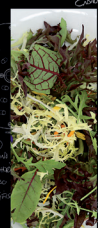


Elección Acertada – Fabricante de equipos para hostelería

sammic

GUÍAS DE EQUIPAMIENTO
por tipo de usuario





EQUIPOS PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES Y ALIMENTACIÓN

SAMMIC es un grupo de empresas cuya actividad se centra en el desarrollo, fabricación y comercialización de Equipos para la Hostelería, Colectividades y Alimentación.

Fundada en 1961 por empresarios locales, la empresa inició su actividad en Azpeitia (Guipuzcoa) como fabricante de equipos para la preparación dinámica de alimentos. Con el tiempo, la oferta de Sammic se ha ido ampliando, ofreciendo hoy en día una extensa gama de productos.

En Sammic nos fijamos en las necesidades del mercado y trabajamos

con el fin de satisfacerlas, siguiendo siempre los más altos estándares de calidad. Además de diseñar y fabricar productos de primerísima calidad, Sammic ofrece servicios de formación y asesoría tanto al distribuidor como al usuario, en colaboración con su chef corporativo Enrique Fleischmann y su equipo.

Conscientes de que los cambios sociales y culturales que se dan en el mundo están revolucionando los hábitos del sector, el grupo SAMMIC trabaja con mucho entusiasmo para satisfacer las nuevas necesidades que están surgiendo como consecuencia de estas transformaciones.

www.sammic.es



GUÍAS DE EQUIPAMIENTO

GUÍA DE SELECCIÓN, PREPARACIÓN DINÁMICA.....	4
GUÍA DE CORTE.....	6
BARES Y CAFETERÍAS.....	8
CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS.....	10
CENTROS DE SALUD - HEALTHCARE SOLUTIONS.....	12
COCINAS PEQUEÑAS.....	18
GRUPOS DE RESTAURACIÓN.....	22
ZonadeLavado.....	22
Cafeteríaybuffet.....	24
Conservación y sous-vide.....	25
Zonadepreparación.....	26
LAVADO DE VAJILLA EN HOTELES Y BUFFETS.....	28
OBRADOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.....	30
PATATAS FRITAS RECIÉN CORTADAS.....	32
ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	34



PELADORA DE PATATAS



Peladoras de patatas aluminio

Cubiertos

30 - 150	PP-6+
30 - 150	PPC-6+
60 - 200	PP-12+
60 - 200	PPC-12+

Peladoras de patatas inox

Cubiertos

10 - 80	M-5
60 - 200	PI-10
100 - 300	PI-20
+ 200	PI-30

CORTADORAS DE HORTALIZAS



Cubiertos

200 - 450
100 - 600
200 - 1000

Producción

Hasta 450 kg	CA-31/3V
Hasta 650 kg	CA-41/4V
Hasta 1000 kg	CA-62

CUTTERS Y CUTTERS - EMULSIONADORAS



Cutters

Cubiertos

10 - 25
20 - 75
20 - 100

Capacidad máxima

Hasta 1 kg	SK-3
Hasta 3 kg	K-52
Hasta 4 kg	K-82

Cutters - emulsionadoras

Cubiertos

10 - 30
20 - 75
20 - 100

Capacidad máxima

Hasta 2 kg	SKE-3
Hasta 3 kg	KE-5V
Hasta 4 kg	KE-8V

ELECTROPORTÁTILES



Trituradores

Recipientes

Hasta 10 litros	XM-12
Hasta 12 litros	XM-21
Hasta 15 litros	XM-22
Hasta 30 litros	XM-31
Hasta 45 litros	XM-32
Hasta 60 litros	XM-33
Hasta 80 litros	XM-51
Hasta 120 litros	XM-52
Hasta 200 litros	XM-71
Hasta 250 litros	XM-72

Combinadas

Recipientes

Hasta 12 litros	MB-21
Hasta 30 litros	MB-31
Hasta 80 litros	MB-51

Turbotrituradores

Hasta 800 litros	TRX-21/22
------------------	-----------

BATIDORAS - MEZCLADORAS



Capacidad caldero Capacidad kg harina

5 litros	1 kg	BM-5E
5 litros	1,5 kg	BM-5
10 litros	3 kg	BE-10
20 litros	6 kg	BE-20
30 litros	9 kg	BE-30
40 litros	12 kg	BE-40

