

La Elección Acertada • Fabricante de Equipos para Hostelería

sammic

Catálogo-tarifa • Enero 2022

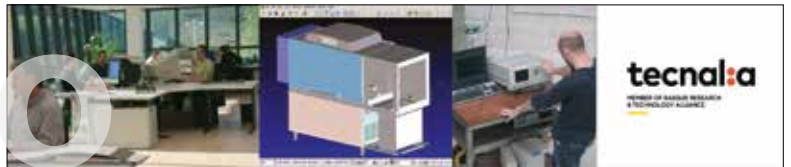




1961

La Elección Acertada

Diseño



Fabricación



Calidad



Producto



Logística



Servicio





2022

SAMMIC 1961-2022: 61 años de historia con la mirada puesta en el futuro



Los 60 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 11 restaurantes reconocidos con estrellas Michelin y un promedio de casi 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.



Sammic

2022

LAVADO DE LA VAJILLA 16

Lavavasos Industrial	16
Lavavasos Industrial - Línea GLASS PRO	23
Lavavajillas Industrial	30
Lavavajillas de Cúpula	39
Lavavajillas de Arrastre de Cestas	49
Lava-Utensilios y Perolas	60
Pulidoras de cubiertos	63
Grifería Industrial	65
Carros	67
Cubos inox	68

PREPARACIÓN DINÁMICA 70

Peladoras de patatas	70
Escurridoras de verduras	76
Cortadora de patatas fritas manual	78
Cortadoras de Hortalizas	79
Combi cortadora-cutter	95
Cutter - Emulsionadores	108
Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM	114
Turbo-Trituradores	126
Batidoras planetarias	128
Amasadoras de gancho espiral	133
Formadora de masa pizza	136
Cortadora de pan	138
Balanzas industriales	139
Picadoras de carne	141
Cortafiambres de correa	146
Cortafiambres de engranaje	148
Sierras de huesos	151
Formadora de hamburguesas	152
Abrelatas industrial	153

Sammic

2022

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE 156

Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"	156
Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra" ..	163
Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT	173
Cocedores Sous-Vide SmartVide	176
Cocedores sous-vide al baño maría	182
Abatidores de temperatura	185
Termoselladoras de barquetas	190

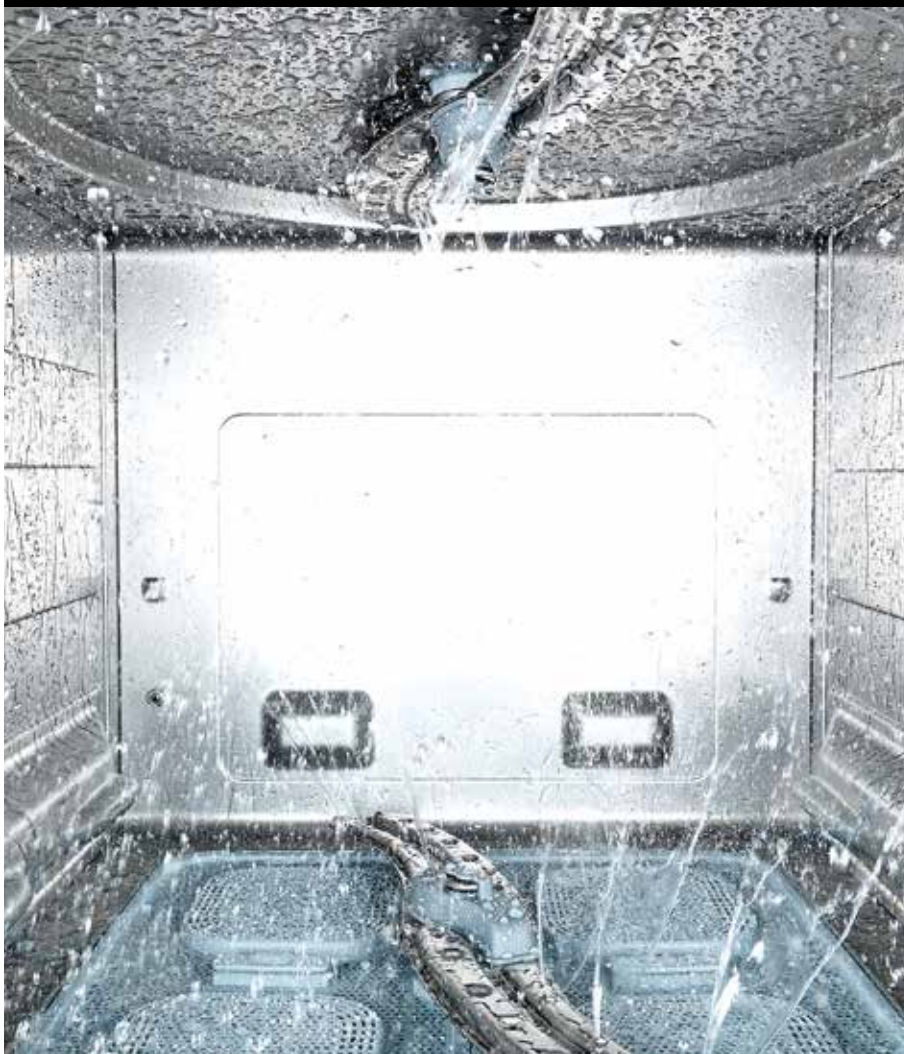
CAFETERÍA-BUFFET 196

Exprimidor de naranjas y cítricos	196
Licuada Industrial	198
Batidor de bebidas	200
Trituradores de Alimentos y Bebidas	201
Triturador de Hielo	203
Termos de leche	204
Ollas para sopa	205
Microondas Industrial	206
Tostadoras de pan	208
Salamandras gratinadoras	210
Crepera Profesional	212
Kebab Asador Gyros	214
Hornos para pizza	216
Amasadoras de gancho espiral	220
Formadora de masa pizza	223
Freidoras industriales	225
Planchas Cafetería	230
Baños María	236
Esterilizadores de cuchillos	237
Estanterías Murales	237
Carros	238
Cubetas Gastronorm	240





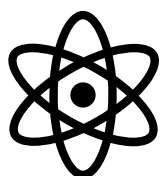
LAVADO DE LA VAJILLA



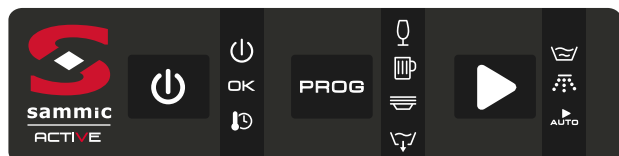
Lavavasos · Lavavajillas AX - UX

Una familia con Valores





Un núcleo DOS GAMAS



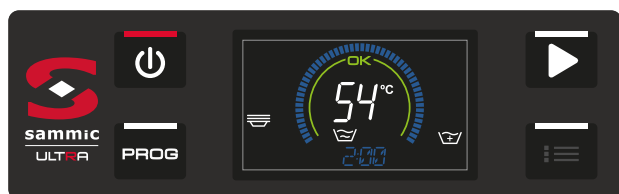
AX

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

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

Active Xperience

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



UX

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

Equipadas con tecnologías de vanguardia:

Display LCD Color

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

Soft start

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

Amplia gama de opcionales

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

Una familia con Valores

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



Eficacia de lavado



Higiene y ergonomía



Eficiencia de recursos



Fiabilidad







Calidad constructiva

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

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

GANAS TÚ, GANA EL MEDIO AMBIENTE

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

Brazos Hydroblade

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

Consumo de agua durante el aclarado



Más ligero para una rotación más rápida y, así, generar un caudal de agua más uniforme y potente



Garantía de higiene

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



Gran capacidad de carga

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

	Altura útil	Artículos compatibles
Lavavasos	300 mm	 30 cm  2x
Frontales	380 mm	 GN 1/1  Econorm 1/1 2x
Capotas	430 mm	GN 1/1  Econorm 1/1  40 cm x 40 cm



Sistema de filtros en etapas

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



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



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



Puerta "Easy-Grip"

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

- ✓ Robustez
- ✓ Higiene y limpieza
- ✓ Ergonomía



Lavavasos Industrial

Lavavajillas para hostelería de pequeñas dimensiones

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



Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos le ayudará a tener su máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntenos cuáles son sus necesidades y le asesoraremos.
- 60 años de experiencia y know-how a su disposición.

	Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.		Brazos de lavado Hydroblade.		Filtros de superficie con diseño "easy-on".
	Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta.		Opción de doble altura.		





	AX-40	UX-40
CARACTERÍSTICAS		
DIMENSIONES DE LA CESTA	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTURA ÚTIL	300mm	300mm
ACLARADO EN FRÍO	-	sí
LAVADO SUPERIOR	sí	sí
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	sí
DOBLE PARED	-	opc.
CICLOS		
CICLOS	3	5
DURACIÓN CICLO(S)	90 / 120 / 180"	90 / 120 / 150 / 180"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	40 / 30 / 20	40 / 30 / 24 / 20
POTENCIA		
POTENCIA BOMBA	0.33Hp / 250W	0.33Hp / 250W
POTENCIA CUBA	1200W	1200W
POTENCIA CALDERÍN	2500W	2800W
POTENCIA TOTAL	2750W	3050W
DIMENSIONES EXTERIORES		
DIMENSIONES EXTERIORES	470 x 537 x 710mm	470 x 540 x 710mm
PESO NETO	36.5Kg	38Kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)		





ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "Auto-Start".



novedad

LAVAVASOS AX-40

Cesta de 400x400mm y altura útil de 300 mm.

Sani-Control: desinfección garantizada.

Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía

Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.

Sistema de filtrado en 3 etapas.

Carrocería de doble pared parcial.

	PVP
Lavavastos AX-40 230/50/1	1.890€

Incluido	Opcional
· 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cestillo pequeño para cubiertos.	· Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad. · Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+216€



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

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

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

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



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

Display color LCD. Incluye arranque automático "Auto-Start".



novedad

LAVAVASOS UX-40

Cesta de 400x400mm y altura útil de 300 mm.

- Sani-Control: desinfección garantizada
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

	PVP
Lavavastos UX-40 230/50/1	2.203€

Incluido	Opcional
• 1 cesta vasos. • 1 cesta mixta (platos). • 1 cestillo pequeño para cubiertos.	• Kit dosificador de detergente. • Bomba de vaciado por sensor de nivel. • Renovación del agua de la cuba proactiva. • Descalcificador de regeneración de resinas manual. • Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+189€
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina.	+216€
D - PROLIME - Opción descalcificador manual	+243€
BD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + dosificador de abrillantador peristáltico	+459€
BD + DD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + opción DD	+621€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavastos / lavavajillas frontales	+270€

ACCESORIOS

Cesta 400 x 400

Cestos de 400x400mm para vasos y platos.

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



2305468	PVP 34€
Cesta base 400x400x110mm	



2307028	PVP 34€
Cesta platos 400x400x110mm	



2307219	PVP 41€
Cesta vasos altos 400x400x150	



5300240	PVP 87€
Cesta inclinada 400x400	

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 7€
Suplemento platillos 310x95	



2305488	PVP 8€
Suplemento platillos 350x95	



2302615	PVP 4€
Cestillo pequeño cubiertos 110x80x110mm	



2302617	PVP 8€
Cestillo pequeño doble cubiertos · 2x(110x80x110mm)	



5300135	PVP 6€
C-1370 Cubilete cubiertos 105x105x125	



5300125	PVP 15€
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430x210x150mm	



Soporte para lavavasos de 400x400



Diseñadas para lavavasos de Sammic.

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

		PVP
1310014	Soporte para mod.40 (485x495x440)	265€

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 regulables 140-190mm.(4 unid.)	63€

Kit de doble altura para AX/UX-40

Permite lavar dos cestas en un mismo ciclo.



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

		PVP
2319660	Kit de doble altura para AX/UX-40	156€

Dosificadores

Diseñados para los lavavasos y lavavajillas de Sammic.

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



		PVP
2310429	Kit dosificador detergente variable para AX / GP	155€
2319685	Kit dosificador detergente variable para UX	155€
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX	178€





Osmotizador OS-140P



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

Simplicidad y rapidez.

Válido para lavavajillas con o sin break tank.

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

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

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	46€

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	136€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

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	1.149€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Lavavasos Industrial - Línea GLASS PRO

Lavado y desinfección garantizados en una amplia opción de medidas



Garantía Sani-Control

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

Doble sistema de filtrado

- Máxima protección de la bomba de lavado.

Puerta de doble pared

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

Warewashing, made simple

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

Tech-friendly

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



	GP-35	GP-40	GP-50
CARACTERÍSTICAS			
DIMENSIONES DE LA CESTA	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	240mm	240mm	260mm
LAVADO SUPERIOR	-	sí	sí
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	sí	sí	sí
CICLOS			
CICLOS	2	2	2
DURACIÓN CICLO(S)	90 / 120"	90 / 120"	90 / 120"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	45 / 30	45 / 30	45 / 30
POTENCIA			
POTENCIA BOMBA	0.1Hp / 75W	0.33Hp / 250W	0.75Hp / 550W
POTENCIA CUBA	1200W	1200W	1800W
POTENCIA CALDERÍN	2500W	2500W	2800W
POTENCIA TOTAL	2575W	2750W	3350W
DIMENSIONES EXTERIORES			
DIMENSIONES EXTERIORES	420 x 495 x 645mm	470 x 535 x 670mm	580 x 630 x 710mm
PESO NETO	31Kg	41Kg	55Kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)			



novedad

LAVAVASOS GP-35

Cesta de 350x350mm y altura útil de 240 mm.

	PVP
Lavavaso GP-35 230/50/1	1.480€

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+216€



novedad

LAVAVASOS GP-40

Cesta de 400x400mm y altura útil de 240 mm.

	PVP
Lavavaso GP-40 230/50/1	1.782€

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+216€



novedad

LAVAVASOS GP-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 260 mm.

	PVP
Lavavastos GP-50 230/50/1	2.214€

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+216€

ACCESORIOS

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 21€
---------	----------------

Cesta base 350x350x110mm

2302613	PVP 21€
---------	----------------

Cesta platos 350x350x110mm

2307217	PVP 21€
---------	----------------

Cesta vasos altos 350x350x150



Cesta 400 x 400

Cestos de 400x400mm para vasos y platos.

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



2305468	PVP 34€
---------	---------

Cesta base 400x400x110mm

2307028	PVP 34€
---------	---------

Cesta platos 400x400x110mm

2307219	PVP 41€
---------	---------

Cesta vasos altos 400x400x150

5300240	PVP 87€
---------	---------

Cesta inclinada 400x400

Cesta 500 x 500

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

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

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



5300105	PVP 24€
---------	---------

C-1 Cesta base 500x500 h:100mm

5300112	PVP 24€
---------	---------

C-3 Cesta platos 500x500 h:100mm

5300120	PVP 34€
---------	---------

C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm

5300225	PVP 147€
---------	----------

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227	PVP 189€
---------	----------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm

5300130	PVP 24€
---------	---------

C-2 Cesta cubiertos 500x500 h:100mm

5300174	PVP 34€
---------	---------

C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm

5300159	PVP 35€
---------	---------

C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm



5300184	PVP 36€
---------	----------------

C-7 Cesta base 36div. Ø75 h:100mm



5300194	PVP 44€
---------	----------------

C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



5300215	PVP 11€
---------	----------------

C-D Extensión cestas 16 div.
h:45mm

5300205	PVP 13€
---------	----------------

C-B Extensión cestas 25 div.
h:45mm

5300210	PVP 13€
---------	----------------

C-C Extensión cestas 36 div.
h:45mm

5300220	PVP 15€
---------	----------------

C-E Extensión cesta 49 div. h:45mm



5300200	PVP 10€
---------	----------------

C-A Extensión abierta cestas
h:45mm

5300152	PVP 19€
---------	----------------

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega



5300250	PVP 108€
---------	-----------------

Cesta inclinada 500x500



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 7€
Suplemento platos 310x95	

2305488	PVP 8€
Suplemento platos 350x95	

2302615	PVP 4€
Cestillo pequeño cubiertos 110x80x110mm	

2302617	PVP 8€
Cestillo pequeño doble cubiertos · 2x(110x80x110mm)	



5300135	PVP 6€
C-1370 Cubilete cubiertos 105x105x125	

5300125	PVP 15€
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430x210x150mm	

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)	255€
1310014	Soporte para mod.40 (485x495x440)	265€
1310012	Soporte para mod.50 (615x615x440)	280€

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 regulables 140-190mm.(4 unid.)	63€



Dosificador de detergente

Diseñado para los lavavasos de Sammic.

Kit de dosificador de detergente para los lavavasos Sammic.



		PVP
2310429	Kit dosificador detergente variable para AX / GP	155€

Osmotizador OS-140P



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

Simplicidad y rapidez.

Válido para lavavajillas con o sin break tank.

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

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

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	46€

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	136€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

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	1.149€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€

Lavavajillas Industrial

Lavavajillas para hostelería de carga frontal estándar para bajo mostrador

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



Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos le ayudará a tener su máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntenos cuáles son sus necesidades y le asesoraremos.
- 60 años de experiencia y know-how a su disposición.



	Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.		Brazos de lavado Hydroblade.		Filtros de superficie con diseño "easy-on".
	Puerta "easy-grip": nuevo diseño con asa integrada en la puerta.		380 mm de capacidad de carga.		Opción de doble altura.



