMENSIONES EXTERIORES	250x300x660mm
PESO NETO	9Kg



TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo

		PVP €
5410045	Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	875



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 MH de Sammic están contruídos en acero inoxidable de máxima calidad. Equipados con grifo hermético anto-goteo, bandeja anti-goteo y termostato regulable.

	MH-5	MH-10
CAPACIDAD	5l	10l
POTENCIA TOTAL	1000W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES	240x360x510mm	310x420x510mm
PESO NETO	8Kg	9Kg



novedad

TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA MH-5

Capacidad: 5 litros.

		PVP €
5400083	Termo leche MH-5 230/50-60/1	417



novedad

TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA MH-10

Capacidad: 10 litros.

		PVP €
5400088	Termo leche MH-10 230/50-60/1	584





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	193



OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

		PVP €
5200014	Olla sopa OSI-10 230/50-60/1	263



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
PRODUCCION 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.

5430002	Cafetera NOVO 230/50-60/1	PVP €	459
---------	---------------------------	-------	-----

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.

5430000	Cafetera MONDO 230/50-60/1	PVP €	618
---------	----------------------------	-------	-----

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	1.445

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	904

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	1.592

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

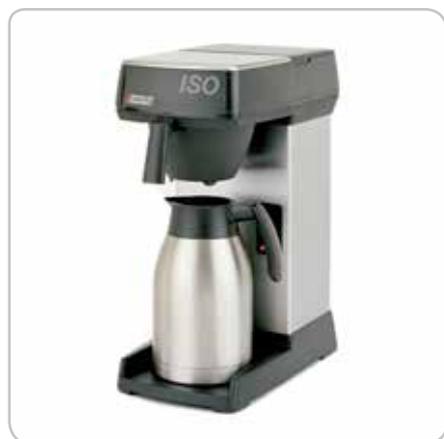



ISO / TH / THA
Cafeteras con producción de café a termos

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.

CARACTERÍSTICAS	ISO	TH	THA
PRODUCCION LITROS/HORA	18	19	18
PORTAFILTRO	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).
- ▶ Porta-filtro 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.

		PVP €
5430004	Cafetera ISO 230/50-60/1	537

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.
- ▶ Porta filtro de acero inoxidable.
- ▶ Operación y mantenimiento sencillos.

		PVP €
5430010	Cafetera TH 230/50-60/1	632
5430012	Cafetera THA 230/50-60/1	904

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 contruidos 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.

CARACTERÍSTICAS	B-5ID	B-10I/D	B-20I/D	B-40I/D	B-5	B-10	B-20	B-40
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

CARACTERÍSTICAS	B-5IA/DA	B-10IA/DA	B-20IDA	B-5A	B-10A	B-20A
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)

		PVP €
5400020	Cafetera B-5 400/50-60/3N	3.672
5400022	Cafetera B-5A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	5.067

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	4.572
5400028	Cafetera B-10A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	5.563

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	6.319
5400032	Cafetera B-20A 400/50-60/3N (con grifo de agua)	6.718

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	9.510

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)	3.105
5400052	Cafetera B-5DA 400/50-60/3N (contenedor derecha + grifo de agua)	4.353
5400053	Cafetera B-5IA 400/50-60/3N (contenedor izquierda + grifo de agua)	4.353

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)	3.649
5400054	Cafetera B-10D 400/50-60/3N (contenedor derecha)	3.649
5400055	Cafetera B-10DA 400/50-60/3N (contenedor derecha + grifo de agua)	4.646
5400056	Cafetera B-10IA 400/50-60/3N (contenedor izquierda + grifo de agua)	4.646

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)	4.509
5400059	Cafetera B-20IDA 400/50-60/3N (contenedor derecha o izquierda + grifo de agua)	5.427

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)	6.100
5400064	Cafetera B-40I 400/50-60/3N (contenedor izquierda)	6.100

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.	24
6401360	Jarra plástico 1,7lt.	50
6401361	Jarra inox 1,7lt.	47



Placas



- Placa calentadora doble
- ▶ Placa calentadora inteligente.
- ▶ Permite mantener el café en óptimas condiciones con el mínimo consumo.
- ▶ Interruptores independientes.