PICADORAS DE CARNE



Producción / hora

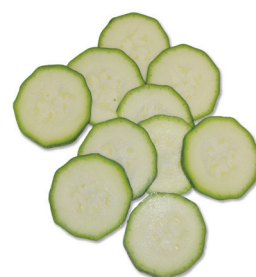
100 kg	PS-12
280 kg	PS-22
425 kg	PS-32



FC-1+



FC-3D



FC-8D

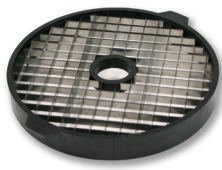


FCO+



FFC-8+





FMC-14D



FMC-25+



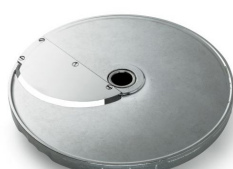
SH-3



SH-7



FCC-2+



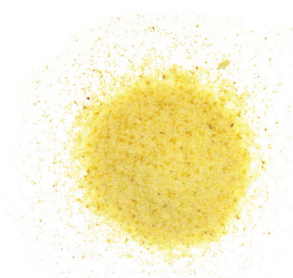
FCC-5+



SH-1



SH-8



FCE-4+



FCE-8+



GRAN PROFESIONALIDAD PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

Un zumo natural, una tostada, un sandwich, pintxos, bocadillos, batidos y muchas otras cosas se pueden pedir en un bar o cafetería.

Sammic dispone de equipamiento profesional para la barra o pequeña cocina con altos estándares de calidad y durabilidad para elaborar al momento cualquiera de ellos.



Planchas Cafetería

Para bar y cafetería Eléctrica, a Gas, Vitrocerámica o Grill

Potencia Total

1800 W Plancha Snack GRS-5 Plancha acanalada simple

3000 W Plancha Snack GL-6 Plancha mixta media



Licuada Industrial

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa

Potencia Total

240 W Licuadora LI-240 Diseñada para una utilización continua

400 W Licuadora LI-400 Para una gran producción

240 W Licuadora a baja velocidad De presión en frío



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Capacidad del baso

1 L Trituradores de vaso TB-2000



Batidor de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles

Capacidad del baso

1 L Batidor de Bebidas BB-900

a la zona de barra



Lavavasos Industrial

Para lavar vasos, copas, tazas, cubiertos y vajilla pequeña

Producción cestos/hora

30	Lavavasos P-41S	Cestas 400x400mm y altura útil 280mm
40	Lavavasos X-40	Cestas 400x400mm y altura útil 240mm
40	Lavavasos X-41	Cestas 400x400mm y altura útil 280mm



Microondas Industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet

Potencia de salida microondas

900W	Microondas HM-910	De 24 litros con plato giratorio
1000W	Microondas MO-1000	De 25 litro y base cerámica fija
1800W	Microondas MO-1834	De 30 litros y dos magnetrones



Tostadores de pan

Enfocadas a dar servicio de desayuno

Produccion de tostadas (máx)

120	Tostadora TP-100	Tostadora de un piso
240	Tostadora TP-200	Tostadora de dos pisos



Exprimidor de naranjas y cítricos

Para cafetería, bar, buffet, etc.

Producción naranjas/hora

200	Exprimidor Profesional ECM	Presión manual
200	Exprimidor de naranjas con palanca ECP	Presión de palanca

CALIDAD Y FRESCURA

Sammic ofrece equipos de preparación de alimentos específicos para carnicerías y charcuterías que garantizan la mejor calidad y la máxima frescura de diferentes tipos de carne. También, cuenta con envasadoras al vacío de última generación que permiten mantener durante más tiempo esa calidad y esa frescura.

¡Descubre lo que tenemos para ti!