	AX-50	UX-50 LITE	UX-50
CARACTERÍSTICAS			
DIMENSIONES DE LA CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	380mm	380mm	380mm
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	sí	sí
ACLARADO A TEMPERATURA CONSTANTE	-	-	opc.
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO	-	-	opc.
DOBLE PARED	-	-	opc.
CICLOS			
CICLOS	3	6	6
DURACIÓN CICLO(S)	120 / 150 / 210"	90/110/120/180/240"	90/110/120/180/240"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30 / 24 / 17	40/33/30/20/15	40/33/30/20/15
POTENCIA			
POTENCIA BOMBA	0.75Hp / 550W	1Hp / 750W	1Hp / 750W
POTENCIA CUBA	1800W	1800W	1800W
POTENCIA CALDERÍN	2800W	3000W	5000W
POTENCIA TOTAL	3300W	3750W	5750W
DIMENSIONES EXTERIORES			
DIMENSIONES EXTERIORES	580 x 640 x 835mm	580 x 635 x 835mm	580 x 635 x 835mm
PESO NETO	55Kg	57Kg	57Kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)			





ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "Auto-Start".



novedad

LAVAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm.

- Sani-Control: desinfección garantizada
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

	PVP
Lavavajillas AX-50 230/50/1	2.483€

Incluido	Opcional
· 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cestillo pequeño para cubiertos.	· Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad. · Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+216€



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

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

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

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



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

Display color LCD. Incluye arranque automático "Auto-Start".



LAVAVAJILLAS UX-50 LITE

Cesta de 500x500mm y altura útil de 380 mm.

- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

novedad

	PVP
Lavavajillas UX-50 LITE 230/50/1	2.743€

Incluido	Opcional
· 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cestillo pequeño para cubiertos.	· Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por sensor de nivel. · Renovación del agua de la cuba proactivo. · Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+189€
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina.	+216€



novedad

LAVAVAJILLAS UX-50

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

- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.
- Carrocería de doble pared parcial.

Modelo multifase:

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

	PVP
Lavavajillas UX-50 400/50/3N	2.851€

Incluido	Opcional
· 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cestillo pequeño para cubiertos.	· Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por sensor de nivel. · Renovación del agua de la cuba proactivo. · Descalcificador de regeneración de resinas manual. · Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+189€
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina.	+216€
D - PROLIME - Opción descalcificador manual	+243€
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD	+864€
BD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + dosificador de abrillantador peristáltico	+459€
BD + DD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + opción DD	+621€
BCD + DD - PERFORMANCE- Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD	+1.296€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavasos / lavavajillas frontales	+270€





ACCESORIOS

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 24€
---------	---------

C-1 Cesta base 500x500 h:100mm



5300112	PVP 24€
---------	---------

C-3 Cesta platos 500x500 h:100mm



5300120	PVP 34€
---------	---------

C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm



5300225	PVP 147€
---------	----------

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227	PVP 189€
---------	----------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130	PVP 24€
---------	---------

C-2 Cesta cubiertos 500x500 h:100mm



5300174	PVP 34€
---------	---------

C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm



5300159	PVP 35€
---------	---------

C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm



5300184	PVP 36€
---------	---------

C-7 Cesta base 36div. Ø75 h:100mm



5300194	PVP 44€
---------	---------

C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



5300215	PVP 11€
---------	---------

C-D Extensión cestas 16 div. h:45mm



5300205	PVP 13€
---------	---------

C-B Extensión cestas 25 div. h:45mm



5300210	PVP 13€
---------	---------

C-C Extensión cestas 36 div.
h:45mm



5300220	PVP 15€
---------	---------

C-E Extensión cesta 49 div. h:45mm



5300200	PVP 10€
---------	---------

C-A Extensión abierta cestas
h:45mm



5300152	PVP 19€
---------	---------

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega



5300250	PVP 108€
---------	----------

Cesta inclinada 500x500

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058	PVP 7€
---------	--------

Suplemento platos 310x95



2305488	PVP 8€
---------	--------

Suplemento platos 350x95



2302615	PVP 4€
---------	--------

Cestillo pequeño cubiertos
110x80x110mm



2302617	PVP 8€
---------	--------

Cestillo pequeño doble cubiertos ·
2x(110x80x110mm)



5300135	PVP 6€
---------	--------

C-1370 Cubilete cubiertos
105x105x125



5300125	PVP 15€
---------	---------

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371
430x210x150mm



Soportes para lavavajillas 500x500mm



Diseñadas para máquinas de lavado Sammic.

Diferentes medidas de soportes para diferentes modelos de lavaplatos.

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

		PVP
1310012	Soporte para mod.50 (615x615x440)	280€

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 regulables 140-190mm.(4 unid.)	63€

Kit de doble altura para AX/UX-50

Permite lavar dos cestas en un mismo ciclo.

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



		PVP
2319771	Kit de doble altura para AX/UX-50	167€

Dosificadores

Diseñados para los lavavasos y lavavajillas de Sammic.

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



		PVP
2310429	Kit dosificador detergente variable para AX / GP	155€
2319685	Kit dosificador detergente variable para UX	155€
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX	178€



Osmotizador OS-140P



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

Simplicidad y rapidez.

Válido para lavavajillas con o sin break tank.

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

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

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	46€

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	136€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

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	1.149€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Lavavajillas de Cúpula

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

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



Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

Diseño para resistir

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

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos le ayudará a tener su máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntenos cuáles son sus necesidades y le asesoraremos.
- 60 años de experiencia y know-how a su disposición.



Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



430 mm de capacidad de carga.





	AX-100	UX-100	UX-120
CARACTERÍSTICAS			
DIMENSIONES DE LA CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	430mm	430mm	430mm
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO	-	-	opc.
DOBLE PARED	-	-	opc.
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	sí	sí
CICLOS			
CICLOS	3	6	6
DURACIÓN CICLO(S)	120 / 180 / 210"	60/90/100/150/210"	60/90/100/150/210"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30 / 24 / 17	60/40/36/24/17	60/40/36/24/17
POTENCIA			
POTENCIA BOMBA	1.0Hp / 750W	1Hp / 750W	1.33Hp / 1000W
POTENCIA CUBA	2500W	2500W	2500W
POTENCIA CALDERÍN	6000W	7500W	9000W
POTENCIA TOTAL	6700W	8250W	10000W
DIMENSIONES EXTERIORES			
DIMENSIONES EXTERIORES	650 x 755 x 1525 mm	648 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm
ALTO (ABIERTO)	2000mm	2000mm	2000mm
PESO NETO	102Kg	102Kg	104Kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)			





ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "Auto-Start".



novedad

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA AX-100

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

	PVP
Lavavajillas AX-100 400/50/3N	4.309€

Incluido	Opcional
· 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cesta cubiertos.	· Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+216€





ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

- Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Función de ahorro energético: Reducción de la temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25'). Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

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



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



Display color LCD. Incluye arranque automático "Auto-Start".



novedad

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-100

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

	PVP
Lavavajillas UX-100 400/50/3N	4.828€

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+189€
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina.	+216€



novedad

LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-120

Cesta de 500x500mm y altura útil de 430 mm.

- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

	PVP
Lavavajillas UX-120 400/50/3N	5.044€

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+189€
B - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina.	+216€
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD	+864€
BCD + DD - PERFORMANCE- Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD	+1.296€
BV + DD - HRS - Opción condensador de vahos + bomba de vaciado + opción DD	+2.322€
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + condensador de vahos + bomba de vaciado + opción DD	+2.970€
BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Opción aclarado a temperatura constante + condensador de vahos + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD	+3.402€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavajillas de cúpula	+540€

ACCESORIOS

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)	227€
5712510 Mesa lateral con peto MP-700D derecha (700x750x850)	760€
5712512 Mesa lateral con peto MP-1200D derecha (1200x750x850)	782€
5712520 Mesa lateral con peto MP-700I izquierda (700x750x850)	760€
5712522 Mesa lateral con peto MP-1200I izquierda (1200x750x850)	782€



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)	890€
5712540	Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	890€
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€

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)	1.305€
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.305€
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	1.424€
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	1.424€
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.542€
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.542€
5712250	Estantería EMD-1600 (1600x650x600)	594€
5712260	Estantería EMD-2100 (2100x650x600)	711€
5712270	Estantería EMD-2600 (2600x650x600)	831€

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)	1.780€
5712262	Estantería EMD-2368 (2368x650x600)	771€



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)	474€
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700x700)	474€
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)	534€
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	534€
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)	594€
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)	594€

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 24€
C-1 Cesta base 500x500 h:100mm	



5300112	PVP 24€
C-3 Cesta platos 500x500 h:100mm	



5300120	PVP 34€
C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm	



5300225	PVP 147€
C-31 Cesta bandejas GN 1/1	



5300227	PVP 189€
C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm	



5300130	PVP 24€
C-2 Cesta cubiertos 500x500 h:100mm	



5300174	PVP 34€
C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm	



5300159	PVP 35€
C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm	





5300184	PVP 36€
---------	---------

C-7 Cesta base 36div. Ø75 h:100mm



5300194	PVP 44€
---------	---------

C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



5300215	PVP 11€
---------	---------

C-D Extensión cestas 16 div.
h:45mm



5300205	PVP 13€
---------	---------

C-B Extensión cestas 25 div.
h:45mm



5300210	PVP 13€
---------	---------

C-C Extensión cestas 36 div.
h:45mm



5300220	PVP 15€
---------	---------

C-E Extensión cesta 49 div. h:45mm



5300200	PVP 10€
---------	---------

C-A Extensión abierta cestas
h:45mm



5300152	PVP 19€
---------	---------

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega



5300250	PVP 108€
---------	----------

Cesta inclinada 500x500



Insertos / Suplementos / Otros

Útiles 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 7€
Suplemento platillos 310x95	

2305488	PVP 8€
Suplemento platillos 350x95	

2302615	PVP 4€
Cestillo pequeño cubiertos 110x80x110mm	

2302617	PVP 8€
Cestillo pequeño doble cubiertos · 2x(110x80x110mm)	



5300135	PVP 6€
C-1370 Cubilete cubiertos 105x105x125	

5300125	PVP 15€
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430x210x150mm	

Dosificador de detergente

Diseñados para lavavajillas Sammic.

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



		PVP
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	155€
2319685	Kit dosificador detergente variable para UX	155€
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX	178€



Osmotizador OS-140P



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

Simplicidad y rapidez.

Válido para lavavajillas con o sin break tank.

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

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

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	46€

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	136€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

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	1.149€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€

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	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C
CAPACIDAD CUBA LAVADO	80l	100l	100l	100l	100 l	100l	100l
POTENCIA DE LA BOMBA	2Hp / 1500W	3Hp / 2250W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.5Hp / 2600W
RESISTENCIA CALENTAMIENTO LAVADO	7500W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W
ACLARADO							
TEMPERATURA DE ACLARADO	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C
CONSUMO AGUA	270l/h	300l/h	330l/h	330l/h	390l/h	390l/h	480l/h
RESISTENCIA CALENTAMIENTO ACLARADO	18000W	18000W	18000W	18000W	21000W	21000W	27000W
CAPACIDAD DEL CALDERÍN	20l	20l	20l	20l	20l	20l	20l
POTENCIA							
POTENCIA MOTOR ARRASTRE	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W
POTENCIA TOTAL	27135W	29580W	29780W	30270W	33460W	39810W	52790W
DIMENSIONES EXTERIORES							
ANCHO	1180mm	1700mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
FONDO	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm
ALTO	1430mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
PESO NETO	200Kg	250Kg	250Kg	410Kg	430Kg	450Kg	540Kg
MÓDULO DE SECADO	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600/800	TS-800	TS-800
MÓDULO DE SECADO 90°	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90

NOTA: +3 kW DE POTENCIA DE ACLARADO EN MODELOS EQUIPADOS CON CONDENSADOR DE VAHOS.

NOTA: TODOS LOS MODELOS A PARTIR DE SRC-2200 SIN EXTRACTOR DE VAHOS EV NI CONDENSADOR DE VAHOS CV LLEVARÁN INSTALADA LA COPA DE ASPIRACIÓN CA.

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



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)	14.015€
Lavavajillas SRC-1800I 400/50/3N (carga izquierda)	14.015€

Opcional

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



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)	16.353€
Lavavajillas SRC-2200I 400/50/3N (carga izquierda)	16.353€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Opcional

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



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)	18.586€
Lavavajillas SRC-2700I 400/50/3N (carga izquierda)	18.586€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Opcional

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





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)	22.093€
Lavavajillas SRC-3300I 400/50/3N (carga izquierda)	22.093€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

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)	23.261€
Lavavajillas SRC-3600I 400/50/3N (carga izquierda)	23.261€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

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-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)	27.938€
Lavavajillas SRC-4000I 400/50/3N (carga izquierda)	27.938€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

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.



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)	36.822€
Lavavajillas SRC-5000I 400/50/3N (carga izquierda)	36.822€

Incluido	Opcional
· Antisalpicaduras de entrada y salida.	· 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



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.

	TS-90
POTENCIA VENTILADOR	1,5 HP / 1,1 kW
R. CALENTAMIENTO	9 kW
AIRE CIRCULANTE M3/H	2.000
LONGITUD MM.	
SRC-1800	+900
SRC-2200-5000	+700

	PVP
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	10.462€



Módulos de secado



Aplicables a todos los modelos 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.

	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

	PVP
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	4.868€
TS-800 - Módulo de Secado - instalado	6.324€

CA copa de aspiración para SRC-1800



Copa de aspiración a conectar a un extractor externo.

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

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

	PVP
CA - Copa de aspiración para SRC-1800 - sin motor - instalada	462€
2311424 CA - Copa de aspiración para SRC-1800 - sin motor - Kit	636€

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.

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

	PVP
CA - Copa de aspiración - sin motor - instalada	116€



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	2.318€

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	4.796€

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)	1.305€
5712221 Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.305€
5712201 Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	1.424€
5712231 Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	1.424€
5712211 Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.542€
5712241 Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.542€
5712250 Estanteria EMD-1600 (1600x650x600)	594€
5712260 Estanteria EMD-2100 (2100x650x600)	711€
5712270 Estanteria EMD-2600 (2600x650x600)	831€

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)	1.780€
5712262 Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)	771€



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)	474€
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700x700)	474€
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)	534€
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	534€
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)	594€
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)	594€

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	2.655€
5702610	Mesa de carga en ángulo MA-90 para SRC-2200/5000	2.655€

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	2.576€
5702160	Mesa recta rodillos MR-1100 (1100x630x850)	1.532€
5702170	Mesa recta rodillos MR-1600 (1600x630x850)	1.927€
5702180	Mesa recta rodillos MR-2100 (2100x630x850)	2.540€
5702370	Micro fin carrera FCR	426€

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
5702601	Curva mecanizada 90° CM-90	4.326€
5702370	Micro fin carrera FCR	426€



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)	890€
5712540	Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	890€
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€

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 24€
---------	---------

C-1 Cesta base 500x500 h:100mm

5300112	PVP 24€
---------	---------

C-3 Cesta platos 500x500 h:100mm

5300120	PVP 34€
---------	---------

C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm

5300225	PVP 147€
---------	----------

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227	PVP 189€
---------	----------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130	PVP 24€
---------	---------

C-2 Cesta cubiertos 500x500 h:100mm



5300174	PVP 34€
---------	---------

C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm



5300159	PVP 35€
---------	---------

C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm



5300184	PVP 36€
---------	----------------

C-7 Cesta base 36div. Ø75 h:100mm



5300194	PVP 44€
---------	----------------

C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm



5300215	PVP 11€
---------	----------------

C-D Extensión cestas 16 div.
h:45mm



5300205	PVP 13€
---------	----------------

C-B Extensión cestas 25 div.
h:45mm



5300210	PVP 13€
---------	----------------

C-C Extensión cestas 36 div.
h:45mm



5300220	PVP 15€
---------	----------------

C-E Extensión cesta 49 div. h:45mm



5300200	PVP 10€
---------	----------------

C-A Extensión abierta cestas
h:45mm



5300152	PVP 19€
---------	----------------

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega



5300250	PVP 108€
---------	-----------------

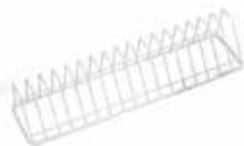
Cesta inclinada 500x500



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 7€
---------	---------------

Suplemento platos 310x95

2305488	PVP 8€
---------	---------------

Suplemento platos 350x95

2302615	PVP 4€
---------	---------------

Cestillo pequeño cubiertos
110x80x110mm

2302617	PVP 8€
---------	---------------

Cestillo pequeño doble cubiertos ·
2x(110x80x110mm)



5300135	PVP 6€
---------	---------------

C-1370 Cubilete cubiertos
105x105x125

5300125	PVP 15€
---------	----------------

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	136€
5320010 Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015 Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020 Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

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	1.149€
5320126 Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Lava-Utensilios y Perolas

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

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



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

Construcción de máxima calidad

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

Una higiene perfecta

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

Máxima comodidad y seguridad para el usuario

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



	LU-60	LU-75	LU-61H	LU-130
DIMENSIONES DE LA CESTA	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
ALTURA ÚTIL	650mm	650mm	820mm	680mm
CICLOS				
CICLOS	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10	20 / 10 / 6
POTENCIA				
POTENCIA DE LA BOMBA	3Hp / 2200W	3,2Hp / 2400W	4Hp / 3000W	6Hp / 4400W
POTENCIA BOMBA PRESIÓN	470W	470W	370W	370W
POTENCIA CUBA	6000W	6000W	5300W	9800W
POTENCIA CALDERÍN	9000W	10500W	8300W	19600W
POTENCIA TOTAL	11200W	12900W	11200W	24000W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES EXTERIORES	742 x 852 x 1840mm	922 x 932 x 1840mm	675 x 803 x 2015mm	1520 x 890 x 1760mm
FONDO (ABIERTO)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
ALTO (ABIERTO)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
PESO NETO	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)				



LAVAUTENSILOS LU-60

Cesta de 600 x 630 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP
1300570	Lavautensilios LU-60 230-400/50/3N	9.400€
1300574	Lavautensilios LU-60B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	9.610€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAUTENSILOS LU-75

Cesta de 780 x 700 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP
1300580	Lavautensilios LU-75 230-400/50/3N	12.411€
1300584	Lavautensilios LU-75B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	12.622€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAUTENSILOS 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	10.479€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAUTENSILOS LU-130

Cesta de 1.350 x 700 mm.