		PVP €
5430070	Placa calentadora doble 230/50-60/1	259

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 €
6401348	Termo Furento 2,2Lt. TH/THA (Interior / Exterior inox)	130
6401349	Termo ISO/BOLERO T(XL) 2 lts	60

Contenedores



- Capacidad de 5 a 40 litros
- ▶ Fabricados en acero inoxidable
- ▶ Completamente aislados
- ▶ Tubo de nivel y grifo antigoteo
- ▶ Calentamiento eléctrico

		PVP €
6401330	Contenedor 5 lt. Ø210x445mm 65W 230/50-60/1	659
6401335	Contenedor 10 lt. Ø286x464mm 90W 230/50-60/1	836
6401340	Contenedor 20 lt. Ø374x510mm 120W 230/50-60/1	1.093
6401345	Contenedor 40 lt. Ø423x629mm 160W 230/50-60/1	1.792

Filtros para cafeteras



- Filtros de papel desechables o filtros permanentes inox

		PVP €
6400095	Filtro papel NOVO/MONDO/MATIC (1000un)	46
6400775	Filtros de papel B-5 (250un)	15
6400780	Filtros de papel B-10 (250un)	29
6400785	Filtros de papel B-20 (250un)	43
6400790	Filtros de papel B-40 (250un)	67
6400860	Microfiltro inox B-5 Ø172mm	140
6400862	Microfiltro inox B-10 Ø244mm	161
6400795	Microfiltro inox B-20 Ø330mm	280
6400865	Microfiltro inox B-40 Ø400mm	449

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	748




Airpot Station


Base para colocar dos termos e ingredientes

Base para apoyar dos termos e ingredientes necesarios como el azúcar, sacarina, etc. Para poder servir el café en cualquier momento y lugar.

Termos no incluidos.

		PVP €
6401350	Base Airpot Station 615x325x155	158

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	116
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	130
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	162
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	199

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	983
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.187



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
DIMENSIONES EXTERIORES					
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.

5400041	Bolero 1 230/50-60/1	PVP € 1.617
---------	----------------------	------------------------------

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.

5400046	Bolero 2 230/50-60/1	PVP € 1.978
---------	----------------------	------------------------------

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	3.234

Equipamiento incluido

- Tres contenedores para ingredientes solubles.
- Jarra de 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	3.939

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	4.333

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.

6401365	Jarra Bolero 0,72lt.	PVP €
---------	----------------------	-------

PVP €

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.

5430080	Calentador de tazas y vasos WHK 230/50-60/1	PVP €
---------	---	-------

PVP €

748



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.

	HM-910	HM-1001	HM-1830
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 95'	0' - 99'
PLATO GIRATORIO	sí	-	-
VOLUMEN INTERIOR	24l	25l	30l
POTENCIA			
POTENCIA DE SALIDA MICROONDAS	900W	1000W	1800W
CONSUMO	1400W	1500W	2800W
DIMENSIONES INTERNAS			
ANCHO	340mm	338mm	374mm
FONDO	320mm	348mm	378mm
ALTO	220mm	210mm	224mm
DIMENSIONES EXTERIORES			
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	264



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)	450
5120030	Microondas HM-1001M 230/50/1 (manual)	450

**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	938



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.



	TP-10	TP-20	ST-252	ST-352
PRODUCCION DE TOSTADAS (MÁX)	120	240	500	750
ANCHO DE CINTA	--	--	270mm	370mm
POTENCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	500mm	500mm	340mm	460mm
FONDO	280mm	280mm	410mm	410mm
ALTO	295mm	390mm	360-410mm	360-410mm
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.

5110020	Tostador TP-10 230/50-60/1	PVP €	270
---------	----------------------------	-------	-----

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.