Cortafiambres de correa

Para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales

Diámetro de cuchilla

300 mm Cortadora de Fiambre GCP-300

350 mm Cortadora de Fiambre GCP-350



Cortafiambres de engranaje

Por engranajes manuales o automáticas

Diámetro de cuchilla

300 mm Cortadora de Fiambre GL-300

300 mm Cortadora de Fiambre Automática GAE-300

350 mm Cortadora de Fiambre GL-350

350 mm Cortadora de Fiambre Vertical CCE-350



Sierras para huesos

Ideal para el corte de huesos, congelados, costillas, etc.

Espesor de corte (max)

150 mm Sierra de Huesos SH-155 Altura de corte: 215 mm

175 mm Sierra de Huesos SH-182 Altura de corte: 249 mm

CHARCUTERÍAS

ional, la mejor calidad



Picadoras de carne

Pican carne desde 100 hasta 450 Kg/hora

Producción/hora (max)

- 280 Kg** Picadora de carne PS-22
- 425 Kg** Picadora de carne PS-32
- 450 Kg** Picadora de carne Refrigerada PS-32R



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

- 20m³/h** Envasadora al vacío SE-420 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420 mm
- 20m³/h** Envasadora al vacío SE-520 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 mm
- 63m³/h** Envasadora al vacío SE-606 Modelo de pie. 63 m³/h. 413+656 mm



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor Ultra"

Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones

Longitud barra de soldadura

- 420 mm** Envasadora al vacío SU-420 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420 mm
- 420 mm** Envasadora al vacío SU-520 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 mm
- 413 mm** Envasadora al vacío SE-606 Modelo de pie. 63 m³/h. 413+656 mm



Lava-Utensilios y Perolas

Para lavar pucheros, perolas, ollas, cazuelas, etc

Producción cestos/hora

- 30** Lavautensilios LU-60 Cesta de 600 x 630 mm
- 30** Lavautensilios LU-75 Cesta de 600 x 630 mm

Centros de salud - H

Equipamiento Sammic recomendado pa

SOLUCIONES DEDICADAS PARA NECESIDADES ESPECIALES



En Sammic estamos cerca de nuestros recursos hospitalarios y asistenciales, residencias, centros de rehabilitación, guarderías, etc. donde la exigencia de una higiene perfecta se acentúa, hay necesidades especiales relacionados con la disfagia y texturas y la fragilidad de los comensales exige un especial cuidado en las cualidades nutricionales y en la higiene.

La innovadora oferta de Sammic está orientada a satisfacer los requerimientos del sector, contribuyendo a mejorar la satisfacción del comensal.



Healthcare Solutions

Para recursos hospitalarios y asistenciales



Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM

Batidoras de brazo industriales portátiles

Longitud brazo triturador

250 mm	Combinado MB-21	Triturador y batidora de varillas. 300W.
250 mm	Triturador XM-21	Triturador profesional. 300W.
300 mm	Triturador XM-22	Triturador profesional. 300W.
306 mm	Combinado MB-31	Triturador y batidora de varillas. 400W.
420 mm	Triturador XM-31	Triturador profesional. 400W.
525 mm	Triturador XM-32	Triturador profesional. 400W.
540 mm	Triturador XM-33	Triturador profesional. 400W.
300 mm	Combinado MB-51	Triturador y batidora de varillas. 570W.
306 mm	Triturador XM-51	Triturador profesional. 570W.
420 mm	Triturador XM-52	Triturador profesional. 570W.
525 mm	Triturador XM-71	Triturador profesional. 750W.
540 mm	Triturador XM-72	Triturador profesional. 750W.



Turbo-trituradores

Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

Turbo-Triturador TRX-21 Modelo de 1 velocidad.

Turbo-Triturador TRX-22 Modelo de 2 velocidades.



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Capacidad del vaso

1.5 l	Trituradores de vaso TB-1500	Con vaso de 1.5 litros.
2 l	Trituradores de vaso TB-2000	Con vaso de 2 litros.