Altura útil: 680 mm.

		PVP
5700510	Lavautensilios LU-130 400/50/3N	20.385€

Incluido

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

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	248€
2319027	Cesta inox LU-75	273€
6702550	Cesta inox LU-61H	443€
6702142	Cesta inox LU-130	479€

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	122€

Dosificadores

Diseñados para lavautensilios Sammic.

Kit dosificador de detergente y abrillantador.



		PVP
2310293	Kit dosificador detergente variable para LU-60/75	155€
2319005	Kit dosificador de abrillantador variable para LU-60/75	186€

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	136€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

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	1.149€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Pulidoras de cubiertos

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

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



Economía, rapidez e higiene en el secado de cubiertos

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

Hechos para durar

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

Panel intuitivo: máxima información y control del proceso

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

Un modelo para cada necesidad

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

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



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3001

Modelo de sobremesa con ventilador en la salida.

Producción de 3000 piezas/hora.

	PVP
1370043 Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001 230/50/1	3.950€

Incluido

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



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-5001

Modelo de pie.

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

		PVP
1370042	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230/50/1	6.389€
1370046	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230-400/50/3N	6.199€

Incluido

- Lámpara germicida.
- Granulado para abrillantar 5kg.

Opcional

- Kit rueda delantera.



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001

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

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

		PVP
1370044	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230/50/1	7.244€
1370048	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230-400/50/3N	7.031€

Incluido

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

Opcional

- Kit rueda delantera.

ACCESORIOS

Producto pulidor

Granulado de origen vegetal para abrillantar.

Se vende en sacos de 3kg y 5kg.



		PVP
2379014	Granulado para abrillantar 3kg.	23€
2370011	Granulado para abrillantar 5kg.	39€

Kit rueda delantera

Rueda delantera para facilitar el desplazamiento de la máquina.

Kit rueda delantera sin instalar.



		PVP
2379015	Rueda retráctil SAS	157€



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	123€
5870011	Grifo con palanca clínica GR-CL	121€



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	284€
5870022	Ducha directa con grifo DD-G	322€





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	322€



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	360€
5870025	Ducha 2 aguas con grifo D-2G	415€
5870026	Ducha 2 aguas con grifo "C" D-2GC	444€



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	1.550€
5870031	Manguera 15m. con ducha DM-15	1.593€



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	743€



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	514€
5862002	Carro para cestas sin asa CCV	331€



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	335€
5702577	Cubo 95l. CU-95	411€
5702578	Cubo 95l. Pedal CU-95P	573€



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	491€



PREPARACIÓN DINÁMICA



Peladoras de patatas

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

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

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



	PP(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)/550 (PPC)W	400(PP)/550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)/550 (PPC)W	370(PP)/550 (PPC)W	-W	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	333 x 367 x 490mm	435 x 635 x 668mm	433 x 635 x 786mm	622 x 760 x 1002mm	433 x 635 x 786mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 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	15.5Kg	36Kg	35.8Kg	60Kg	39Kg



GAMA ALUMINIO

Construcción en aluminio altamente resistente

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

	Cilindro orientable.		Uso intuitivo.		Opción de toma de accesorios.
---	----------------------	---	----------------	---	-------------------------------



PELADORA DE PATATAS PP-6+ / 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	1.443€
1000411	Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W	1.509€
1000430	Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W	1.832€
1000431	Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W	1.907€

Incluido	Opcional
· Toma de accesorios (modelos PPC).	· 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	1.774€
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W	1.805€
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W	2.229€
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W	2.297€

Incluido	Opcional
· Toma de accesorios (modelos PPC).	· 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

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



Modelo compacto ideal para espacios reducidos.



Instalación muy sencilla. Posibilidad de desaguar a un fregadero.



Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

		PVP
1000565	Peladora M-5 230/50-60/1	1.538€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.





GAMA INOX - PROFESIONAL

Construcción en acero inox

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

	Para pelar patatas, zanahorias y similares.		Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.		Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
	Revolvedores laterales y plato abrasivo.				



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP
1000650	Peladora PI-10 230-400/50/3N	2.264€
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	2.336€

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	2.613€
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	2.681€

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	4.165€
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	4.294€

Opcional

· Soporte inox con filtro.

GAMA INOX - COMBI
Peladora-escurridora

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



2 en 1: peladora + escurridora.


PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

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

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

		PVP
1000670	Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	2.613€
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	2.681€

Incluido

· Cesto escurridor.
· Plato abrasivo.

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	310€
2009224	Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20	329€
2009250	Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado)	774€
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	849€

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	425€
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20	442€

Cortadora-ralladora CR-143



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

Trabaja con discos y rejillas.

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

		PVP
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	502€

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	475€

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	559€

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	466€

Escurridoras de verduras

Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 Kg./h.



Elevada producción con total garantía

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

Robustez y fiabilidad

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

Prestaciones avanzadas

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

	Elevada velocidad y productividad.		Máximo cuidado del producto.		Uso muy intuitivo y prestaciones avanzadas.
	Exclusivo Vibration Control System y freno motor.		Ruedas con freno para almacenamiento bajo mostrador.		

	ES-100	ES-200	PES-20
CARACTERÍSTICAS			
CAPACIDAD POR OPERACIÓN (ESCURRIDOR)	6Kg	12Kg	2Kg
PRODUCCION HORA ESCURRIDOR	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
POTENCIA TOTAL	550W	550W	550W
CICLOS	3	3	--
DURACIÓN CICLO(S)	60/120/180"	60/120/180"	--/--/--"
DIMENSIONES EXTERIORES	540 x 750 x 665mm	540 x 750 x 815mm	433 x 635 x 786mm
PESO NETO	48Kg	52Kg	39Kg



ESCURRIDOR ES-100

6 Kg. de carga por ciclo.

Producción 120-360 Kg./h.

	PVP
1000700 Escurren todo tipo de verduras ES-100 230/50-60/1	2.489€

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.





ESCURRIDOR ES-200

12 Kg. de carga por ciclo.

Producción 240-720 Kg/h.

		PVP
1000710	Escurridora ES-200 230/50-60/1	3.545€

Incluido	Opcional
· Cesta inox. · Ruedas con freno.	· 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-escurridora PES-20 230-400/50/3N	2.613€
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	2.681€

Incluido	Opcional
· Cesto escurridor. · Plato abrasivo.	· Soporte. · Filtro anti-espuma. · Plato cuchillas.

ACCESORIOS

Cesto acero inoxidable



Cesto escurridora Sammic ES-100/200.

		PVP
2009625	Cesta ES-100	315€
2009620	Cesta ES-200	332€

Cesto de plástico

Cesto escurridora Sammic PES-20.



		PVP
2001429	Cesto plástico PE-15/PES-18/20	210€



Cortadora de patatas fritas manual

Máquina industrial para cortar patatas fritas

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

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



	Elevada producción.		Máxima comodidad.		Versatilidad: grillas-prensas intercambiables.
---	---------------------	---	-------------------	---	--



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.

		PVP
1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 08 mm)	336€
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	336€
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	336€

Incluido

- 1 juego de grilla-prensa.

Opcional

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

ACCESORIOS

Juegos de grilla prensa

Para la cortadora manual de fritas CF-5.

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



		PVP
1020065	Juego grilla-prensa 8 x 8 CF-5	71€
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5	71€
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5	71€

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.



Nueva línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: Producción de hasta 350 kg/hora.
- Salida del producto lateral y orientable.
- Provista de rampa para expulsión del producto por la gravedad.
- Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

Líneas ACTIVE y ULTRA : un corte perfecto

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

Diseñados para un uso profesional y continuado

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

Amplio abanico de cortes

- Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

Mantenimiento, seguridad, higiene

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



	CA-21	CA-2V	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
GUÍA DE SELECCIÓN							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	100 - 450	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS							
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	89cm ²	89cm ²	136cm ²	286cm ²	273cm ²	136cm ²	286cm ²
VELOCIDAD MOTOR	1500rpm	300-1000rpm	365rpm	365rpm	365-730rpm	300-1000rpm	300-1000rpm
POTENCIA							
MONOFÁSICA	800W	1100W	550W	550W	--W	1500W	1500W
TRIFÁSICA	--W	--W	550W	550W	750W	--W	--W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
PESO NETO	15.3Kg	13Kg	21Kg	24Kg	29.5Kg	24Kg	27Kg







sammic

¡Novedad!

Línea Compact



► Pág. **84**

CORTADORA
DE HORTALIZAS



► Pág. **97**

COMBINADA



► Pág. **109**

CUTTER-EMULSIONADOR

CORTADORA DE HORTALIZAS, CUTTER O COMBI

► Pág. 84

CORTADORA DE HORTALIZAS COMPACT

Bloque motor + Cabezal cortadora.

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

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

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

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



► Pág. 109

CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

Bloque motor + Caldero cutter de 4.4 lt.

Equipado con cuchillas microdentadas. Cuchillas lisas y perforadas disponibles.

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

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

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

Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal cortador.



► Pág. 97

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

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



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

GAMA ACTIVE

1 velocidad, 1500 rpm.

Potente motor asíncrono.

Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.



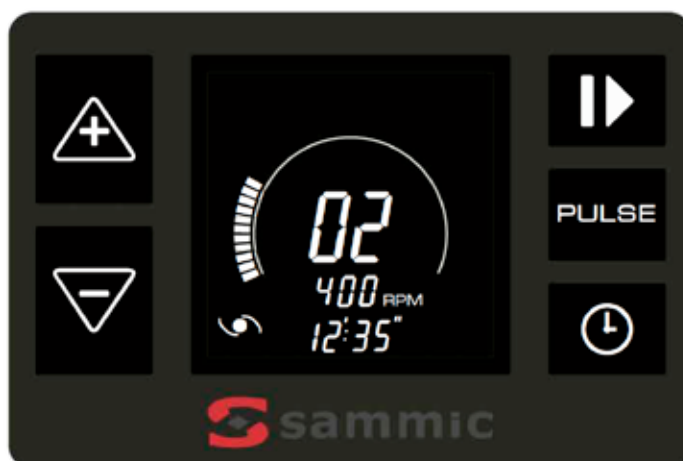
GAMA ULTRA

Velocidad variable.

Motor con tecnología Brushless: máxima eficiencia.

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

Programas incorporados y la posibilidad de crear programas personalizados.



CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA COMPACT

Formato compacto para un rendimiento profesional

- Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- Materiales alimentarios de la más alta calidad
- Un corte perfecto: permite obtener más de 35 tipos diferentes de cortes.
- Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.
- Rampa de gravedad que permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Cabezal y tapa fácilmente desmontables.
- Cabezal y discos aptos para el lavavajillas.

	Gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.		Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.		Provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad.
	Salida del producto lateral.		Permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.		



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-21

Cortadora de hortalizas compacta. 1 velocidad.

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

		PVP
1050940	Cortadora CA-21 230/50/1	1.000€

Incluido

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

Opcional

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



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-2V

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

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

		PVP
1050962	Cortadora CA-2V 230/50-60/1	1.645€

Incluido

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

Opcional

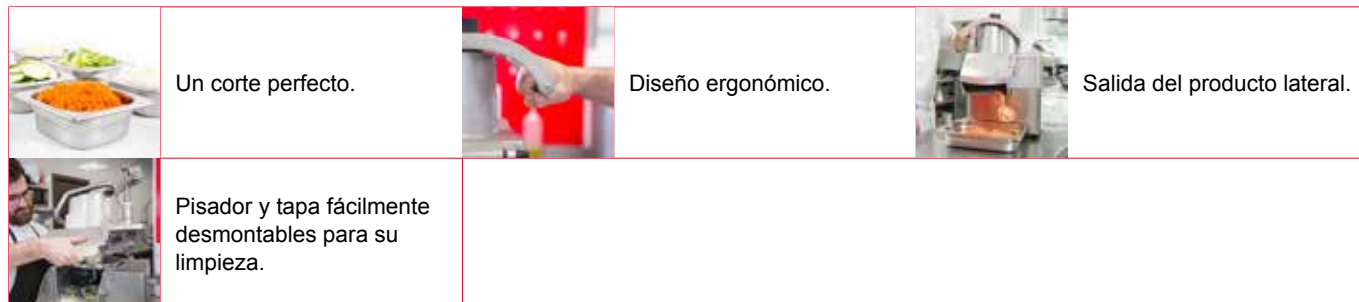
- Caldero cutter.
- Rotor con cuchillas microdentadas.
- Rotor con cuchillas lisas.
- Rotor con cuchillas perforadas.



CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ACTIVE

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

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



Un corte perfecto.

Diseño ergonómico.

Salida del producto lateral.

Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31

Cortadora de verduras. Producción hasta 450 Kg/h.
Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

		PVP
1050701	Cortadora CA-31 230-400/50/3N	1.199€
1050700	Cortadora CA-31 230/50/1	1.230€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.

Opcional

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



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-41

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h.
Bloque motor de 1 velocidad + cabezal de gran capacidad.

		PVP
1050721	Cortadora CA-41 230-400/50/3N	1.907€
1050719	Cortadora CA-41 230/50/1	1.954€

Incluido

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

Opcional

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



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-62

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 1000 Kg/h.
Bloque motor de 2 velocidades + tolva semiautomática de gran producción.

		PVP
1050738	Cortadora CA-62 400/50/3	3.490€

Incluido

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

Opcional

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

CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ULTRA

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de velocidad variable.

Equipado con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes

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

	Un corte perfecto.		Diseño ergonómico.		Salida del producto lateral.
	Tecnología Brushless: máxima eficiencia.		Velocidad variable.		Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-3V**

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

		PVP
1050784	Cortadora CA-3V 230/50-60/1	2.233€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.

Opcional

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

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-4V**

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

		PVP
1050796	Cortadora CA-4V 230/50-60/1	2.752€

Incluido

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

Opcional

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

ACCESORIOS**Caldero cutter (gama Compact)**

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

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa.

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

El rotor con cuchillas se pide por separado.



		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	258€

Rotor con cuchillas (gama Compact)

Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.

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



		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	151€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	151€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	151€

Discos FCS (cortadoras Compact)

Discos para cortar rodajas.

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

- FCS-8, FCS-10 y FCS-12, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.
- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Nota: consultar fecha de disponibilidad de los discos FCS-8, FCS-10 y FCS-12.**



		PVP
1010530	Disco cortador FCS-1	70€
1010532	Disco cortador FCS-2	70€
1010534	Disco cortador FCS-3	70€
1010536	Disco cortador FCS-4	70€
1010538	Disco cortador FCS-5	70€
1010540	Disco cortador FCS-6	70€
1010570	Disco cortador FCS-8	82€
1010572	Disco cortador FCS-10	82€
1010574	Disco cortador FCS-12	82€

Discos FCOS (cortadoras Compact)

Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Consultar fecha de disponibilidad.**



		PVP
1010546	Disco cortador FCOS-2	70€

Rejilla para cubos FMS (cortadoras Compact)

Rejillas para cubos.

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



		PVP
1010580	Rejilla cubos FMS-8	102€
1010582	Rejilla cubos FMS-10	102€
1010584	Rejilla cubos FMS-12	102€

Rejillas para fritas FFS (cortadoras Compact)

Rejillas para fritas.

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



		PVP
1010590	Rejilla fritas FFS-8	102€
1010592	Rejilla fritas FFS-10	102€



Discos FCES (cortadora Compact)

Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

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



		PVP
1010550	Disco cortador FCES-2x2	92€
1010552	Disco cortador FCES-2X4	92€
1010554	Disco cortador FCES-2X6	92€
1010556	Disco cortador FCES-4X4	92€
1010558	Disco cortador FCES-6x6	92€
1010560	Disco cortador FCES-8x8	92€

Discos ralladores SHS (cortadoras Compact)

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

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



		PVP
1010500	Disco rallador SHS-2	54€
1010502	Disco rallador SHS-3	54€
1010504	Disco rallador SHS-4	54€
1010506	Disco rallador SHS-7	54€
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)	54€
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	54€

Cabezal tubos

Para el corte de productos alargados.