5110025	Tostador TP-20 230/50-60/1	PVP €	351
---------	----------------------------	-------	-----

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	1.247



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	1.614

ACCESORIOS

Pinzas



Pinzas de acero inoxidable para tostador TP-10/20

Pinzas de fácil 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 recog grasas extraíble.

	SGF-450	SGF-650	SG-452	SG-652
ÁREA DE COCCIÓN	450x350mm	650x350mm	440x320mm	590x320mm
POTENCIA TOTAL	3600W	4700W	2800W	4000W
SALAMANDRA FIJA	sí	sí	-	-
SALAMANDRA MÓVIL	-	-	sí	sí
DIMENSIONES EXTERIORES	600x400x455mm	800x400x455mm	475x510x530mm	625x510x530mm
PESO NETO	15Kg	19Kg	28Kg	37Kg

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 €
5130277	Salamandra SG-452 230/50-60/1	952



SALAMANDRA SG-652

Salamandra de techo móvil. 4.000 W.

Área de cocción: 590 x 320 x 200 mm.

		PVP €
5130279	Salamandra SG-652 230/50-60/1	1.059



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 €
5130278	Salamandra SGF-450 230/50-60/1	506



SALAMANDRA SGF-650

Estante regulable. 4.700 W. Resistencia adicional en la parte superior.

Área de cocción: 650 x 350 mm.

		PVP €
5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	608



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.

	CE-135	CE-235	CG-140	CG-240
PLACAS CALENTADORAS	1	2	1	2
DIÁMETRO DE PLACA	350mm	350mm	400mm	400mm
POTENCIA TOTAL	2200W	4400W	4000W	2x4000W
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	425mm	835mm	425mm	835mm
FONDO	505mm	505mm	505mm	505mm
ALTO	145mm	145mm	145mm	145mm
PESO NETO	19Kg	38Kg	15Kg	32Kg

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	775



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	1.379



CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA

Planchas eléctricas para hacer crêpes



CREPERA ELÉCTRICA CE-135

Crepera eléctrica simple

1 placa de Ø 350 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP €
5130512	Crepera CE-135 230/50-60/1	684



CREPERA ELÉCTRICA DOBLE CE-235

Crepera eléctrica doble

2 placas de Ø 350 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP €
5130527	Crepera CE-235 230-380/50-60/3N	1.202





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 contruídos 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.

	AG-20	AG-30	AG-40
QUEMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTENCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONES EXTERIORES	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.

		PVP €
5130550	Asador gyros AG-20 gas 230/50-60/1	1.565

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.

		PVP €
5130555	Asador gyros AG-30 gas 230/50-60/1	1.750

Equipamiento opcional

- Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable

ASADOR KEBAB AG-40

4 quemadores en posición vertical

Altura útil: 845 mm.

Capacidad de carga: 35 Kg.

		PVP €
5130565	Asador gyros AG-40 gas 230/50-60/1	1.912

Equipamiento opcional

- Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab 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
- ▶ Diámetro cuchilla: 90mm.
- ▶ Peso Neto: 4 kg.

		PVP €
5130575	Cuchillo gyros CK-90 230/50-60/1	1.119



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.

	MINI	PL-4	PL-6	PL-6W	PL-4+4	PL-6+6	PL-6+6W
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	8800W	9600W	17600W	14400W
CÁMARAS	2	1	1	1	2	2	2
DIMENSIONES INTERNAS							
ANCHO	505mm	700mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm
FONDO	520mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm	700mm
ALTO	115mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm
DIMENSIONES EXTERIORES							
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. 4 termostatos regulables independientes.

		PVP €
5120108	Horno pizza mini 4T 230-400/50-60/3N	2.288
5120109	Horno pizza mini 4T 230/50-60/1	2.288
5121100	Soporte horno pizza MINI	433

Equipamiento opcional

- Soporte en acero inoxidable.



HORNO PIZZA PL-4

Monocámara

Capacidad para cuatro pizzas de Ø 300mm. 4 termostatos regulables independientes.