Licuadora Industrial

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa

Potencia Total

240 W **Licuadora LI-240** Diseñada para una utilización continua



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

450 Kg **Cortadora de hortalizas CA-31** De gran producción, hasta 450 Kg./h.

500 Kg **Cortadora de hortalizas CA-3V** De gran producción, hasta 450 Kg./h.

650 Kg **Cortadora de hortalizas CA-41** Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

650 Kg **Cortadora de hortalizas CA-4V** Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

Capacidad del caldero

5,5 l **Cutter - Emulsionador KE-5V** Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

8 l **Cutter - Emulsionador KE-8V** Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.



Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades

Combi cortadora-cutter CK-35V 2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros.

Combi cortadora-cutter CK-38V 2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros.

Combi cortadora-cutter CK-48V 2 en 1: cortadora de hortalizas de gran capacidad (650 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros.

Healthcare Solutions



Escurridoras de verduras

Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Carga por ciclo

6 Kg Escurridor ES-100
12 Kg Escurridor ES-200



Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura

Capacidad máxima del recipiente

30 l Cocedor Sous-Vide SmartVide 5
56 l Cocedor Sous-Vide SmartVide 7
56 l Cocedor Sous-Vide SmartVide 9



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor Ultra"

Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones

Longitud barra de soldadura

320 mm Envasadora al vacío SU-316 Modelo de sobremesa.
10 m³/h. 320 mm.
420 mm Envasadora al vacío SU-416 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420+420 mm.
420 mm Envasadora al vacío SU-420 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420 mm.
420 mm Envasadora al vacío SU-520 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420+420 mm.



Abatidores de Temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

Capacidad de abatimiento - rendimiento

7 Kg Abatidor de temperatura AB-3 2/3 Capacidad: 3 x
GN 2/3 (paso 70 mm)
7 Kg Abatidor de temperatura AB-3 1/1 Capacidad: 3 x
GN 1/1 (paso 70 mm)
18 Kg Abatidor de temperatura AB-5 Capacidad: 5 x GN
1/1 (paso 68 mm)

Centros de salud - H



Lavavajillas Industrial

De carga frontal estándar para bajo mostrador

Producción cestos hora

30

Lavavajillas X-61 Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante

30

Lavavajillas S-61 Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante



Lavavajillas de Cúpula

Facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral

Producción cestos/hora

60

Lavavajillas X-100 Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5 kW.

60

Lavavajillas S-100 Cuba de 2.5 kW. y calderín de 7.5 kW.

60

Lavavajillas X-120 Cuba de 3kW y calderín de 9 kW.

60

Lavavajillas S-120 Cuba de 3kW y calderín de 9 kW.



Lavavajillas de Arrastre de Cestas

Trenes de lavado con capacidad de hasta 5.000 platos/hora

Producción platos/hora (max)

1800

Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-2200
85/126 cestos/hora (hasta 2.200 platos/hora)



Pulidoras de cubiertos

Secan, higienizan, abrillantan y eliminan los restos de cal

Producción/hora (piezas)

3000

Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001
Modelo de sobremesa con ventilador en la salida

8000

Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001
Modelo de pie

8000

Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001
Modelo de pie con freno motor y ventilador en la salida



Esterilizadores de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica

Capacidad por unidades

25 - 30 Esterilizador de cuchillos EC-30

Equipamiento para bares y restaurante

¿TIENES POCO ESPACIO EN LA COCINA DE TU BAR?

Una selección de productos de preparación dinámica y de conservación especialmente útiles para establecimientos con cocinas de dimensiones limitadas, bien por su funcionalidad o por sus dimensiones reducidas. Desde trituradores, cortadores, cutters, peladoras etc. hasta envasadoras al vacío y cocedores sous-vide SmartVide. Nosotros te brindamos productos multifuncionales y con dimensiones reducidas para que tú puedas hacer magia con ellos.

Descubre todo lo que te ofrecemos



y el espacio ya no será excusa

s con cocinas de dimensiones limitadas



Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM

Batidoras de brazo industriales portátiles

Longitud brazo triturador

223 mm

Triturador XM-12 Triturador profesional compacto.

250 mm

Combinado MB-21 Triturador y batidora de varillas.



Peladoras de patatas

Disponibles en aluminio o acero inoxidable

Producción hora

100 Kg

Peladora de patatas M-5 Ideal para espacios reducidos

300 Kg

Peladora-Escurridora PES-20 2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

**100-
150 kg**

Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.



Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

5 L

Batidora Planetaria BM-5 Modelo de sobremesa



Lavavajillas Industrial

De carga frontal estándar para bajo mostrador

Producción cestos hora

40

Lavavajillas X-45 Cesta de 450x450 mm. y altura útil de 280 mm



Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades

Combi CK-35V 2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5 litros



Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura

Capacidad máxima del recipiente

30 l

Cocedor Sous-Vide SmartVide 5

56 l

Cocedor Sous-Vide SmartVide 7

56 l

Cocedor Sous-Vide SmartVide 9



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

4m³/h

Envasadora al vacío SE-204 Modelo de sobremesa. 4 m³/h. 280 mm

10m³/h

Envasadora al vacío SE-310 Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 320 mm

20m³/h

Envasadora al vacío SE-420 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420 mm



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor Ultra"

Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones

Longitud barra de soldadura

320 mm

Envasadora al vacío SU-316 Modelo de sobremesa.
10 m³/h. 320 mm

420 mm

Envasadora al vacío SU-416 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420+420 mm

UN ÚNICO INTERLOCUTOR

Con una red de distribución repartido por toda la geografía nacional, podemos alcanzar acuerdos que te ayuden a comprar mejor y tener un servicio de asistencia técnica eficiente y rápido en cualquiera de tus establecimientos.

Sammic se encargará de facilitarte los recursos necesarios para los procesos de instalación y mantenimiento de los equipos.



Marketing Services Tenemos una web pensada para ti y contamos con un departamento de Marketing flexible. 	Desing Services Nos adaptamos a tí. Cuéntanos cuáles son tus necesidades y te propondremos la solución más adecuada. 
Chef's Services Disponemos de Chef Corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida. 	Tech Services Desde nuestro SAT, ofrecemos formación técnica a medida dónde, cuándo y cómo lo necesites. 

ZONA DE LAVADO



Lavavasos Industrial

Para lavar vasos, copas, tazas, cubiertos y vajilla pequeña

Producción cestos/hora

- 30** Lavavasos P-41S Cestas 400x400mm y altura útil 280mm
- 40** Lavavasos X-40 Cestas 400x400mm y altura útil 240mm
- 40** Lavavasos X-41 Cestas 400x400mm y altura útil 280mm



Lavavajillas Industrial

De carga frontal estándar para bajo mostrador

Producción cestos hora

- 20** Lavavajillas P-50 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm
- 30** Lavavajillas X-51 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm
- 30** Lavavajillas S-51 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm



Lavavajillas de Cúpula

Facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral

Producción cestos/hora

- 60** Lavavajillas X-100 Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW
- 60** Lavavajillas X-120 Cuba de 3kW y calderín de 9kW
- 60** Lavavajillas S-100 Cuba de 2.5 kW. y calderín de 7.5
- 60** Lavavajillas S-120 Cuba de 3kW y calderín de 9kW



Pulidoras de cubiertos

Secan, higienizan, abrillantan y eliminan los restos de cal

Producción/hora (piezas)

- 3000** Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001
Modelo de sobremesa con ventilador en la salida

CAFETERÍA Y BUFFET



Exprimidor de naranjas y cítricos

Exprimidores profesionales para cafetería, bar, buffet, etc.

Producción naranjas/hora

200 Exprimidor Profesional ECM Manual.

200 Exprimidor de naranjas con palanca ECP Con presión de palanca



Licuada Industrial

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa

Potencia Total

240 W Licuadora LI-240 Diseñada para una utilización continua

240 W Licuadora a baja velocidad LL-60 De presión en frío



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Capacidad del vaso

2 l Trituradores de vaso TB-2000 Con vaso de 2 litros.