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

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

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

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

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



		PVP
1050123	Cabezal tubos CA-31/41/62	801€
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V	801€

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-41 / CA-62	886€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	886€

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-41 / CA-62	1.550€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.550€

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 (3, 4, 6)	332€

Discos FC-D



Discos para cortar rodajas.

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

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

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	92€
1010220	Disco cortador FC-2+	92€
1010224	Disco cortador FC-3D	92€
1010227	Disco cortador FC-6D	92€
1010409	Disco cortador FC-8D	92€
1010410	Disco cortador FC-10D	92€
1010411	Disco cortador FC-14D	104€
1010252	Disco cortador FC-20+	104€
1010247	Disco cortador FC-25+	104€



Discos FC

Discos para cortar rodajas.

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



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

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	92€
1010220	Disco cortador FC-2+	92€
1010222	Disco cortador FC-3+	92€
1010407	Disco cortador FC-6 +	92€
1010400	Disco cortador FC-8 +	92€
1010401	Disco cortador FC-10 +	92€
1010402	Disco cortador FC-14 +	104€
1010252	Disco cortador FC-20+	104€
1010247	Disco cortador FC-25+	104€

Discos FCC

Para cortar rodajas de productos blandos.



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

		PVP
1010406	Disco cortador FCC-2 +	92€
1010403	Disco cortador FCC-3 +	92€
1010404	Disco cortador FCC-5 +	92€

Discos FCO

Para cortar rodajas onduladas.

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



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

		PVP
1010295	Disco cortador FCO-2+	103€
1010300	Disco cortador FCO-3+	103€
1010408	Disco cortador FCO-6 +	103€



Rejillas para fritas FFC

Rejillas para fritas.

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

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **El disco FFC-10 es válido únicamente para la cortadora CA-400.**



		PVP
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	103€
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	103€
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	103€

Rejillas para fritas FF

Rejillas para fritas.

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

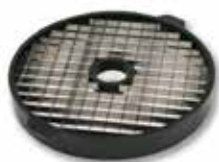


		PVP
1010265	Rejilla fritas FF-6 (CA-300/CR-143)	103€
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300/CR-143)	103€
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300/CR-143)	103€

Rejillas para cubos FMC

Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **Los discos FMC-10 / FMC-16 / FMC-20 son válidos únicamente para la cortadora CA-400.**
- **Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.**



		PVP
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	103€
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	103€
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	103€
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	103€
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	103€
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	103€
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	103€
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	103€

Rejillas para cubos FM

Rejillas para cubos.

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



		PVP
1010280	Rejilla cubos FM-8 (CA-300/CR-143)	103€
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300/CR-143)	103€
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300/CR-143)	103€

Disco FCE



Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

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

		PVP
1010205	Disco cortador FCE-2+	123€
1010210	Disco cortador FCE-4+	123€
1010405	Disco cortador FCE-8 +	143€

Discos ralladores SH



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

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

		PVP
1010320	Disco rallador SH-2	65€
1010315	Disco rallador SH-3	65€
1010322	Disco rallador SH-4	65€
1010324	Disco rallador SH-6	65€
1010326	Disco rallador SH-7	65€
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG	65€
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF	65€

Kit prensapurés FP+



Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter.

Ideal para puré de patatas.

- * Necesario usar junto con disco cortador.
- **Para la cortadora CA-31/41/62/3V/4V.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		PVP
1010390	Accesorio rejilla prensapurés FP	147€

Soporte para discos y rejillas



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

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

Dimensiones: 350 x 320 mm.

		PVP
1010204	Soporte discos / rejillas +/D	44€

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.



		PVP
1010361	Limpiador rejilla QC-8	90€
1010366	Limpiador rejilla QC-10	90€
1010359	Asiento rejilla GCH	55€





Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades

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



Nueva línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l y gran capacidad de producción.

Línea ULTRA: modelos de velocidad variable equipados con tecnología “brushless”: motores potentes y eficientes

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

Función cortadora: un corte perfecto

- Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.
- Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.

Función cutter: eficacia y rendimiento

- Gran capacidad: caldero de 4.4 l, 5.5 l u 8 l.
- Cuchillas microdentadas de serie.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

Built to last

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

Máxima comodidad para el usuario

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

Mantenimiento, seguridad, higiene

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



	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS						
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	89cm ²	89cm ²	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
VELOCIDADES CUTTER (POSICIONES)	1	10	10	10	10	10
RPM MOTOR (CUTTER)	1500 - 1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
VELOCIDAD CORTADORA	1	5	5	5	5	5
RPM MOTOR (CORTADORA)	1500 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA						
MONOFÁSICA	800W	1100W	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES						
DIMENSIONES (CORTADORA)	378x309 x 533 mm	378x309 x 533 mm	391x409 x 552 mm	391x409 x 552 mm	391x400 x 652 mm	391x400 x 652 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	252x309 x 434 mm	252x309 x 434 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm
PESO NETO (CORTADORA)	15.2Kg	12.9Kg	24Kg	24Kg	27Kg	27Kg
PESO NETO (CUTTER)	14.2Kg.	11.9Kg.	18Kg.	19Kg.	18Kg.	19Kg.





COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA COMPACT

Disponible en dos gamas: **ACTIVE** y **ULTRA**

- Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.

Función cortadora:

- Un corte perfecto: permite obtener más de 35 tipos diferentes de cortes.
- Provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Disco expulsor incluido para los productos y cortes que lo requieran.

Función cutter:

- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- ULTRA: Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

	Dos en uno: cortadora + cutter.		Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología "brushless".		Función cortadora: salida del producto orientable.
	Función cutter: Caldero equipado con revolvedores laterales.		Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables.		Cabezal de cortadora, rotor y caldero se pueden lavar en lavavajillas.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241

2 en 1. Cortadora de hortalizas + cutter. 1 velocidad.

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

	PVP
1050900 Cortadora-cutter CK-241 230/50/1	1.298€

Incluido

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

Opcional

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

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

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

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

	PVP
1050922 Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1	2.055€

Incluido

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

Opcional

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



COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA ULTRA

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

Equipados con tecnología “brushless”: máxima eficiencia

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

	Dos en uno: cortadora + cutter.		Función cortadora: un corte perfecto, diseño ergonómico, salida del producto lateral.		Función cutter: rotor con cuchillas intercambiables y revoledor incorporado.
	Tecnología Brushless: máxima eficiencia.		Velocidad variable.		

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 5.5 litros
Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 5.5 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas.
Tecnología Brushless.

Como cortadora, su diseño ergonómico permite cortar el producto en un solo movimiento. Como cutter, viene equipado con caldero de 5.5 litros con revoledor y cuchillas microdentadas.



		PVP
1050752	Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1	2.892€

Incluido	Opcional
· Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal universal. · Caldero cutter, con rotor de cuchillas microdentadas.	· Cabezal de tubos. · Discos, rejillas y soporte de discos. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas. · Soporte-carro. · Kit limpiador de rejillas.



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg/h) + cutter con caldero de 8 litros. Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y caldero cutter de 8 litros equipado con rotor con cuchillas microdentadas. Tecnología Brushless.

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
1050808	Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1	3.216€

Incluido

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

Opcional

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



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-45V

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

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

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 5.5 litros con revolvedor y cuchillas microdentadas.

		PVP
1050769	Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1	3.364€

Incluido

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

Opcional

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





COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V

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

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

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
1050821	Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1	3.686€

Incluido	Opcional
· Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal de gran capacidad. · Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.	· Cabezal de tubos. · Tolva semiautomática de gran producción. · Discos, rejillas y soporte de discos. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas. · Soporte-carro. · Kit limpiador de rejillas.

ACCESORIOS

Rotor con cuchillas para CK / K / KE

Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras.

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

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

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

		PVP
2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5	151€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	161€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	135€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	182€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	194€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	162€

Revolvedores CK / K / KE

Para obtener una mezcla más homogénea.

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

		PVP
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	58€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	70€



Caldero cutter (gama Compact)

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

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa.

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

El rotor con cuchillas se pide por separado.



		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	258€

Rotor con cuchillas (gama Compact)

Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.

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



		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	151€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	151€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	151€

Discos FCS (cortadoras Compact)

Discos para cortar rodajas.

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

- FCS-8, FCS-10 y FCS-12, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.
- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Nota: consultar fecha de disponibilidad de los discos FCS-8, FCS-10 y FCS-12.**



		PVP
1010530	Disco cortador FCS-1	70€
1010532	Disco cortador FCS-2	70€
1010534	Disco cortador FCS-3	70€
1010536	Disco cortador FCS-4	70€
1010538	Disco cortador FCS-5	70€
1010540	Disco cortador FCS-6	70€
1010570	Disco cortador FCS-8	82€
1010572	Disco cortador FCS-10	82€
1010574	Disco cortador FCS-12	82€

Discos FCOS (cortadoras Compact)

Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

- **Para la cortadora CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**
- **Consultar fecha de disponibilidad.**



		PVP
1010546	Disco cortador FCOS-2	70€

Rejilla para cubos FMS (cortadoras Compact)

Rejillas para cubos.

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



		PVP
1010580	Rejilla cubos FMS-8	102€
1010582	Rejilla cubos FMS-10	102€
1010584	Rejilla cubos FMS-12	102€

Rejillas para fritas FFS (cortadoras Compact)

Rejillas para fritas.

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



		PVP
1010590	Rejilla fritas FFS-8	102€
1010592	Rejilla fritas FFS-10	102€

Discos FCES (cortadora Compact)

Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

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



		PVP
1010550	Disco cortador FCES-2x2	92€
1010552	Disco cortador FCES-2X4	92€
1010554	Disco cortador FCES-2X6	92€
1010556	Disco cortador FCES-4X4	92€
1010558	Disco cortador FCES-6x6	92€
1010560	Disco cortador FCES-8x8	92€

Discos ralladores SHS (cortadoras Compact)

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

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



		PVP
1010500	Disco rallador SHS-2	54€
1010502	Disco rallador SHS-3	54€
1010504	Disco rallador SHS-4	54€
1010506	Disco rallador SHS-7	54€
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)	54€
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	54€



Cabezal tubos



Para el corte de productos alargados.

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

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

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

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

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

		PVP
1050123	Cabezal tubos CA-31/41/62	801€
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V	801€

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-41 / CA-62	886€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	886€

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-41 / CA-62	1.550€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.550€

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 (3, 4, 6)	332€

Discos FC-D

Discos para cortar rodajas.

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



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

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	92€
1010220	Disco cortador FC-2+	92€
1010224	Disco cortador FC-3D	92€
1010227	Disco cortador FC-6D	92€
1010409	Disco cortador FC-8D	92€
1010410	Disco cortador FC-10D	92€
1010411	Disco cortador FC-14D	104€
1010252	Disco cortador FC-20+	104€
1010247	Disco cortador FC-25+	104€

Discos FC

Discos para cortar rodajas.

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



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

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	92€
1010220	Disco cortador FC-2+	92€
1010222	Disco cortador FC-3+	92€
1010407	Disco cortador FC-6 +	92€
1010400	Disco cortador FC-8 +	92€
1010401	Disco cortador FC-10 +	92€
1010402	Disco cortador FC-14 +	104€
1010252	Disco cortador FC-20+	104€
1010247	Disco cortador FC-25+	104€

Discos FCC

Para cortar rodajas de productos blandos.

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



		PVP
1010406	Disco cortador FCC-2 +	92€
1010403	Disco cortador FCC-3 +	92€
1010404	Disco cortador FCC-5 +	92€



Discos FCO

Para cortar rodajas onduladas.

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



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

		PVP
1010295	Disco cortador FCO-2+	103€
1010300	Disco cortador FCO-3+	103€
1010408	Disco cortador FCO-6 +	103€

Rejillas para fritas FFC

Rejillas para fritas.

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

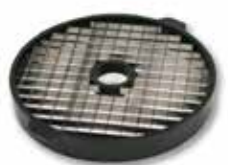


- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **El disco FFC-10 es válido únicamente para la cortadora CA-400.**

		PVP
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	103€
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	103€
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	103€

Rejillas para cubos FMC

Rejillas para cubos.



- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/62/301/401/601.**
- **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **Los discos FMC-10 / FMC-16 / FMC-20 son válidos únicamente para la cortadora CA-400.**
- **Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.**

		PVP
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	103€
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	103€
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	103€
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	103€
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	103€
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	103€
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	103€
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	103€



Disco FCE



Para cortar patatas “cerilla”, “paja” o “chips” y “fritas”.

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

		PVP
1010205	Disco cortador FCE-2+	123€
1010210	Disco cortador FCE-4+	123€
1010405	Disco cortador FCE-8 +	143€

Discos ralladores SH



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

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

		PVP
1010320	Disco rallador SH-2	65€
1010315	Disco rallador SH-3	65€
1010322	Disco rallador SH-4	65€
1010324	Disco rallador SH-6	65€
1010326	Disco rallador SH-7	65€
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG	65€
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF	65€

Soporte para discos y rejillas



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

Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.

Dimensiones: 350 x 320 mm.

		PVP
1010204	Soporte discos / rejillas +/D	44€

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.

		PVP
1010361	Limpiador rejilla QC-8	90€
1010366	Limpiador rejilla QC-10	90€
1010359	Asiento rejilla GCH	55€

GUIA DE CORTE

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

"STANDARD" LINE



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

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



Nueva línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.

ACTIVE y ULTRA de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

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

Built to last

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

Máxima comodidad para el usuario

- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Mirorruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.



	K-41	KE-4V	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	10 - 50	10 - 50	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	2.5Kg.	2.5Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDAD DEL CALDERO	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø 193 x 161mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
POTENCIA TOTAL	800W	1100W	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
2 VELOCIDADES	--	--	sí	sí	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	sí	-	-	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	-- / 1500rpm	300 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	252 x 309 x 434mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
PESO NETO	14.2Kg	11.9Kg	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



CUTTER - GAMA COMPACT

Caldero de 4.4 lt.

- Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- Tapa con junta y orificio para agregar ingredientes.
- Caldero fácilmente desmontable.
- El rotor y el caldero cutter se pueden lavar en el lavavajillas.

	Gama ACTIVE, de una velocidad, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.		Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.		Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.
	ULTRA: Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.		Máxima comodidad para el usuario: caldero con mango ergonómico.		

CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidad.

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



	PVP
1050980 Cutter K-41 230/50/1	1.080€

Incluido

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

Opcional

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

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Cutter compacto. Velocidad variable y tecnología Brushless.

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



	PVP
1051000 Cutter-Emulsionador KE-4V 230/50-60/1	1.725€

Incluido

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

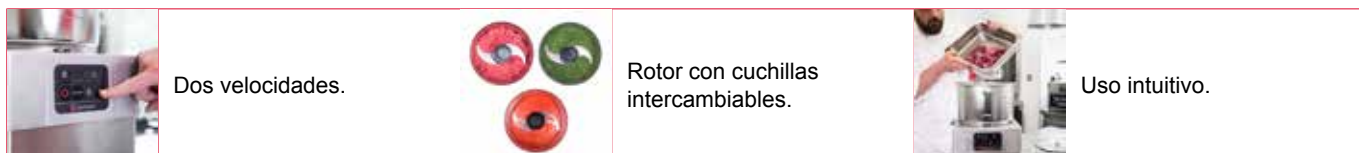
Opcional

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

CUTTER - GAMA ACTIVE

Cutters de dos velocidades con caldero de 5,5 u 8 litros.

- Motor asíncrono de gran potencia.
- Bloque motor de dos velocidades + caldero cutter.
- Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.



Dos velocidades.

Rotor con cuchillas intercambiables.

Uso intuitivo.



CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.

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

		PVP
1050832	Cutter K-52 400/50/3N	1.637€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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



CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

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

		PVP
1050850	Cutter K-82 400/50/3N	1.800€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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



CUTTER - GAMA ULTRA

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

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter.
- Bloque motor de acero inoxidable con tapa de aluminio alimentario.
- Caldero de acero inoxidable con tapa de policarbonato altamente resistente.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.



Velocidad variable.



Rotor con cuchillas intercambiables y revoledor incorporado.



Tecnología Brushless: máxima eficiencia.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. Velocidad variable.

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

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

		PVP
1050834	Cutter-Emulsionador KE-5V 230/50-60/1	2.103€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revoledor "cut&mix".

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la cuba: 8 litros. Velocidad variable.

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

Tecnología Brushless: máxima eficiencia.

		PVP
1050853	Cutter-Emulsionador KE-8V 230/50-60/1	2.427€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.
- Revoledor "cut&mix".

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



ACCESORIOS

Rotor con cuchillas para CK / K / KE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras.

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

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

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

		PVP
2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5	151€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	161€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	135€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	182€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	194€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	162€

Revolvedores CK / K / KE



Para obtener una mezcla más homogénea.

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

		PVP
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5	58€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	70€

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



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada.

No incluye discos.

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

Los discos se piden por separado.

		PVP
2059760	Cabecal cortadora 21/2V	330€



Caldero cutter (gama Compact)



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

Caldero cutter de 4.4 lt. con tapa.

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

El rotor con cuchillas se pide por separado.

		PVP
2059762	Caldero cutter 4.4 lt.	258€

Rotor con cuchillas (gama Compact)



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.