		PVP €
5120154	Horno pizza PL-4 230-400/50-60/3N	2.080
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	526

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	2.501
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	550

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	2.833
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	606

Equipamiento opcional

- Soporte en acero inoxidable.



HORNO PIZZA PL-4+4

Monobloc de doble cámara.

Capacidad para ocho pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120164	Horno pizza PL-4+4 230-400/50-60/3N	3.263
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	526

Equipamiento opcional

- Soporte en acero inoxidable.




HORNO PIZZA PL-6+6

Monobloc de doble cámara.

Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120184	Horno pizza PL-6+6 230-400/50-60/3N	3.878
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	550

Equipamiento opcional

· Soporte en acero inoxidable.

HORNO PIZZA PL-6+6W

Monobloc de doble cámara. Puerta ancha.

Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

		PVP €
5120204	Horno pizza PL-6+6W 230-400/50-60/3N	4.261
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	606

Equipamiento opcional

· Soporte en acero inoxidable.


ACCESORIOS
Soportes para hornos de pizza

► Construidos en acero inox.

		PVP €
5121100	Soporte horno pizza MINI	433
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	526
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	550
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	606





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.

5130022	Freidora F-3 230/50-60/1	PVP €	214
---------	--------------------------	-------	-----

Equipamiento incluido

- Cesto.



FREIDORA F-3+3

Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros.
Freidora compacta con cubas desmontables.

5130027	Freidora F-3+3 230/50-60/1	PVP €	406
---------	----------------------------	-------	-----

Equipamiento incluido

- 2 cestos.




FREIDORA F-8

Serie Gastronorm. 6 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP €
5130032	Freidora F-8 230/50-60/1	272

Equipamiento incluido

· Cesto.


FREIDORA F-8+8

Serie Gastronorm Doble. 6+6 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP €
5130037	Freidora F-8+8 230/50-60/1	512

Equipamiento incluido

· 2 cestos.


FREIDORA F-10

Serie Gastronorm, 7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cuba desmontable. Gran potencia.

		PVP €
5130042	Freidora F-10 400/50-60/3N	493

Equipamiento incluido

· Cesto.


FREIDORA F-10+10

Serie Gastronorm Doble, 7+7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cubas desmontables. Gran potencia.

		PVP €
5130047	Freidora F-10+10 400/50-60/3N	965

Equipamiento incluido

· 2 cestos.



FREIDORAS DE SOBREMESA CON CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de sobremesa Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

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	844

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	1.787

Equipamiento incluido

· 2 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	988

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	1.787

Equipamiento incluido

· 2 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	1.124

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	1.964

Equipamiento incluido

· 2 cestos.



CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de pie Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-15	FE-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	14	14+14
POTENCIA (W)	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	273x270x115	2x(273x270x115)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	375x655x985	750x655x985
PESO NETO (KG)	31	58



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP €
5130130	Freidora FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N	1.459

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 (2 x 9Kw) 400/50-60/3N	2.697

Equipamiento incluido

· 2 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 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 extraíble. 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)	769
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	786



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)	1.302
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	1.278



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



PLANCHA SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.



		PVP €
5100030	Plancha GRS-5 230/50-60/1	449



PLANCHA SNACK GL-6

Plancha mixta media

Plancha snack eléctrica mixta media de hierro fundido.



		PVP €
5100038	Plancha GL-6 230/50-60/1	529



PLANCHA SNACK GLM-6

Plancha lisa media

Plancha snack lisa media eléctrica de hierro fundido



		PVP €
5100042	Plancha GLM-6 230/50-60/1	529





PLANCHA SNACK GRM-6

Plancha acanalada media

Plancha snack eléctrica acanalada media de hierro fundido.



		PVP €
5100032	Plancha GRM-6 230/50-60/1	529



PLANCHA SNACK GRL-10

Plancha lisa doble (sin tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



		PVP €
5100039	Plancha GRL-10 230/50-60/1	469

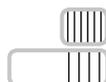


PLANCHA SNACK GLD-10

Plancha mixta doble

Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.