Microondas Industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet

Potencia de salida microondas

900W Microondas HM-910 De 24 litros con plato giratorio

1000W Microondas MO-1000 De 25 litro y base cerámica fija

1800W Microondas MO-1834 De 30 litros y dos magnetrones

ESTAUACIÓN



Tostadores de pan

Enfocadas a dar servicio de desayuno

Produccion de tostadas (máx)

- | | | |
|------------|------------------------|------------------------|
| 120 | Tostador TP-100 | Tostadora de un piso |
| 240 | Tostador TP-200 | Tostadora de dos pisos |



Planchas Cafetería

Para bar y cafetería Eléctrica, a Gas, Vitrocerámica o Grill

Potencia Total

- | | | |
|---------------|----------------------------|-------------------------|
| 3000 W | Plancha Snack GL-6 | Plancha mixta media |
| 3000 W | Plancha Snack GLM-6 | Plancha lisa media |
| 3000 W | Plancha Snack GRM-6 | Plancha acanalada media |

CONSERVACIÓN Y SOUS-VIDE



Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura

Capacidad máxima del recipiente

- | | |
|-------------|--------------------------------------|
| 30 l | Cocedor Sous-Vide SmartVide 5 |
| 56 l | Cocedor Sous-Vide SmartVide 7 |
| 56 l | Cocedor Sous-Vide SmartVide 9 |

Abatidores de Temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

Capacidad de abatimiento - rendimiento

- | | | |
|--------------|---|------------------------------------|
| 7 Kg | Abatidor de temperatura AB-3 2/3 | Capacidad: 3 x GN 2/3 (paso 70 mm) |
| 7 Kg | Abatidor de temperatura AB-3 1/1 | Capacidad: 3 x GN 1/1 (paso 70 mm) |
| 18 Kg | Abatidor de temperatura AB-5 | Capacidad: 5 x GN 1/1 (paso 68 mm) |



ZONA DE PREPARACIÓN



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

450 Kg

Cortadora de hortalizas CA-31 De gran producción, hasta 450 Kg/h.

500 Kg

Cortadora de hortalizas CA-3V De gran producción, hasta 450 Kg./h.



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

Capacidad del caldero

5,5 l

Cutter - Emulsionador KE-5V Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

8 l

Cutter - Emulsionador KE-8V Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.



Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM

Batidoras de brazo industriales portátiles

Longitud brazo triturador

223 mm

Triturador XM-12 Triturador profesional compacto.

250 mm

Combinado MB-21 Triturador y batidora de varillas.

300 mm

Triturador XM-22 Triturador profesional.

306 mm

Combinado MB-31 Triturador y batidora de varillas.

420 mm

Triturador XM-33 Triturador profesional.

525 mm

Triturador XM-52 Triturador profesional.

540 mm

Triturador XM-71 Triturador profesional.



Cortafiambres de correa

Para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales

Diámetro de cuchilla

250 mm	Cortadora de Fiambre GC-250
275 mm	Cortadora de Fiambre GC-275
300 mm	Cortadora de Fiambre GC-300



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

100-150 kg	Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.
-------------------	---



Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

5 L	Batidora Planetaria BM-5 Modelo de sobremesa
10 L	Batidora Planetaria BE-10 / BE-10 C Modelo de sobremesa
20 L	Batidora planetaria BE-20 / BE-20C / BE-20I Modelo de pie
30 L	Batidora planetaria BE-30 / BE-30C / BE-30I Modelo de pie
40 L	Batidora planetaria BE-40 / BE-40C / BE-40I Modelo de pies



LAVADO DE VAJILLA E

Equipamiento experto

TU ZONA DE LAVADO EN MANOS EXPERTAS

Sammic, fabricante de lavavajillas industriales desde los años 60, te ofrece una guía completa de equipamiento para cubrir las necesidades de lavado de vajilla y cubertería en comedores-buffet de hoteles, restaurantes o colectividades.

Sabemos que la limpieza y la higiene son pilares importantes para tu establecimiento, independientemente de su tamaño. Para garantizarte la mejor calidad, te ofrecemos diferentes equipos que se adecuan perfectamente a tu flujo de trabajo.

Gracias a Design Services by Sammic, también te ofrecemos asesoramiento personalizado.



Design Services by Sammic:
Proyectamos tu instalación

Con más de 50 años de
experiencia.