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

		PVP
2059748	Rotor con cuchillas microdentadas CK-K-KE 4	151€
2059750	Rotor con cuchillas lisas CK-K-KE 4	151€
2059752	Rotor con cuchillas perforadas CK-K-KE 4	151€



Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM

Trituradores y batidoras industriales portátiles

Nueva gama de trituradores y batidores profesionales. Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.



All-in-one

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

Máxima comodidad para el usuario

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

Built to last

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



SERIE	XS - 10	S - 20			
MODELO	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
POTENCIA TOTAL	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
VELOCIDAD (R.P.M.)	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	200 - 1800
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0,7A)				
FUNCIÓN TRITURADOR					
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	10 l	12 l	15 l	12 l	-
PROFUNDIDAD MÁXIMA DE TRABAJO	148,6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	
DIÁMETRO DE CUCHILLA	44 mm	50 mm	50 mm	50 mm	-
DIÁMETRO CUBRE CUCHILLA	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	-
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	-
LONGITUD TOTAL	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	-
FUNCIÓN BATIDOR					
CAPACIDAD CLARAS	-	-	-	2 - 30	2 - 30
LONGITUD BRAZO BATIDOR	-	-	-	306 mm	306 mm
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	-	-	-	570 mm	570 mm
PESO NETO					
PESO NETO	1,51 Kg	2,31 Kg	2,65 Kg	3,2 Kg	2,62 Kg



Diseñadas para un uso profesional e intensivo.



Versatilidad sin herramientas accesorias.



Diseño compacto y manejable.

Hechos para durar.

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

SERIE XS



TRITURADOR XM-12

Triturador profesional compacto. 240W.

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

		PVP
3030618	Triturador XM-12 230/50-60/1	218€

Incluido

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

Opcional

- Brazo MA-11.



BLOQUE MOTOR MM-10V

Bloque motor de 240W.

- Bloque motor compacto de velocidad variable.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030616	Bloque motor MM-10V 230/50-60/1	144€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo MA-11.
- Brazo MA-12.

SERIE S



TRITURADOR XM-21

Triturador profesional. 300W.

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

		PVP
3030625	Triturador XM-21 230/50-60/1	284€

Incluido

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

Opcional

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



TRITURADOR XM-22

Triturador profesional. 300W.

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

		PVP
3030626	Triturador XM-22 230/50-60/1	306€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-21.
- Brazo batidor BA-21.



COMBINADO MB-21

Triturador y batidora de varillas profesional. 300W.

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

		PVP
3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1	493€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-22.



BATIDORA DE VARILLAS B-20

Batidora de varillas profesional. 300W.

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

		PVP
3030636	Batidora de Varillas B-20 230/50-60/1	424€

Incluido

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

Opcional

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





BLOQUE MOTOR MM-20V

Bloque motor de 300W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030637	Bloque motor MM-20V 230/50-60/1	178€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

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

SERIE M



TRITURADOR XM-31

Triturador profesional. 400W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 306 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 litros.

		PVP
3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	413€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-31.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.



TRITURADOR XM-32

Triturador profesional. 400W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 366 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 45 litros.

		PVP
3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	420€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-32.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-33.

**TRITURADOR XM-33**

Triturador profesional. 400W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 60 litros.

		PVP
3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	438€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.

**COMBINADO MB-31**

Triturador y batidora de varillas profesional. 400W.

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

		PVP
3030676	Combinado MB-31 230/50-60/1	636€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.

**BATIDORA DE VARILLAS B-30**

Batidora de varillas profesional. 400W.

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

		PVP
3030669	Batidora de Varillas B-30 230/50-60/1	536€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.





BLOQUE MOTOR MM-30

Bloque motor de 400W. Velocidad fija.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030666	Bloque motor MM-30 230/50-60/1	284€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.



BLOQUE MOTOR MM-30V

Bloque motor de 400W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030667	Bloque motor MM-30V 230/50-60/1	350€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Brazo batidor BA-30.

SERIE L



TRITURADOR XM-51

Triturador profesional. 570W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 litros.

		PVP
3030684	Triturador XM-51 230/50-60/1	493€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-52.





TRITURADOR XM-52

Triturador profesional. 570W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 520 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 120 litros.

		PVP
3030690	Triturador XM-52 230/50-60/1	520€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-51.



COMBINADO MB-51

Triturador y batidora de varillas profesional. 570W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 420 mm. diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 litros.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

		PVP
3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1	756€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-52.



BATIDORA DE VARILLAS B-50

Batidora de varillas profesional. 570W.

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

		PVP
3030693	Batidora de Varillas B-50 230/50-60/1	614€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.





BLOQUE MOTOR MM-50

Bloque motor de 570W. Velocidad fija.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030677	Bloque motor MM-50 230/50-60/1	341€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.



BLOQUE MOTOR MM-50V

Bloque motor de 570W. Velocidad variable.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030686	Bloque motor MM-50V 230/50-60/1	384€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.
- Brazo batidor BA-50.

SERIE XL



TRITURADOR XM-71

Triturador profesional. 750W.

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

		PVP
3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	713€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-72.



**TRITURADOR XM-72**

Triturador profesional. 750W.

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

		PVP
3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	756€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-71.

**BLOQUE MOTOR MM-70**

Bloque motor de 750W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030716	Bloque motor MM-70 230/50-60/1	406€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

- Brazo triturador MA-71.
- Brazo triturador MA-72.

ACCESORIOS**Brazos trituradores MA-10**

Complemento para el triturador XM-12 o para el bloque motor MM-10V.

Disponible en 2 longitudes:

- MA-11: 192 mm.
- MA-12: 223 mm.

		PVP
3030613	Brazo triturador MA-11 · 192 mm.	81€
3030624	Brazo triturador MA-12 · 223 mm.	87€

Brazos trituradores MA-20

Complemento para el triturador XM-21/22 o para el bloque motor MM-20V.

Disponible en 2 longitudes:

- MA-21: 250 mm.
- MA-22: 300 mm.

		PVP
3030638	Brazo triturador MA-21 · 250 mm.	108€
3030640	Brazo triturador MA-22 · 300 mm.	131€



Brazo batidor BA-20



Complemento para el triturador, batidor o combi de la serie 20 o para el bloque motor MM-20V.

		PVP
3030641	Brazo batidor BA-20	205€

Brazos trituradores MA-30



Complemento para el triturador o combi de la serie 30 o para el bloque motor MM-30 / MM-30V.

Disponible en 3 longitudes:

- MA-31: 306 mm.
- MA-32: 366 mm.
- MA-33: 420 mm.

		PVP
3030653	Brazo triturador MA-31 · 306 mm.	132€
3030655	Brazo triturador MA-32 · 366 mm.	137€
3030657	Brazo triturador MA-33 · 420 mm.	156€

Brazo batidor BA-30



Complemento para el batidor o combi de la serie 30 o para el bloque motor MM-30V.

		PVP
3030670	Brazo batidor BA-30	193€

Brazos trituradores MA-50



Complemento para el triturador, batidor o combi de la serie 50 o para el bloque motor MM-50 / MM-50V.

Disponible en 2 longitudes:

- MA-51: 420 mm.
- MA-52: 520 mm.

		PVP
3030685	Brazo triturador MA-51 · 420 mm.	163€
3030687	Brazo triturador MA-52 · 520 mm.	181€

Brazo batidor BA-50



Complemento para el batidor o combi de la serie 50 o para el bloque motor MM-50V.

		PVP
3030696	Brazo batidor BA-50	295€



Brazos trituradores MA-70



Complemento para el triturador de la serie 70 o para el bloque motor MM-70.

Disponible en 2 longitudes:

- MA-71: 540 mm.
- MA-72: 630 mm.

		PVP
3030856	Brazo triturador MA-71 · 540 mm.	328€
3030855	Brazo triturador MA-72 · 630 mm.	372€

Soporte de caldero “quick fix” para XM



Permite sujetar el triturador a la marmita

Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma fija.

		PVP
3030314	Soporte Quick Fix para XM	53€

Expositor para trituradores-batidores XM



Expositor de pie para trituradores XM

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

		PVP
3030900	Expositor XM	317€



Turbo-Trituradores

Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

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

Ideales para grandes producciones

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

Construcción muy robusta

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

Manejo fácil y cómodo

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

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

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

Seguridad garantizada

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



	Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.		Una o dos velocidades.		Rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.
---	--	---	------------------------	---	---

	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	5.471€
	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	5.689€

Incluido

- Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

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



TURBO-TRITURADOR TRX-22

Modelo de 2 velocidades.

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

		PVP
3030506	Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N	6.885€
	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	7.103€

Incluido

- Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

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

ACCESORIOS

Rejillas para TRX

3 tipos de rejillas para cada uso.

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



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

		PVP
4032401	Rejilla 21 dientes	218€
4032403	Rejilla 30 dientes	218€
4032389	Rejilla 42 dientes	218€



Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan

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

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



Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas

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

BM-5 / BM-5E

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

BE-10/20/30/40

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

ACCESORIOS OPCIONALES

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

Consultar modelos disponibles para barcos.

	Equipados con caldero + 3 accesorios.	 Modelos BE: conformes a UNE-EN 454/2015
---	---------------------------------------	---





	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUÍA DE SELECCIÓN						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
CARACTERÍSTICAS						
POTENCIA TOTAL	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
VELOCIDAD HERRAMIENTA	98-455rpm	85-495rpm	96-289rpm	95-392rpm	87-378rpm	85-348rpm
VELOCIDAD PLANETARIO	40-187rpm	35-192rpm	59-176rpm	42-175rpm	39-168rpm	45-186rpm
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	-- --'	- '	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
DIMENSIONES EXTERIORES	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
PESO NETO	13.7Kg	16.5Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

		PVP
1500180	Batidora BM-5E 230/50-60/1	918€

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	1.151€

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	2.451€
1500211	Batidora BE-10C 230/50-60/1	2.691€

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.

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	4.018€
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1	4.456€
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1	4.587€

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.

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	4.499€
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.991€
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	5.138€

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.

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	6.511€
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1	6.881€
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	6.832€

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.

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	118€
2509494	Caldero BE-10	165€
2509495	Caldero BE-20	239€
2509564	Caldero BE-30 (>10/2016)	429€
2509497	Caldero BE-40	479€

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	630€
1500296	Equipo 10 lts. BE-30	753€
1500242	Equipo 20 lts. BE-40	866€

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	467€
1500261	Carro caldero 30L	467€
1500262	Carro caldero 40L	467€

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	359€

Cortadora-ralladora CR-143



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

Trabaja con discos y rejillas.

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

		PVP
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	502€

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	475€

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	559€



Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

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

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



Conformes a UNE-EN 453



	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDAD POR OPERACIÓN	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSIONES DEL CALDERO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDERO EXTRAÍBLE	-	opc.	opc.	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	opc.	opc.	sí	sí	-
POTENCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--W	1500W	--W
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--/--W	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg





AMASADORA DM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina.

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

		PVP
5501100	Amasadora DM-10 230-400/50/3	1.653€
5501105	Amasadora DM-10 230/50/1	1.653€

Incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

Opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-20

Capacidad: 12 Kg. de harina.

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

		PVP
5501120	Amasadora DM-20 230-400/50/3	2.199€
5501125	Amasadora DM-20 230/50/1	2.199€
5501127	Amasadora DM-20 2V 400/50/3	2.498€
5501170	Amasadora DME-20 230-400/50/3	2.818€
5501175	Amasadora DME-20 230/50/1	2.818€
5501177	Amasadora DME-20 2V 400/50/3	3.119€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-33

Capacidad: 17 Kg. de harina.

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

		PVP
5501130	Amasadora DM-33 230-400/50/3	2.494€
5501135	Amasadora DM-33 230/50/1	2.494€
5501137	Amasadora DM-33 2V 400/50/3	2.811€
5501185	Amasadora DME-33 230-400/50/3	3.103€
5501190	Amasadora DME-33 230/50/1	3.103€
5501192	Amasadora DME-33 2V 400/50/3	3.422€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 Kg. de harina.

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

		PVP
5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3	3.332€
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3	3.677€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 Kg. de harina.

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

		PVP
5501150	Amasadora DME-50 230-400/50/3	3.501€
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3	3.836€

Incluido

- Cabezal elevable y caldero extraíble.



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	5.475€
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.895€

Opcional

- Ruedas con freno.

ACCESORIOS

Kit ruedas para amasadoras



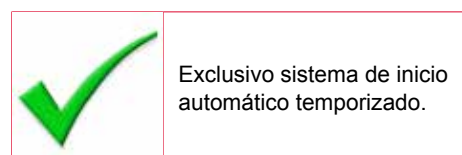
		PVP
6504427	Kit ruedas 75mm SM/DM (4)	38€

Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

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

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



	DF-30	DF-40	DF-40P
DIAMETRO DEL PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO NETO	28Kg	37Kg	38Kg





FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø140-300 mm.

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

		PVP
5500053	Formadora masa DF-30 230/50-60/1	1.399€



FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø260 - 400 mm.

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

		PVP
5500054	Formadora masa DF-40 230/50-60/1	1.512€



FORMADORA DE MASA DF-40P

Para pizzas de Ø260-400 mm. Rodillos paralelos.

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

		PVP
5500055	Formadora masa DF-40P 230/50-60/1	1.602€



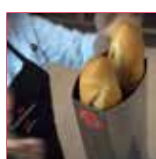
Cortadora de pan

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.



Para una o dos barras simultáneas.

	CP-250
PRODUCCION REBANADA	8400 / 16800
ESPESOR REBANADA	20mm - 90mm
DIMENSIONES BOCA	115 x 135mm
POTENCIA TOTAL	250W
DIMENSIONES EXTERIORES	410 x 524 x 910mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	494 x 567 x 1530mm
PESO NETO	28.2Kg



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	2.048€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.

ACCESORIOS

Soporte para cortadora de pan



Accesorio cortadoras de pan CP-250.

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

	PVP
1050230 Soporte CP-250	548€



Balanzas industriales

Básculas precio-peso y porcionadoras

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



Balanzas precio-peso total con certificado M

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

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

Balanzas porcionadoras

Básculas de precisión ideales para restauración o cualquier negocio que precise el pesaje de pequeñas 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	290 x 350mm	290 x 350mm	200 x 240mm	200 x 240mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	350mm	350mm	250mm	250mm
FONDO	350mm	350mm	260mm	260mm
ALTO	140mm	140mm	110mm	110mm
PESO NETO	7.6Kg	8Kg	3.5Kg	3.5Kg



PCS-20

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



		PVP
5846005	Báscula PCS-20 230/50-60/1	286€

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	286€

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	157€

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	157€

Incluido

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



Picadoras de carne

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



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

Sammic ofrece dos gamas de picadoras de carne

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

PS-22 / 32R: picadoras refrigeradas de mostrador de 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	227 x 470 x 410mm	310 x 440 x 480mm	310 x 460 x 480mm	310 x 438 x 508mm	325 x 544 x 553mm
PESO NETO	17.3Kg	31Kg	33Kg	40Kg	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 es de acero inoxidable, con la posibilidad de incorporar el sistema Unger S-3 en versión inox. El grupo motor y el grupo picador **se piden por separado**.

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



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h.

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

		PVP
1050110	Picadora PS-12 230/50/1	942€

Incluido

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

Opcional

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



PICADORA DE CARNE PS-22

Producción de hasta 280 Kg./h.

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

		PVP
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.922€
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.962€
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.997€
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.037€
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.426€
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.351€

Incluido

- Grupo motor.

Opcional

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



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 Kg./h.

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

	PVP
Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Enterprise	2.332€
Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.396€
1050220 Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.513€

Incluido

- Grupo motor.

Opcional

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

GAMA REFRIGERADA PS - 22R / 32R

Picadoras de carne refrigeradas

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

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

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

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

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

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



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 Kg./h.

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

	PVP
5050200 Picadora PS-22R 230-400/50/3N	4.657€
5050210 Picadora PS-22R 230/50/1	4.657€

Incluido

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

Opcional

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



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Producción de hasta 450 Kg./h.

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

		PVP
5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3	6.403€

Incluido

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

Opcional

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

ACCESORIOS

Grupo picador entreprise inox

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

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



		PVP
1050215	Grupo picador PS-22 inox Entreprise	571€
1050223	Grupo picador PS-32 inox Entreprise	819€

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	611€
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	883€



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	21€
2011527	Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70	21€
2011530	Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70	20€
2051051	Placa corte 22 3mm	47€
2051014	Placa corte 22 4,5mm	33€
2051052	Placa corte 22 6mm	33€
2051053	Placa corte 22 8mm	28€
2052051	Placa corte 32 3mm	61€
2052014	Placa corte 32 4,5mm	49€
2052052	Placa corte 32 6mm	47€
2052053	Placa corte 32 8mm	46€
2051524	Placa corte Unger 22 3mm	45€
2051525	Placa corte Unger 22 4,5mm	26€
2051526	Placa corte Unger 22 6mm	26€
2051527	Placa corte Unger 22 8mm	26€
2051774	Placa corte Unger 32 3mm	61€
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm	48€
2051776	Placa corte Unger 32 6mm	45€
2051777	Placa corte Unger 32 8mm	44€
6056188	Placa corte 22-R 4,5mm	53€
6056186	Placa corte 22-R 6mm	45€
6056187	Placa corte 22-R 8mm	45€
6056164	Placa corte 32-R 3mm	76€
6056183	Placa corte 32-R 4.5mm	60€
6056166	Placa corte 32-R 5mm	61€
6056168	Placa corte 32-R 6mm	61€
6056184	Placa corte 32-R 8mm	60€
6056169	Placa corte 32-R 10mm	61€



Cortafiambres de correa

Transmisión por correa

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

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

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



	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
CARACTERÍSTICAS								
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220mm	250mm	275mm	300mm	250mm	275mm	300mm	350mm
CAPACIDAD CORTE	150 x 200mm	190 x 250mm	210 x 250mm	220 x 260mm	190 x 250mm	200 x 250mm	220 x 320mm	240 x 320mm
ESPESOR CORTE	0 - 10mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 13mm	0 - 13mm
RECORRIDO DEL CARRO	205mm	260mm	260mm	270mm	260mm	260mm	330mm	330mm
POTENCIA TOTAL	250W	300W	300W	300W	300W	300W	450W	500W
DIMENSIONES EXTERIORES								
ANCHO	470mm	580mm	580mm	600mm	580mm	580mm	690mm	710mm
FONDO	380mm	470mm	470mm	480mm	470mm	470mm	510mm	570mm
ALTO	340mm	370mm	380mm	420mm	370mm	390mm	440mm	470mm
PESO NETO	13Kg	16Kg	20Kg	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.