1/2 base lisa sin tapa, 1/2 base acanalada con tapa.



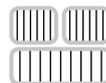
		PVP €
5100037	Plancha GLD-10 230/50-60/1	607



PLANCHA SNACK GRD-10

Plancha acanalada doble

Plancha snack eléctrica acanalada doble de hierro fundido.



		PVP €
5100035	Plancha GRD-10 230/50-60/1	761

PLANCHA SNACK GLL-10

Plancha lisa doble (con tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



		PVP €
5100043	Plancha GLL-10/2 230/50-60/1	761



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	1.020x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO NETO (KG)	19	26	36	40	52



PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha Snack a Gas, superficie de acero
 Placa de acero de 6 mm. de espesor.
 Superficie de placa 583 x 395mm.
 2 quemadores.

		PVP €
5130312	Plancha SPG-601 GAS	516

PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha Snack a Gas, superficie de acero
 Placa de acero de 6 mm. de espesor.
 Superficie de placa 783 x 395mm.
 3 quemadores.

		PVP €
5130317	Plancha SPG-801 GAS	693

PLANCHA SNACK SPG-1001

Plancha Snack a Gas, superficie de acero
 Placa de acero de 6 mm. de espesor.
 Superficie de placa 983 x 395mm.
 3 quemadores.

		PVP €
5130322	Plancha SPG-1001 GAS	870




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	1.129

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	1.419

Exterminador de insectos

Eliminan moscas y mosquitos en un área de hasta 100m²

Para matar moscas, mosquitos, polillas y demás insectos voladores en áreas de hasta 100m².



Equipadas con rejillas de alta tensión y dos lámparas actínicas.


EXTERMINADOR DE INSECTOS EX-30

Eliminador de insectos con protección para 100m²

Exterminador de moscas, mosquitos e insectos voladores con radio de acción de 360°. Area protegida 100m².

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.

		PVP €
5600015	Exterminador EX-30 230/50-60/1	269

Equipamiento incluido

· Dos lámparas actínicas de 15W 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	320
5880017	Lavamanos mural LVM-450	365

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	496

Equipamiento opcional

- Peto mural
- Dosificador de jabón

ACCESORIOS

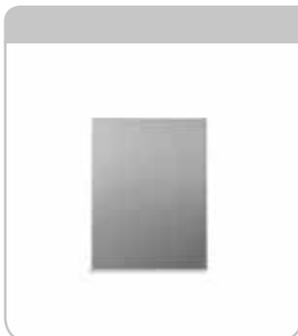
Jabonera



Dosificador de jabón para lavamanos

		PVP €
5880025	Dosificador jabón	100



Peto


Fabricado en acero inoxidable

		PVP €
5880023	Peto mural lavamanos 450x300x10	99
5880024	Peto mural lavamanos 400x300x10	99

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	796
5841211	Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	938
5841311	Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1	1.135

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	1.037
5845211	Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	1.206
5845311	Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	1.451
5845411	Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	1.576

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.

		PVP €
5130580	Esterilizador cuchillos EC-30 230/50/1	327



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-60

Capacidad: 60 unidades.

- ▶ Potencia 30W.
- ▶ Capacidad: 60 unidades.
- ▶ Dimensiones: 964 x 155 x 613 mm.
- ▶ Peso neto: 16 Kg.

		PVP €
5130585	Esterilizador cuchillos EC-60 230/50/1	529



Estanterías Murales



ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-LISAS

Disponibles en varias medidas
Estanterías de pared de acero inoxidable.

		PVP €
5851110	Estantería mural lisa 1000x300 EPL-210	131
5851112	Estantería mural lisa 1200x300 EPL-212	144
5851114	Estantería mural lisa 1400x300 EPL-214	156
5851116	Estantería mural lisa 1600x300 EPL-216	165
5851210	Estantería mural lisa 1000x400 EPL-410	161
5851212	Estantería mural lisa 1200x400 EPL-412	173
5851214	Estantería mural lisa 1400x400 EPL-414	194
5851216	Estantería mural lisa 1600x400 EPL-416	209



ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas
Estanterías de pared de acero inoxidable.