N HOTELES Y BUFFETS

o para lavado de vajilla



Lavavajillas de Cúpula

Facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral

Producción cestos/hora

30	Lavavajillas P-100	Cuba de 2.5kW y calderín de 6 kW
60	Lavavajillas X-100	Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW
60	Lavavajillas S-120	Cuba de 3kW y calderín de 9kW



Lavavajillas de Arrastre de Cestas

Trenes de lavado con capacidad de hasta 5.000 platos/hora

Producción platos/hora (max)

2200	Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-2200	85/126 cestos/hora (hasta 2.200 platos/hora)
4050	Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-4000	150/225 cestos/hora (hasta 4.050 platos/hora)
4950	Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-5000	183/275 cestos/hora (hasta 4.950 platos/hora).



Lavavajillas Industrial

De carga frontal estándar para bajo mostrador

Producción cestos hora

30	Lavavajillas X-51	Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm
30	Lavavajillas X-61	Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante
30	Lavavajillas S-61	Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante



Pulidoras de cubiertos

Secan, higienizan, abrillantan y eliminan los restos de cal

Producción/hora (piezas)

3000	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001	Modelo de sobremesa con ventilador en la salida
8000	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001	Modelo de pie
8000	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001	Modelo de pie con freno motor y ventilador en la salida

DULCE O SALADO, DÉJALO EN NUESTRAS MANOS

Si lo tuyo es la repostería o necesitas amasar el pan cada día, si regentas una pastelería o quieres empezar a hacerlo, si preparas el desayuno para muchos clientes o si la bollería es tu mundo... hagas lo que hagas, en Sammic hemos pensado en tí y queremos ayudarte en tu trabajo.

Sammic dispone de equipamiento profesional para panaderías y pastelerías, entre los que podrás encontrar desde amasadoras y batidoras industriales hasta lava utensilios especializados con espacio suficiente para cualquier instrumento que necesites limpiar.

Una masa única y especial



Sorprende a tus clientes



Pan para todas las necesidades

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Equipo para obradores

Amasadoras de gancho espiral

Diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.)

Capacidad en harina (60% de agua)

12 Kg	Amasadora DM(E)-20	Capacidad: 12 Kg de harina
17 Kg	Amasadora DM(E)-33	Capacidad: 17 Kg de harina
25 Kg	Amasadora DME-40	Capacidad: 25 Kg de harina
30 Kg	Amasadora DME-50	Capacidad: 30 Kg de harina
40 Kg	Amasadora SM-75	Capacidad: 40 Kg de harina

Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

10 L	Batidora Planetaria BE-10	Modelo de sobremesa
20 L	Batidora Planetaria BE-20	Modelo de pie
30 L	Batidora Planetaria BE-30	Modelo de pie
40 L	Batidora Planetaria BE-40	Modelo de pie

Lava-Utensilios y Perolas

Para lavar pucheros, perolas, ollas, cazuelas, etc.

Producción cestos hora

30	Lavautensilios LU-60	Cesta de 600 x 630 mm
30	Lavautensilios LU-75	Cesta de 780 x 700 mm
20	Lavautensilios LU-130	Cesta de 1.350 x 700 mm

Cestas y suplementos para lavautensilios

Útiles y cestas para diferentes modelos



Insertos /Suplementos / Otros

PATATAS FRITAS R

French Fry Sistem: u

PATATAS FRITAS RECIEN CORTADAS, DELICIOSAS Y SALUDABLES

El sistema French Fry System de Sammic permite servir deliciosas y saludables patatas fritas frescas recién cortadas, usando un procedimiento eficiente a la vez que reduciendo dramáticamente los costes de producción. Ofrecemos el equipamiento necesario para lanzar un establecimiento especializado en patatas fritas naturales.



Peladoras de patatas

Disponibles en aluminio o acero inoxidable

Producción hora

100 Kg	Peladora de patatas M-5 Ideal para espacios reducidos
240 Kg	Peladora de patatas PI-10 10 Kg./ciclo
480 Kg	Peladora de patatas PI-20 20 Kg./ciclo
720 Kg	Peladora de patatas PI-30 30 Kg./ciclo



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

450 kg	Cortadora de hortalizas CA-31 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg/h
650 kg	Cortadora de hortalizas CA-41 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h



RECÍEN CORTADAS

na tendencia en alza



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

**100-
150
kg**

Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.