		Díámetro de cuchilla	Capacidad corte	PVP
5050022	Cortadora correa GC-220 230/50/1	220 mm	150 mm x 200 mm	719€
5050024	Cortadora correa GC-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	816€
5050026	Cortadora correa GC-275 230/50/1	275 mm	210 mm x 250 mm	957€
5050028	Cortadora correa GC-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 260 mm	1.166€

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.

		Díámetro de cuchilla	Capacidad corte	PVP
5050075	Cortadora correa GCP-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	1.155€
5050080	Cortadora correa GCP-275 230/50/1	275 mm	200 mm x 250 mm	1.251€
5050055	Cortadora correa GCP-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 320 mm	1.839€
5050057	Cortadora correa GCP-350 230/50/1	350 mm	240 mm x 320 mm	2.498€



Cortafiambres de engranaje

Cortadoras de fiambre con transmisión por engranajes manuales o automáticas

Cortadoras de embutido para carnicerías y charcuterías.

Sammic ofrece una amplia gama de **cortadoras de fiambre profesionales con transmisión por engranajes** para hostelería, colectividades y alimentación.

La gama **GL** está compuesta por cortadoras profesionales con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla y cuenta con un motor ventilado de gran potencia. Los modelos **GAE** son cortadoras automáticas y están equipadas con contador de lonchas. Por último, **CCE** es una cortadora vertical especial para cortar carne.



	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
CARACTERÍSTICAS					
DIÁMETRO DE CUCHILLA	300mm	350mm	300mm	350mm	350mm
CORTE CUADRADO	210mm x 210mm	250mm x 250mm	190mm x 190mm	200mm x 200mm	250mm x 250mm
CORTE RECTÁNGULO	210mm x 270mm	250mm x 300mm	250mm x 190mm	280mm x 200mm	250mm x 320mm
ESPESOR CORTE	0mm - 15mm	0mm - 15mm	0mm - 14mm	0mm - 14mm	0mm - 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	3.004€
5050068	Cortadora engrane GL-300 230/50/1	300 mm	3.059€
5050064	Cortadora engrane GL-350 230-400/50/3	350 mm	3.243€
5050070	Cortadora engrane GL-350 230/50/1	350 mm	3.372€

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	6.108€
5050085	Cortadora engrane GAE-350 230-400/50/3N	350 mm	6.677€
5050084	Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm	6.677€

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.

		Díámetro de cuchilla	PVP
5050074	Cortadora engrane CCE-350 230-400/50/3	350 mm	4.187€
5050072	Cortadora engrane CCE-350 230/50/1	350 mm	4.187€



Sierras de huesos

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



Sierra para huesos y congelados con amplitud de corte de 215 ó 249 mm. Ideal para carnicería.

Las sierras para huesos y congelados SH ofrecen un diseño moderno además de un manejo seguro y sencillo. Son ideales para alimentación y hostelería.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Corte de gran precisión gracias a la regulación sencilla y exacta de la polea de transmisión, que permite ajustarlo en altura e inclinación.
- Mirorruptor de seguridad en la tapa frontal.
- Raspadora de hoja fácilmente extraíble.
- Equipadas con cuba receptora de residuos fácilmente desmontable.
- Fáciles de limpiar.
- Máquinas certificadas de conformidad con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad y por la normativa específica relativa al producto.

	SH-155	SH-182
DIMENSIONES DE LA HOJA	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
AMPLITUD DE CORTE	215mm	249mm
POTENCIA TOTAL		
MONOFÁSICA	750W	950W
TRIFÁSICA	750W	1150W
DIMENSIONES DE LA HOJA	1450rpm	1450rpm
VELOCIDAD DE CORTE	15m/seg	16m/seg
DIMENSIONES PLANO TRABAJO	367mm x 415mm	480mm x 470mm
DIMENSIONES EXTERIORES		
ANCHO	400mm	400mm
FONDO	425mm	470mm
ALTO	835mm	958mm
PESO NETO	32Kg	35Kg

SIERRA DE HUESOS SH-155

Altura de corte: 215 mm.

- Anchura de corte: 170 mm.
- Velocidad de corte: 15 m./seg.



		PVP
5150020	Sierra huesos SH-155 230-400/50/3	2.652€
5150025	Sierra huesos SH-155 230/50/1	2.709€

SIERRA DE HUESOS SH-182

Altura de corte: 249 mm.

- Anchura de corte: 175 mm.
- Velocidad de corte: 16 m/seg.

		PVP
5150030	Sierra huesos SH-182 230-400/50/3	3.460€
5150035	Sierra huesos SH-182 230/50/1	3.517€

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.

Moldeadora de hamburguesa de diseño limpio y sencilla de utilizar y mantener, permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente con el contenedor de celofán protector incorporado.

- Construido en aluminio anodizado
- Diámetro de la hamburguesa 100 mm x 25 mm de alto.
- Dispositivo de presión y extracción de la carne de acero inoxidable
- Contenedor para celofán incorporado
- Limpieza fácil sin esquinas ni agujeros.
- Prácticamente sin mantenimiento.

	PH-5
DIÁMETRO DE LA HAMBURGUESA	100mm
DIMENSIONES EXTERIORES	235 x 230 x 275mm
PESO NETO	5.84Kg



FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-5

Hamburguesera profesional

Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

	PVP
5050128 Formadora hamburguesas PH-5	229€

Incluido

- 500 unidades de papel celofán de Ø 103mm.



Abrelatas industrial

Apertura de latas rápida y segura

Abrelatas manual diseñado para infinidad de tamaño de latas.

- Las características de la hoja y engranajes evitan fragmentos de metales o bordes cortantes.
- Construcción compuesto de materiales alimentarios seleccionados, resistentes que garantiza una acción suave con desgaste mínimo.
- Cuchillas con tratamiento antibacteria.
- Recubrimiento negro antibacterias que permite mostrar la suciedad, facilitando su limpieza.
- Portacuchillas fácil de desmontar que permiten su lavado en lavavajillas.
- Modelo indicado para abrir hasta 40 latas/día.
- Altura máxima de la lata 560 mm.
- Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.
- Peso neto: 2.5 Kg.
- Homologado por NSF International.



ABRELATAS INDUSTRIAL EZ-40

Apertura de latas rápida y segura

Diseñado para infinidad de tamaño de latas.

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



		PVP
5040010	Abrelatas industrial EZ-40	223€







CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

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.



Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 200, 300 y 400.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.
- Panel de mandos digital.
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control sensor.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Descompresión a impulsos para proteger el producto a envasar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.
- Vacío plus que permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.



Bombas Busch: garantía de calidad.



Vacío controlado por sensor.

	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	4 / 6 / 8	6 / 8 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	280	320	420	420+420 555	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				Serie	
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	2	0,5	0,5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	288	330	430	560	672	864
FONDO	334	360	415	430	481	603
ALTO	111	155	145/180/180	183	200	215
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	337	384	484	625	740	960
FONDO	431	465	529	537	566	757
ALTO	307	403	413/448/448	513	997	998
PESO NETO (KG)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	145/159	232/250
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					



SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.



- Cuba embutida.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

			Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
☐	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m3/h	1.841€
☐	1141080	Envasadora al vacío SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m3/h	2.090€

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.



- Cuba embutida.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

			Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
☐	1141083	Envasadora al vacío SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m3/h	2.513€
☐	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.579€
☐	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.797€



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.



- Cuba embutida.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

			Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
	1140634	Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m3/h	3.174€
	1140636	Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	3.256€
	1140638	Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	3.523€

SERIE 500

Modelo de sobremesa. Cuba de forma alargada. Una o dos barras de soldadura.



- Cuba de forma alargada.
- Una o dos barras de soldadura.

• **Novedad: SE-520CC / SE-520L. Con cuba embutida. Consultar fecha de disponibilidad.**

• **Nota: próxima discontinuidad del modelo SE-520 con cuba plegada.**

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

			Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
☐	1140642	Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	4.643€
☐	1141142	Envasadora al vacío SE-520 CC 230/50-60/1 · Cuba embutida	420+420 mm	20 m3/h	4.799€
☐	1141143	Envadora al vacío SE-520 L 230/50-60/1 · Cuba embutida	555 mm	20 m3/h	4.529€



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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



			Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
	1140650	Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h	7.162€
	1140651	Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h	7.162€
	1140662	Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h	7.523€
	1140663	Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h	7.523€



SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

			Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
	1140680	Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h	9.252€
	1140681	Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h	9.252€
	1140682	Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h	9.339€
	1140696	Envasadora al vacío SE-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m3/h	10.875€
	1140697	Envasadora al vacío SE-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m3/h	10.875€
	1140698	Envasadora al vacío SE-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m3/h	10.961€

ACCESORIOS

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)	707€
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	755€


Kit corte de bolsa

Para envasadoras al vacío.

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.



		PVP
2149772	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	144€
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600	144€
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	222€
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	182€
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800	197€
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800	295€
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC	264€
2149779	Kit soldadura + corte 662mm SU-6000	222€

Conjunto plancha relleno

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en polietileno.



		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	41€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	55€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	70€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	82€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	81€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	100€
2149796	Plancha relleno 800	177€
2149797	Plancha relleno 800CC	171€
2149798	Plancha relleno 800LL	167€
2149563	Plancha relleno SU-6000	124€

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	81€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	84€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	87€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	92€

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	86€
2149257	Vac-Norm pie	101€



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	118€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	146€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	164€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	76€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	79€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	63€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	74€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	97€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	78€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	92€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	60€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	24€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	23€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	12€
5140126	Válvula	4€

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.
- Sin BPA.
- Grosor: 90µ.

		PVP
1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)	17€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	28€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	44€
5141250	Bolsa lisa 150x150 80°C (pack 1000 unidades)	32€
5141251	Bolsa lisa 165x200 80°C (pack 1000 unidades)	45€
5141252	Bolsa lisa 180x300 80°C (pack 1000 unidades)	78€
5141253	Bolsa lisa 300x400 80°C (pack 1000 unidades)	173€
5141258	Bolsa lisa 350x550 80° (pack 500 unidades)	137€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	29€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	56€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	88€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	57€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	86€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	139€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	309€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	264€



Envasadoras al vacío industriales - Gama “Sensor Ultra”

Gama SU. Vacío controlado por sensor, amplio abanico de opciones y pantalla LCD de color 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.

Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Panel de mandos digital con pantalla LCD de color de 3.9”: toda la información de un vistazo.
- Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 300 y 400.
- Tapa amortiguada de policarbonato transparente.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Memoria de programas: capacidad de memorizar 25 programas diferentes con opción de bloqueo.
- Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso.
- Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos, garantizando el máximo vacío posible.
- Descompresión progresiva para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos.
- Sistema de soldadura “plus” opcional para el sellado de bolsas de tipo metálico.
- Sistema de impresión de etiquetas opcional, gracias a la conectividad bluetooth.
- Instalación del sistema de inyección de gas opcional.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

	Bombas Busch: garantía de calidad.		Vacío controlado por sensor.		Prestaciones y opciones avanzadas.
	Amplio catálogo de opciones extra: soldadura plus, impresora, conectividad, gas inerte.				



	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACIDAD BOMBA (M ³ /H)	10 / 16	16 / 20	20	40 / 63	63 / 100	100 / 155
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	320	420	420+420 555	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x (660+660)
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	370 / 370	550 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	0,5	0,5	0,5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	330	430	560	672	864	662
FONDO	360	415	430	481	603	874
ALTO	155	180	183	200	215	205
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	384	484	625	740	960	1640
FONDO	465	529	537	566	757	874
ALTO	403	448	513	997	998	1370
PESO NETO (KG)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
DOTACIÓN	1 plancha de relleno					4 pl. relleno

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 320 mm.

- Cuba embutida.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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



Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1

Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
320 mm	10 m ³ /h	2.751€
320 mm	16 m ³ /h	2.970€



Envasadora al vacío SU-316 230/50-60/1

	PVP
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+170€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+114€
Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+114€



SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de soldadura de 420 mm.

- Cuba embutida.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Conectividad Bluetooth.
- 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-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	3.428€
☐ Envasadora al vacío SU-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	3.695€

	PVP
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+170€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+114€
Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	+114€



SERIE 500

Modelo de sobremesa. Cuba de forma alargada. Una o dos barras de soldadura.



- Cuba de forma alargada.
- Una o dos barras de soldadura.

Novedad: SU-520CC / SU-520L. Con cuba embutida. Consultar fecha de disponibilidad.

Nota: próxima discontinuidad del modelo SU-520 con cuba plegada.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Conectividad Bluetooth.
- 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-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	4.815€
☐ Envasadora al vacío SU-520 CC 230/50-60/1 · Cuba embutida	420+420 mm	20 m3/h	4.971€
☐ Envasadora al vacío SU-520 L 230/50-60/1 · Cuba embutida	555 mm	20 m3/h	4.701€

	PVP
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+170€
Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)	+114€
Opción soldadura PLUS para SU-520 / SU-520CC (instalado)	+229€
Opción soldadura PLUS para SU-520L (instalado)	+114€



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Conectividad Bluetooth.
- 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-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h	7.506€
☐ Envasadora al vacío SU-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h	7.866€
☐ Envasadora al vacío SU-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h	7.506€
☐ Envasadora al vacío SU-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h	7.866€

	PVP
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+170€
Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)	+229€
Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	+229€



SERIE 800

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Conectividad Bluetooth.
- 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-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h	9.597€
 Envasadora al vacío SU-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h	9.597€
 Envasadora al vacío SU-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h	9.683€
 Envasadora al vacío SU-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m3/h	11.220€
 Envasadora al vacío SU-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m3/h	11.220€
 Envasadora al vacío SU-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m3/h	11.306€

	PVP
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+170€
Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)	+344€
Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado)	+229€



SERIE 6000

Modelo de pie de doble cámara



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

Incluido

- 4 planchas de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Conectividad Bluetooth.
- 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 400/50-60/3N	2 x (662+662) mm	100 m3/h	16.935€
Envasadora al vacío SU-6160 400/50-60/3N	2 x (662+662) mm	155 m3/h	20.440€

	PVP
Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+170€
Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)	+933€
Opción soldadura PLUS para SU-6160 (instalado)	+229€

ACCESORIOS

Impresora RB para envasadora SU



Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir etiquetas.

Para imprimir etiquetas directamente desde las envasadoras al vacío SU de Sammic equipadas con esta funcionalidad.

- Tecnologías de impresión soportadas: transferencias térmica / térmica directa.
- La impresión por transferencia térmica es ideal para la cocción sous-vide: las etiquetas de transferencia térmica (tipo ribbon) soportan 100°C.
- Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- 8 MB memoria flash.
- Velocidad de impresión: 127mm/s - 5 pulgadas por segundo.
- Soporte de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.

	PVP
1140568 Impresora RB para envasadora SU	687€

Kit corte de bolsa

Para envasadoras al vacío.

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.



		PVP
2149772	Kit soldadura + corte 420mm SE/SU-400/500	144€
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600	144€
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	222€
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	182€
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800	197€
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800	295€
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC	264€
2149779	Kit soldadura + corte 662mm SU-6000	222€

Conjunto plancha relleno

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en polietileno.



		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	41€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	55€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	70€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	82€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	81€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	100€
2149796	Plancha relleno 800	177€
2149797	Plancha relleno 800CC	171€
2149798	Plancha relleno 800LL	167€
2149563	Plancha relleno SU-6000	124€

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	81€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	84€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	87€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	92€

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	86€
2149257	Vac-Norm pie	101€



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	118€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	146€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	164€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	76€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	79€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	63€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	74€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	97€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	78€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	92€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	60€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	24€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	23€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	12€
5140126	Válvula	4€

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.
- Sin BPA.
- Grosor: 90µ.

		PVP
1140600	Bolsa lisa 180X300 80°C (pack 100 unidades)	17€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	28€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	44€
5141250	Bolsa lisa 150x150 80°C (pack 1000 unidades)	32€
5141251	Bolsa lisa 165x200 80°C (pack 1000 unidades)	45€
5141252	Bolsa lisa 180x300 80°C (pack 1000 unidades)	78€
5141253	Bolsa lisa 300x400 80°C (pack 1000 unidades)	173€
5141258	Bolsa lisa 350x550 80° (pack 500 unidades)	137€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	29€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	56€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	88€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	57€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	86€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	139€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	309€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	264€



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)	707€
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	755€

Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB



Etiquetas térmicas protegidas. 4 rollos de 1.000 etiquetas.

Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm. con precorte.

Válidas para la impresora CG2 / RB.

		PVP
1140566	Etiquetas para impresora SU (4 x 1000 uds)	195€

Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB



Etiquetas de transferencia térmica.

Etiquetas no térmicas de 55x45mm / 55x90mm y rollo ribbon, sumergibles en el SmartVide hasta 100°C.

Válidas para la impresora RB de Sammic.

		PVP
1140567	Etiquetas+ribbon para impresora SU (5000 uds, 55x45mm)	116€

Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT

Envasadoras al vacío semi-profesionales

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas o contenedores, con vacío controlado por sensor.

- Envasadoras de aspiración exterior.
- Vacío controlado por sensor.
- Para soldar bolsas gofradas de distintos tamaños.
- Funcionamiento automático o solo vacío.
- Bomba autolubrificante, sin mantenimiento.
- 3 niveles de soldadura, ajustable por tiempo de soldadura, permitiendo sellar las bolsas para la cocción al vacío.



	SV-33	SV-43
CARACTERÍSTICAS		
CAPACIDAD DE LA BOMBA	13l/min	21l/min
LONGITUD BARRA DE SOLDADURA	330mm	430mm
POTENCIA TOTAL	380W	450W
DIMENSIONES EXTERIORES		
ANCHO	390mm	490mm
FONDO	300mm	295mm
ALTO	180mm	180mm
PESO NETO	6Kg	8.2Kg



ENVASADORA AL VACÍO SV-33

Envasadora al vacío semi-profesional. 13l/min. 330mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas con vacío controlado por sensor. Barra de soldadura de 330mm. y bomba auto-lubrificante de 13 l/min.

	PVP
5140215 Envasadora vacío exterior SV-33 230/50/1	490€



ENVASADORA AL VACÍO SV-43

Envasadora al vacío semi-profesional. 21l/min. 430mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas, con vacío controlado por sensor. Barra de soldadura de 430mm. y bomba auto-lubrificante de 21 l/min.

	PVP
5140225 Envasadora vacío exterior SV-43 230/50-60/1	935€

ACCESORIOS

Bolsas gofradas para envasar al vacío

Especialmente diseñadas para máquinas de vacío sin cámara.

Film gofrado que permite la extracción de aire sin cámara.

- Fabricados en PA/PE con estructura multicapa.
- Sin BPA.
- Grosor: 105 / 90 μ .



		PVP
1140610	Bolsa gofrada 180X300 (pack 100 unidades)	29€
1140613	Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)	26€
1140614	Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)	44€

¿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?

...**infundiona 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?



www.sous-vide.cooking

SMARTVIDE

Cocedores Sous-Vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



Ventajas de la cocción sous-vide

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Janby Track ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking.



	Conectividad Bluetooth.		HACCP-ready.		Janby Track-ready.
	Firmware updaters.		Sonda al corazón opcional.		



	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
CAPACIDAD	30l	56l	56l	56l
SONDA AL CORAZÓN	opc.	opc.	opc.	opc.
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	sí	sí	sí	sí
CONECTIVIDAD WIFI	-	-	-	sí
PREPARADO PARA HACCP	sí	sí	sí	sí
FIRMWARE UPDATE	sí	sí	sí	sí
PANTALLA TÁCTIL	-	-	-	sí
JANBY TRACK-READY	sí	sí	sí	sí
JANBY TRACK MINI INTEGRADO	-	-	-	sí
BOLSA DE TRANSPORTE	opc.	opc.	sí	sí
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
POTENCIA TOTAL	1600W	2000W	2000W	2000W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES EXTERIORES	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 385 mm
PESO NETO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máx.: 30 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

	PVP
1180100 SmartVide 5 230/50-60/1	894€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		PVP
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	1.132€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máx.: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		PVP
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	1.420€

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacidad máxima: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de 5".

		PVP
1180160	SmartVide X 230/50-60/1	1.784€

Incluido

- Janby Track Mini (requiere activación)
- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide

Para llegar al corazón del producto.

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8 Plus / SmartVide 8



		PVP
1180090	Sonda corazón SmartVide	192€

Membranas Sous-Vide

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



		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	34€

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 200mm)	401€
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	508€

Cuba potenciada para SmartVide X

La cuba potenciada se conecta al SmartVide X, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Está especialmente indicado para cocciones a partir de productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.



		PVP
1180070	Cuba potenciada 28 l SmartVide · 750W · 230/50-60/1	975€
1180075	Cuba potenciada 56 l SmartVide · 1500W · 230/50-60/1	1.329€



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 6 / 7 / 8 / 9 / X	53€
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5	53€
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X	94€

Bases separadoras

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm.

Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

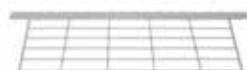


		PVP
1180190	Base separador cuba 28l	47€
1180191	Base separador cuba 56l	80€

Divisores de cuba

Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada para SmartVide.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Los divisores se apoyan en dos soportes.
- Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.
- **NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).**



Dimensiones totales:

- Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- Divisor M: 584.4 x 3 x 213 mm
- Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

		PVP
1180180	Divisor de cuba S (divisor para cuba 28l)	57€
1180181	Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56l)	91€
1180182	Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56l)	106€
1180183	Divisor intermedio 1/2 para cuba 56l	52€
1180184	Divisor intermedio 2/3 para cuba 56l	56€
1180188	Soporte divisor cuba 28/56 (pack 2)	108€



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.	91€

Bolsa SmartVide

Bolsa de transporte especial para SmartVide.

En dotación con SmartVide X y SmartVide 9 y opcional para SmartVide 7 y SmartVide 5.



		PVP
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	63€

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



		PVP
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	29€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	56€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	88€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	57€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	86€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	139€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	309€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	264€



Cocedores sous-vide al baño maría

- Sistema de cocción a baño maría estático.
- Combina la precisión y la capacidad de trabajo propia sin depender de recipientes externos.
- Diferentes modelos y capacidades.
- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.



	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIÓN DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILIDAD	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMIDAD A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TIEMPO			
RESOLUCIÓN	1'	1'	1'
DURACIÓN CICLO(S)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTERÍSTICAS GENERALES			
CAPACIDAD	14l	28l	4+22l
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTENCIA TOTAL	1500W	1900W	1250W
DIMENSIONES INTERNAS	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES INTERNAS			505 x 300 x 150 mm
DIMENSIONES EXTERIORES	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm





COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14

Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

		PVP
5170000	Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.664€

Incluido

- Grifo de vaciado.

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.

		PVP
5170005	Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	1.918€

Incluido

- Grifo de vaciado.

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

- 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	3.378€

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Separadores de cuba.
- Sondas-agujas.
- Membranas para sonda.
- Termómetro digital con sonda.
- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

ACCESORIOS

Membranas Sous-Vide

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



		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	34€

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



		PVP
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	29€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	56€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	88€
5141254	Bolsa lisa 150x150 120°C (pack 1000 unidades)	57€
5141255	Bolsa lisa 165x200 120°C (pack 1000 unidades)	86€
5141256	Bolsa lisa 180x300 120°C (pack 1000 unidades)	139€
5141257	Bolsa lisa 300x400 120°C (pack 1000 unidades)	309€
5141259	Bolsa lisa 350x550 120°C (pack 500 unidades)	264€



Abatidores de temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática

El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida de los alimentos. Potencia, versatilidad y fiabilidad son las características más notables de nuestros abatidores.



El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

Un amplio campo de aplicaciones

- Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

Un equipo, varias funciones

- Abatimiento rápido a +3°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el alimento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.

Construcción robusta, higiénica y fiable

- Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar
- Aislamiento por espuma de poliuretano expandido en agua libre de CFC's y HCFC's
- Compresores de alta potencia para un enfriamiento rápido
- Flujo de aire indirecto
- Refrigerante freón de bajo contenido en GWP.
- Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

Panel de control avanzado

- Ciclos por temperatura, tiempo o sonda al corazón.
- Función HARD para refrigeración rápida, SOFT para ultracongelación.
- Almacenamiento de datos al final del ciclo.
- Posibilidad de personalizar y almacenar ciclos y ajustes.
- Funciones HACCP para almacenamiento de alarmas.
- Conectividad Bluetooth para un máximo control de los procesos.

Ciclos especiales

- Preenfriamiento.
- Sanitización de pescado crudo.
- Endurecimiento del helado.
- Otros ciclos opcionales: descongelación, esterilización del interior, enfriamiento por sonda al corazón.



	AT-3 2/3	AT-3 1/1	AT-5 1/1	AT-8 1/1	AT-10 1/1	AT-14 1/1	AT-12-2/70	AT-20	AT-20 (COMPATIBLE)	AT-20 MD
CARACTERÍSTICAS										
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/3	3	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 1/1	--	3	5	8	10	14	--	--	--	--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/1	--	--	--	--	--	--	12	--	--	--
PASO ENTRE BANDEJAS	70mm	70mm	70mm	70mm	70mm	65mm	70mm	--mm	--mm	--mm
CARRO GN 1/1	--	--	--	--	--	--	--	1	1	1
CARRO GN 2/1	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
CARRO EN 600x400	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
CARRO EN 600x800	--	--	--	--	--	--	--	1	--	1
SONDA AL CORAZÓN	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
CAPACIDAD ABATIMIENTO										
CAPACIDAD DE ABATI- MIENTO EN	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'	90'
CAPACI- DAD DE ABATIMIENTO - RENDI- MIENTO	7Kg	7Kg	20Kg	25Kg	28Kg	39Kg	70Kg	90Kg	75Kg	90Kg
CAPACIDAD DE ULTRA- CONGELA- CIÓN EN	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'	240'
CAPACI- DAD DE ULTRAACON- GELACIÓN - RENDI- MIENTO	4.9Kg	5Kg	14Kg	16Kg	18Kg	23Kg	40Kg	65Kg	45Kg	65Kg
CONSUMO	700W	720W	1000W	1400W	3400W	3400W	3800W	3900W	3800W	4500W
DIMENSIONES EXTERIORES										
ANCHO	600mm	600mm	820mm	820mm	820mm	820mm	820mm	890mm	945mm	1000mm
FONDO	605mm	864mm	740mm	700mm	800mm	800mm	1130mm	1411mm	1116mm	1055mm
ALTO	400mm	460mm	900mm	1280mm	1750mm	1750mm	1825mm	2450mm	2445mm	2220mm
PESO NETO	42Kg	55Kg	90Kg	140Kg	190Kg	190Kg	250Kg	450Kg	360Kg	455Kg



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 2/3

3 x GN 2/3 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 7 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 4.9 Kg. / 240'

		PVP
5140183	Abatidor AT-3 2/3 230/50/1	3.184€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 7 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 5 Kg. / 240'

		PVP
5140182	Abatidor AT-3 1/1 230/50/1	3.839€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 20 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 14 Kg. / 240''

		PVP
5140185	Abatidor AT-5 1/1 230/50-60/1	4.809€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-8 1/1

8 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 25 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 16 Kg. / 240'

		PVP
5140188	Abatidor AT-8 1/1 230/50/1	7.114€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 28 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 18 Kg. / 240'

		PVP
5140190	Abatidor AT-10 1/1 230/50-60/1	8.299€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600X400 (paso: 65mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 39 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 23 Kg. / 240'

		PVP
5140194	Abatidor AT-14 1/1 400/50-60/3	9.372€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70

12 x GN2/1 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 70 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 40 Kg. / 240'

		PVP
5140178	Abatidor AT-12-2/70 400/50/3N	16.925€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor integrado.

Rendimiento:

- Refrigeración: 90 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 65 Kg. / 240'

		PVP
5140145	Abatidor AT-20 400/50/3N	23.479€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN1/1 compatible con hornos. Motor integrado.

Rendimiento:

- Refrigeración: 75 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 45 Kg. / 240'

		PVP
5140142	Abatidor AT-20CHR 400/50/3N (Compatible con Rational)	18.065€
5140143	Abatidor AT-20CHC 400/50/3N (Compatible con Convotherm)	18.065€
5140144	Abatidor AT-20CHG 400/50/3N (Compatible con Giorik)	18.065€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD

2 carros GN1/1 / 1 carro GN2/1 / EN 600x400 / EN 600x800. Motor a distancia.

Rendimiento:

- Refrigeración: 90 Kg. / 90'
- Ultracongelación: 65 Kg. / 240'

		PVP
5140146	Abatidor AT-20 MD 400/50/3N	26.534€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi.
- Esterilización por ozono.

ACCESORIOS

Carro bandejas



Fabricados en acero inoxidable y diseñados especialmente para abatidores.

Para GN 1/1 y GN 2/1.

- Carro para 20 bandejas GN.
- Ruedas inox.
- soporta hasta - 45°C.

		PVP
5140027	Carro 20 bandejas GN 1/1	946€
5140028	Carro 20 bandejas GN 2/1	1.014€

Termoselladoras de barquetas

Termo-sellado de barquetas con film

Anchura máxima de la bobina de 150 mm / 210 mm.

- Ideal para el transporte de alimentos elaborados o semi-elaborados
- Permite el transporte del producto envasado sin 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.

NOTA: Consultar otros modelos.



	TS-150	TM-150	TM-210
ANCHO DE BOBINA	150mm	150mm	210mm
POTENCIA TOTAL	450W	500W	700W
CICLOS POR MINUTO	--	6-8	6-8
DIMENSIONES EXTERIORES			
PESO NETO	11Kg	20Kg	25Kg




TERMOSELLADORA TS-150

Para el sellado de barquetas con film.
Anchura máxima de la bobina de 150 mm.

		PVP
1150001	Termoselladora TS-150 230/50-60/1	1.090€

Incluido

- 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
- 1 bobina de film.


TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-150

Termoselladora eléctrica manual.
Ancho de bobina: 150 mm.

- Medidas compactas.
- Cambio de molde rápido y seguro.
- Moldes fijos o modular "MULTI".
- Alarma acústica de fin de ciclo.
- 6-8 ciclos por minuto.
- 5 programas de soldadura digital personalizados.

NOTA: Los moldes se piden por separado.

		PVP
5140315	Termoselladora TM-150 230/50/1	2.458€
5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	572€
5141152	Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)	609€
5141159	Molde TM-150/M (Multi)	895€


TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-210

Termoselladora eléctrica manual.
Ancho de bobina: 210 mm.

- Medidas compactas.
- Cambio de molde rápido y seguro.
- Moldes fijos o modular "MULTI".
- Alarma acústica de fin de ciclo.
- 6-8 ciclos por minuto.
- 5 programas de soldadura digital personalizados.

NOTA: Los moldes se piden por separado.

		PVP
5140321	Termoselladora TM-210 230/50/1	3.267€
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)	572€
5142212	Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)	609€
5142219	Molde TM-210/M (Multi)	1.142€



ACCESORIOS

Moldes para termoselladoras TM



Moldes para termoselladora TM-150

Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm).

Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm).

Molde TM-150/M (Multi):

- 137mm x 95mm
- 137mm x 137mm
- 190mm x 137mm

Moldes para termoselladora TM-210

Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm).

Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm).

Molde TM-210/M (Multi):

- 260mm x 190mm
- 230mm x 190mm
- 190mm x 137mm
- 190mm x 95mm
- 137mm x 95mm

		PVP
5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	572€
5141152	Molde TM-150/2 (1 x 137x95mm)	609€
5141159	Molde TM-150/M (Multi)	895€
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 260x190mm)	572€
5142212	Molde TM-210/2 (1 x 190x137mm)	609€
5142219	Molde TM-210/M (Multi)	1.142€

Bobina film para TS-150



Longitud: 300 m.

Bobina para la termoselladora TS-150.

Ancho de la bobina: 150 mm.

		PVP
2150165	Bobina film 150	55€

Bobinas film para TM



Bobinas film para TM-150 y TM-210.

Bobinas de 200m.

		PVP
6142018	Bobina film TM-150 PET/PP 200M	33€
6142019	Bobina film TM-210 PET/PP 200M	46€
6142024	Bobina film TM-150 BIO 200m · Compostable	225€



Barquetas de polipropileno para TS-150

Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150.

Fabricadas en polipropileno.

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



		PVP
5150101	Barqueta 192x136x98 2L 600U	204€
5150107	Barqueta 192X136X85 1,5 660U	147€
5150112	Barqueta 192X136X72 1,2L 840U	203€
5150117	Barqueta 192X136X54 1L 960U	186€
5150121	Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u	230€
5150126	Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u	189€
5150131	Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U	164€
5150136	Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u	189€
5150141	Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U	192€

Barquetas de polipropileno para termoselladoras TM

Barquetas para utilizar en Termoselladoras TM.

Fabricadas en polipropileno.