		PVP €
5851310	Estantería mural de tubo 1000x400 EPT-410	202
5851312	Estantería mural de tubo 1200x400 EPT-412	213
5851314	Estantería mural de tubo 1400x400 EPT-414	226
5851316	Estantería mural de tubo 1600x400 EPT-416	241
5851318	Estantería mural de tubo 1800x400 EPT-418	257



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	468
5860209	Carro de servicio 2 estantes 900x500 CS-209	461
5860210	Carro de servicio 2 estantes 1000x600 CS-210	570
5860308	Carro de servicio 3 estantes 800x500 CS-308	546
5860309	Carro de servicio 3 estantes 900x500 CS-309	585
5860310	Carro de servicio 3 estantes 1000x600 CS-310	766
5860409	Carro de servicio 4 estantes 900x500 CS-409	834
5860410	Carro de servicio 4 estantes 1000x600 CS-410	1.004



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	796
5860610	Carro de servicio reforzado 3 estantes 1000x600 CSR-310	974




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	Carro con guías 7 x GN1/1 CG-711 (con bandeja superior)	431
5860721	Carro con guías 7 x GN2/1 CG-721 (con bandeja superior)	530
5861711	Carro con guías 17 x GN1/1 CG-1711	553
5861721	Carro con guías 17 x GN2/1 CG-1721	691


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	Carro con guías 16 x 600x400 CG-1664	691



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	Cubeta 2/1 de 20 (530x650x20)	45
9050040	Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)	49
9050050	Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)	57
9050150	Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)	92
9050200	Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)	106
9051020	Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)	18
9051040	Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)	21
9051050	Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)	25
9051100	Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)	32
9051150	Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)	50
9051200	Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)	56
9052020	Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)	23
9052040	Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)	23
9052050	Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)	25
9052100	Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)	32
9052150	Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)	43
9052200	Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)	50
9053020	Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)	15
9053040	Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)	17
9053050	Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)	17
9053100	Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)	22
9053150	Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)	33
9053200	Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)	42
9053024	Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)	16
9053044	Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)	24
9053054	Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)	25
9053104	Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)	42
9054020	Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)	14
9054040	Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)	14
9054050	Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)	16
9054100	Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)	21
9054150	Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)	27
9054200	Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)	33
9055050	Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)	14
9055100	Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)	20
9055150	Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)	24
9055200	Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)	33
9056050	Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)	14
9056100	Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)	16
9056150	Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)	20
9057050	Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)	17
9057100	Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)	17




CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.

		PVP €
9050042	Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)	76
9050052	Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)	88
9050102	Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)	133
9051042	Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)	47
9051052	Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)	49
9051102	Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)	64
9051152	Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)	84
9051202	Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)	104
9052042	Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)	40
9052052	Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)	41
9052102	Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)	51
9052152	Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)	64
9052202	Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)	72
9053042	Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)	32
9053052	Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)	33
9053102	Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)	46
9053152	Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)	54
9053202	Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)	70


TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.

		PVP €
9251300	Tapa standard 1/1	22
9252300	Tapa standard 2/3	19
9253300	Tapa standard 1/2	15
9253344	Tapa standard 2/4 (sin asas)	17
9254300	Tapa standard 1/3	13
9255300	Tapa standard 1/4	12
9256300	Tapa standard 1/6	10
9257300	Tapa standard 1/9	9


TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.

		PVP €
9251320	Tapa con orificio para cazo 1/1	29
9252320	Tapa con orificio para cazo 2/3	27
9253320	Tapa con orificio para cazo 1/2	24
9254320	Tapa con orificio para cazo 1/3	18
9255320	Tapa con orificio para cazo 1/4	17
9256320	Tapa con orificio para cazo 1/6	16
9257320	Tapa con orificio para cazo 1/9	12



TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.