Freidoras industriales

Serie Gastronorm, cuba soldada y freidoras de pie

Capacidad de la cuba

2x3l

Freidora F-3+3 Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros

1x6l

Freidora F-8 Serie Gastronorm. 6 litros

1x7l

Freidora F-10 Serie Gastronorm, 7 litros trifásica



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

10m³/h

Envasadora al vacío SE-310 Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 320 mm

10m³/h

Envasadora al vacío SE-410 Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 420 mm



Cubetas Gastronorm

Fabricadas en acero inoxidable

Cubetas básicas

Cubetas perforadas

ZONA DE PREPARACIÓN

Equipamiento profesional

TU ZONA DE PREPARACIÓN, A PLENO RENDIMIENTO

Sammic cuenta más de 50 años de experiencia como fabricante de maquinaria de cocina industrial. Inició su actividad fabricando peladoras de patatas. A partir de ahí, su evolución ha sido, y es, constante ofreciendo la más amplia gama de equipos profesionales de preparación de alimentos. Todo ello, de diseño y fabricación propias.

Expertos en corte



Precisión y control, con el SmartVide



Sammic, garantía de calidad

CIÓN DE ALIMENTOS

al para grandes cocinas



Cortafiambres de correa

Para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales

Diámetro de cuchilla

275 mm Cortadora de Fiambre GC-275

300 mm Cortadora de Fiambre GC-300



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

450 kg Cortadora de hortalizas CA-31 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg/h.

650 kg Cortadora de hortalizas CA-41 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

Capacidad del caldero

3 l Cutter - Emulsionador SKE-3 Función emulsionador con rascador incorporado.

5,5 l Cutter - Emulsionador KE-5V Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

8 l Cutter - Emulsionador KE-8V Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

100-150 kg Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.



Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM

Batidoras de brazo industriales portátiles

Longitud brazo triturador

223 mm	Triturador XM-12	Triturador profesional compacto.
300 mm	Triturador XM-22	Triturador profesional.
306 mm	Combinado MB-31	Triturador y batidora de varillas.
525 mm	Triturador XM-52	Triturador profesional.
540 mm	Triturador XM-71	Triturador profesional.



Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

5 L	Batidora Planetaria BM-5	Modelo de sobremesa
10 L	Batidora Planetaria BE-10 / BE-10 C	Modelo de sobremesa



Abatidores de Temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

Capacidad de abatimiento - rendimiento

7 Kg	Abatidor de temperatura AB-3 1/1	Capacidad: 3 x GN 1/1 (paso 70 mm)
18 Kg	Abatidor de temperatura AB-5	Capacidad: 5 x GN 1/1 (paso 68 mm)
32 Kg	Abatidor de temperatura AB-10	Capacidad: 10 x GN 1/1 (paso 68 mm)
40 Kg	Abatidor de temperatura AB-15	Capacidad: 15 x GN 1/1 (paso 68 mm)



Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura

Capacidad máxima del recipiente

30 l Cocedor Sous-Vide SmartVide 5

56 l Cocedor Sous-Vide SmartVide 7

56 l Cocedor Sous-Vide SmartVide 9



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

4m³/h Envasadora al vacío SE-204 Modelo de sobremesa.
4 m³/h. 280 mm

10m³/h Envasadora al vacío SE-310 Modelo de sobremesa.
10 m³/h. 320 mm

20m³/h Envasadora al vacío SE-420 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420 mm



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor Ultra"

Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones

Longitud barra de soldadura

320 mm Envasadora al vacío SU-310 Modelo de sobremesa.
10 m³/h. 320 mm

420 mm Envasadora al vacío SU-420 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420+420 mm



Abrelatas industrial

Apertura de latas rápida y segura

Altura máxima de lata

560 mm Abrelatas Industrial EZ-40 Dimensiones 110 x 250 x
800 mm.



902 444 011

www.sammic.com

Basarte, 1 20720 Azkoitia (Gipuzkoa)

Tel: 943 15 70 95

ventas@sammic.com