		PVP €
9251360	Tapa con junta hermética 1/1	79
9252360	Tapa con junta hermética 2/3	60
9253360	Tapa con junta hermética 1/2	56
9254360	Tapa con junta hermética 1/3	48



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	107
9253365	Tapa con junta hermética y válvula 1/2	77
9254365	Tapa con junta hermética y válvula 1/3	67



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 (530x325x17)	45
9652600	Doble fondo perforado 2/3 (354x325x17)	40
9653600	Doble fondo perforado 1/2 (265x325x17)	27
9654600	Doble fondo perforado 1/3 (176x325x17)	29

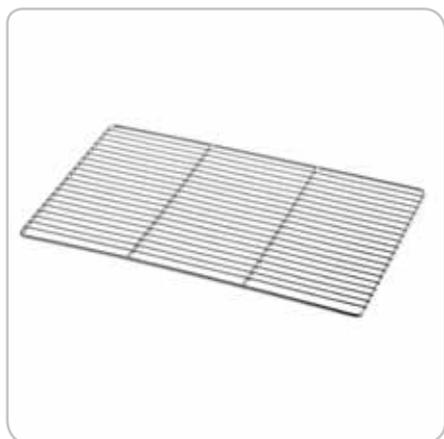


BANDEJAS

Bandejas con bordes rectos.

		PVP €
9350520	Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	50
9350540	Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	58
9351510	Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	19
9351520	Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	19
9351540	Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	22
9352520	Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	18
9352540	Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	17
9353520	Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	14
9353540	Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	14





PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.

		PVP €
9770700	Parrilla 2/1 (530x650)	38
9771700	Parrilla 1/1 (530x325)	19
9772700	Parrilla 2/3 (354x325)	17



GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.

		PVP €
9559001	Guía divisoria de 325	15
9559005	Guía divisoria de 530	18

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Tramitación de pedidos

- Los pedidos se deberán cursar por escrito (carta, fax, e-mail o a través de www.sammic.com) para que quede constancia tangible y se eliminen los errores de transcripción o interpretación de los mismos, empleándose para ello la codificación de la tarifa en vigor de SAMMIC.

Ofertas y pedidos

- Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la confirmación escrita del pedido.

Garantía

- 12 meses de garantía desde la fecha de la factura de cualquier recambio o componente defectuoso, que se amplía a 18 meses en caso de devolución de la tarjeta de garantía cumplimentada.
- 1 mes de garantía desde la fecha de la factura en mano de obra y desplazamiento en caso de defectos de fabricación.
- Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.
- No se ampararán los desperfectos originados por el mal uso de la máquina.
- Los gastos, portes, embalajes, etc. Que se originen en las reparaciones con amparo de garantía, serán por cuenta del cliente.
- El hecho de que la instalación la realice el propio cliente final, sin supervisión del proveedor, del cliente distribuidor o del Servicio Técnico autorizado por el proveedor e incurra en un mal funcionamiento o avería del equipo, se entenderá una infracción grave y podrá implicar la pérdida 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
ventas@sammic.com

DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 15 72 36
sales@sammic.com

DELEGACIONES

Noreste / Barcelona

Biscaia, 313
08027 BARCELONA
Tel.: 93 408 49 39
barna@sammic.com

Noreste / Vigo

Calle Barcelona, 84 bajo
36211 VIGO
Tel.: 986 41 72 60
vigo@sammic.com

Sur / Sevilla

Polígono Calonge Automoción
Nave 20, parcela 26
41007 SEVILLA
Tel.: 95 443 28 37
sevilla@sammic.com

Baleares / Palma

Calle 4 de Noviembre 10
07011 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 97175 73 75
palma@sammic.com

Centro / Madrid

Tel.: 943 15 70 95
madrid@sammic.com

Canarias / Santa Cruz

Laura Grote jde la Puerta, 9
Edificio Yeray - Nave 8- El Mayorazgo
38110 SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel.: 922 20 58 18
canarias@sammic.com

Levante / Valencia

Tel.: 943 15 70 95
valencia@sammic.com



902 444 011

www.sammic.com