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



		PVP
5140150	Barqueta TM-PP 137x95x30 0,2L 1400U	151€
5140151	Barqueta TM-PP 137x95x45 0,3L 1360U	146€
5140152	Barqueta TM-PP 137x95x63 0,4L 1280U	138€
5140153	Barqueta TM-PP 190x137x20 0,39L 700U	138€
5140154	Barqueta TM-PP 190x137x38 0,6L 660U	135€
5140155	Barqueta TM-PP 190x137x50 0,75L 640U	132€
5140156	Barqueta TM-PP 190x137x72 1L 600U	121€
5140157	Barqueta TM-PP 230x190x25 0,79L 350U	121€
5140158	Barqueta TM-PP 230x190x35 1,4L 330U	128€
5140159	Barqueta TM-PP 230x190x50 1,64L 320U	124€
5140160	Barqueta TM-PP 230x190x65 2,13L 300U	143€
5140161	Barqueta TM-PP 260x190x25 350U 0,93 L	129€
5140162	Barqueta TM-PP 260x190x35 330U 1,4 L	135€
5140163	Barqueta TM-PP 260x190x50 320U 2L	133€
5140164	Barqueta TM-PP 260x190x65 300U 2,5L	141€
5140165	Barqueta TM-PP 260x190x95 230U 3,5L	124€
5140170	Barqueta TM-BIO 192X140X45 (400u) · Compostable	269€







CAFETERÍA-BUFFET





Exprimidor de naranjas y cítricos

Exprimidores de naranjas profesionales robustos y duraderos para cafetería, bar, buffet, etc



Exprimidores de zumo para bares y cafeterías fabricados en acero inoxidable.

Para distintos tipos de necesidades

- Producción de 200 naranjas/hora.
- Para todo tipo de establecimientos.
- Disponible en versión de presión manual y de palanca.

Garantías de higiene y durabilidad

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Muy duradero.

	ECM	ECP
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	-	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	-
DIMENSIONES EXTERIORES	200 x 280 x 340mm	200 x 300 x 370mm
PESO NETO	7Kg	8Kg





EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM



Exprimidor de naranjas de presión manual para bar o cafetería.
Exprimidor de naranjas de presión manual con una producción de 200 naranjas/hora.

		PVP
3420030	Exprimidor ECM 230/50/1	400€

Opcional

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

EXPRIMIDOR DE NARANJAS CON PALANCA ECP



Exprimidor de naranjas con presión de palanca para bar o cafetería.
Exprimidor de naranjas con palanca ECP con una producción de 200 naranjas/hora.

		PVP
3420033	Exprimidor ECP 230/50/1	541€

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	23€

Jarra Exprimidor

Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



		PVP
4420144	Jarra inox 1,5 lt.	41€





Licuada 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

- Cuenta con un **contenedor de residuos de gran tamaño** (3.25 l) que posibilita la utilización continua.
- Cesta equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.
- Cuenta con **sistema de expulsión continua** de residuos.
- **Botón "turbo"**, que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina.
- Fácil de usar y de limpiar.
- Montaje y desmontaje fácil.
- Tapa superior y cubierta del recogedor de residuos, diseñados para evitar atascos durante el trabajo.
- Homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

LI-400: Licuadora de gran producción

- **Producción de 25-30 litros/hora** al 80-85% de extracción.
- Cuerpo de aluminio pulido
- Cestillo de acero y nylon.

LL-60: Licuadora lenta profesional

- **Extracción en frío** de zumos de fruta y verdura.
- **Mantiene intactas las vitaminas** y el resto de las propiedades nutritivas de los alimentos.
- Ideal para bares, restaurantes y establecimientos conscientes de los beneficios de la extracción en frío de los jugos.

	LI-240	LI-400	LL-60
VELOCIDAD FIJA	6300	6000	60-70
POTENCIA TOTAL	240W	400W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	205 x 310 x 360mm	260 x 450 x 500mm	120 x 230 x 370mm
PESO NETO	5Kg	14Kg	7.2Kg





LICUADORA LI-240

Licuadora profesional diseñada para una utilización continua.

La licuadora LI-240 de Sammic, fabricada con tecnología suiza, está construida en acero inoxidable y su elevado rendimiento está a la altura de los usuarios más exigentes.

		PVP
5410000	Licuadora LI-240 230/50-60/1	545€

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	2.065€



LICUADORA A BAJA VELOCIDAD LL-60

Licuadora profesional de presión en frío.

Con un motor a 60 - 70 r.p.m., permite un uso continuado durante 30 minutos.

Fabricado en materiales libres de BPA.

		PVP
5410008	Licuadora a baja velocidad LL-60 230/50-60/1	389€





Batidor de bebidas

Batidor-mezclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.

- Indicada para todo tipo de bebidas y batidos.
- Equipada con un vaso de acero inoxidable.
- 1 litro de capacidad.



	BB-900
CAPACIDAD DEL VASO	1l
POTENCIA TOTAL	150W
DIMENSIONES EXTERIORES	160 x 200 x 550mm
PESO NETO	3Kg



BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional.

Ideal para todo tipo de batidos.

	PVP
5410010 Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1	522€



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso para hacer puré, moler, rallar, etc.

- Potencia: 1.200 W
- Procesador de alimentos ideal para hospitales, centros geriátricos y para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.
- Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- Vaso de policarbonato altamente resistente sin BPA.
- Bloque motor altamente resistente.



	TB-1500	TB-2000
CAPACIDAD DEL VASO	1.5l	2l
POTENCIA TOTAL	1200W	1200W
VELOCIDAD (MAXIMA)	28000rpm	28000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	200 x 240 x 420mm	205 x 230 x 510mm
PESO NETO	4.8Kg	5.5Kg



TRITURADOR DE VASO TB-1500

Batidora americana con vaso de 1.5 litros.
Libre de BPA.

	PVP
5410032 Triturador de bebidas TB-1500 230/50-60/1	519€

Incluido

- Vaso de 1.5 lt.

Opcional

- Vaso de 2 lt./ Vaso de 4 lt.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.



TRITURADOR DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.
BPA Free.

	PVP
5410035 Triturador de bebidas TB-2000 230/50-60/1	519€

Incluido

- Vaso de 2 lt.

Opcional

- Vaso de 1.5 lt / Vaso de 4 lt.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.





ACCESORIOS

Vaso de policarbonato 1,5 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA Free.



		PVP
5410038	Jarra 1.5L TB-1500/2000	150€

Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros

Carcasa silenciosa aislante de ruido.

Para TB-1500/2000. Únicamente para vaso de 1,5 litros.

Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento.

Dimensiones: 250 x 300 x 460 mm.



		PVP
5410039	Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros para TB	178€

Vaso de policarbonato 2 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA Free.



		PVP
6420580	Jarra 2L TB-1500/2000	162€

Vaso de policarbonato 4 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA Free.



		PVP
5410041	Jarra 4L TB-1500/2000	215€



Triturador de Hielo

Picadora de hielo de uso profesional

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



	TH-1100
POTENCIA TOTAL	450W
DIMENSIONES EXTERIORES	250 x 300 x 660mm
PESO NETO	9Kg



TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo.

	PVP
5410045 Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	995€





Termos de leche

Termos-calentadores al baño maría

Termos-calentadores de leche al baño maría enfocados a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.



- 5 y 10 litros de capacidad.
- Construidos en acero inoxidable de máxima calidad.

Equipados con

- Grifo hermético anti-goteo.
- Bandeja anti-goteo.
- Termostato regulable

	TM-5	TM-10
CAPACIDAD	5l	10l
POTENCIA TOTAL	1000W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES	240 x 360 x 510mm	310 x 420 x 510mm
PESO NETO	8Kg	9Kg



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-5

Capacidad: 5 litros.

		PVP
5400082	Termo leche TM-5 230/50-60/1	522€



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-10

Capacidad: 10 litros.

		PVP
5400087	Termo leche TM-10 230/50-60/1	748€



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	220€



OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

		PVP
5200014	Olla sopa OSI-10 230/50-60/1	298€





Microondas Industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet

Gama completa de microondas profesionales adecuada a las necesidades de cualquier usuario.



- Potencias de 900 a 1.800W y volumen interior de hasta 34 litros.
- Interior y exterior de acero inoxidable en todos los modelos.
- Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.
- **HM-910**: modelo semi-profesional con plato giratorio.
- **MO-1000 / MO-1000M**: modelos profesionales con volumen interno de 25 litros.
- **MO-1817**: modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 17 litros.
- **MO-1834**: modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 34 litros.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817	MO-1834
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
PLATO GIRATORIO	sí	-	-	-	-
VOLUMEN INTERIOR	24l	25l	25l	17l	34l
POTENCIA					
POTENCIA DE SALIDA MICROONDAS	900W	1000W	1000W	1800W	1800W
CONSUMO	1400W	1550W	1500W	3000W	2800W
DIMENSIONES INTERNAS					
ANCHO	340mm	327mm	327mm	330mm	360mm
FONDO	320mm	346mm	346mm	310mm	409mm
ALTO	220mm	200mm	200mm	175mm	225mm
DIMENSIONES EXTERIORES					
ANCHO	483mm	510mm	510mm	420mm	574mm
FONDO	400mm	430mm	430mm	560mm	526mm
ALTO	281mm	310mm	310mm	341mm	368mm
PESO NETO	18Kg	14.7Kg	14.7Kg	30Kg	32.2Kg



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	300€



HORNO MICROONDAS MO-1000



1000 W. Base cerámica fija. 25 litros.

Microondas programable.

Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Programable: 10 programas.
- Magnetron de 1000W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

		PVP
5120042	Microondas MO-1000 230/50/1	442€

HORNO MICROONDAS MO-1000M



1000 W. Base cerámica fija. 25 litros. Panel de mandos "Easy".

Microondas con panel de mandos "Easy". Manejo extremadamente sencillo.

Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Panel de mandos "Easy".
- Magnetron de 1000W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

		PVP
5120044	Microondas MO-1000M 230/50/1	454€

HORNO MICROONDAS MO-1817



1800 W. Base cerámica fija. 17 litros.

Microondas programable de uso intensivo equipado con dos magnetrones.

		PVP
5120047	Microondas MO-1817 230/50/1	1.474€

HORNO MICROONDAS MO-1834



1800 W. Base cerámica fija. 34 litros.

Microondas programable de uso intensivo de gran capacidad. Equipado con dos magnetrones.

		PVP
5120045	Microondas MO-1834 230/50/1	1.236€
6120307	Kit de doble altura para MO-1834	53€





Tostadoras de pan

Tostadoras industriales

Las tostadoras de pan industriales Sammic están enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.



	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
PRODUCCIÓN TOSTADAS/HORA (MAX)	120	240	600	900
ANCHO DE CINTA	--mm	--mm	250mm	370mm
ALTURA ÚTIL	65mm	65mm	45mm	45mm
POTENCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	525mm	525mm	350mm	470mm
FONDO	305mm	305mm	410mm	410mm
ALTO	325mm	445mm	390mm	390mm
PESO NETO	8.2Kg	10.4Kg	15Kg	19.5Kg



TOSTADORA TP-100

Tostadora de un piso.

Tostadora industrial de introducción horizontal simple. Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.

		PVP
5110121	Tostador TP-100 230/50-60/1	306€
6100413	Pinza para tostadora (unidad)	13€

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (3 uds.)



TOSTADORA TP-200

Tostadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble. Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.

		PVP
5110126	Tostadora TP-200 230/50-60/1	398€
6100413	Pinza para tostadora (unidad)	13€

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (6 unidades).



TOSTADORA DE PAN ST-22



Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 250 mm.

Producción de hasta 600 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

		PVP
5110032	Tostador ST-22 230/50-60/1	1.345€

TOSTADORA DE PAN ST-33



Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 370 mm.

Producción de hasta 900 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

		PVP
5110034	Tostador ST-33 230/50-60/1	1.834€

ACCESORIOS

Pinzas

Pinzas de acero niquelado para tostador TP.

Pinzas de facil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.



		PVP
6100413	Pinza para tostadora (unidad)	13€





Salamandras gratinadoras

Salamandra industrial para obtener un acabado perfecto o para asar directamente



Salamandras fijas y móviles para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

Salamandras fijas con estantes regulables

- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostatos regulables independientes.

Salamandras con techo móvil

- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostato regulable.
- Bandeja recograsas extraíble.

	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	600 x 400 x 455mm	800 x 400 x 455mm	475 x 510 x 530mm	625 x 510 x 530mm
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	1.083€



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	1.203€



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	575€



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	690€





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	881€

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	1.567€



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	778€



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	1.366€





Kebab Asador Gyros

Asador Kebab a gas para restaurante



Máquinas de Kebab Fabricadas en acero inoxidable, con regulación independiente para cada quemador. Modelos de 3 ó 4 quemadores.

- Fabricadas en acero inoxidable de primera calidad.
- Regulación independiente de cada quemador.
- Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador.
- Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.
- **AG-20:** modelo de 3 quemadores en posición vertical.
- **AG-30:** modelo de 4 quemadores en posición horizontal.
- **AG-40:** modelo de 4 quemadores en posición vertical.

	AG-20	AG-30	AG-40
QUEMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTENCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONES EXTERIORES	500 x 500 x 900mm	500 x 500 x 900mm	500 x 500 x 1090mm
PESO NETO	18Kg	21Kg	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	1.778€

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	1.989€

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	2.173€

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	1.271€



Hornos para pizza

Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.

Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.



Hornos robustos y fiables de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 455°C.

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias acorazadas.
- Fácil mantenimiento.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45: hornos de diseño compacto.
- PO-1+1/45: permite la inserción de 2 bandejas de 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
TERMOSTATO	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
Nº PIZZAS	2	2	4	8	6	12	6	12	9	18
DIÁMETRO DE PIZZAS	320mm	450mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	350mm	350mm
POTENCIA TOTAL	3200W	8000W	4700W	9400W	7200W	14400W	9000W	18000W	13200W	26400W
CÁMARAS	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2
DIMENSIONES INTERNAS										
ANCHO	410mm	620mm	660mm	660mm	660mm	660mm	1080mm	1080mm	1080mm	1080mm
FONDO	360mm	500mm	660mm	660mm	990mm	990mm	720mm	720mm	1080mm	1080mm
ALTO	90mm	120mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm
DIMENSIONES EXTERIORES										
ANCHO	620mm	915mm	980mm	980mm	980mm	980mm	1360mm	1360mm	1360mm	1360mm
FONDO	500mm	690mm	930mm	930mm	1220mm	1220mm	954mm	954mm	1314mm	1314mm
ALTO	430mm	527mm	420mm	750mm	420mm	750mm	413mm	745mm	413mm	745mm
PESO NETO	33Kg	76Kg	75Kg	122Kg	100Kg	181Kg	115Kg	196Kg	156Kg	269Kg



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø32 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

		PVP
5120125	Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	1.195€



HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø45 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

		PVP
5120127	Horno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	1.890€

Opcional

- Soporte.



HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120153	Horno pizza PO-4 400/50-60/3N	1.468€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120155	Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	2.488€

Opcional

- Soporte.
- Campana.





HORNO PIZZA PO-6

1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120163	Horno pizza PO-6 400/50-60/3N	1.925€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120165	Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	3.221€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6W

1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120173	Horno pizza PO-6W 400/50-60/3N	2.030€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6+6W

2 cámaras. 6+6 pizzas de 32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120175	Horno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	3.721€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-9



1 cámara. 9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120183	Horno pizza PO-9 400/50-60/3N	2.541€

Opcional

- Soporte.
- Campana.

HORNO PIZZA PO-9+9



2 cámaras. 9+9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120185	Horno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	4.600€

Opcional

- Soporte.
- Campana.

ACCESORIOS

Campanas extractoras para Hornos Pizza

Campanas de acero inoxidable con motor.



		PVP
5121144	Campana extractora KP-4/4+4 230/50/1	891€
5121146	Campana extractora KP-6/6+6 230/50/1	953€
5121147	Campana extractora KP-6W/6+6W 230/50/1	997€
5121149	Campana extractora KP-9/9+9 230/50/1	1.255€

Soportes para Hornos Pizza



Soporte de hierro barnizado para hornos de pizza.

- Sólido y resistente.
- Disponible en medidas específicas para cada horno.
- Fácil de montar.

		PVP
5121125	Soporte horno pizza PO-1+1/45	403€
5121140	Soporte horno pizza PO-4/4+4	385€
5121161	Soporte horno pizza PO-6/6+6	403€
5121166	Soporte horno pizza PO-6W/6+6W	403€
5121169	Soporte horno pizza PO-9/9+9	553€





Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

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



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



Conformes a UNE-EN 453

	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10l	20l	33l	40l	50l	75l
CAPACIDAD POR OPERACIÓN	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSIONES DEL CALDERO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDERO EXTRAÍBLE	-	opc.	opc.	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	opc.	opc.	sí	sí	-
POTENCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--W	1500W	--W
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--/--W	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg



AMASADORA DM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina.

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

	PVP
5501100 Amasadora DM-10 230-400/50/3	1.653€
5501105 Amasadora DM-10 230/50/1	1.653€

Incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

Opcional

- Ruedas con freno.

**AMASADORA DM(E)-20**

Capacidad: 12 Kg. de harina.

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

		PVP
5501120	Amasadora DM-20 230-400/50/3	2.199€
5501125	Amasadora DM-20 230/50/1	2.199€
5501127	Amasadora DM-20 2V 400/50/3	2.498€
5501170	Amasadora DME-20 230-400/50/3	2.818€
5501175	Amasadora DME-20 230/50/1	2.818€
5501177	Amasadora DME-20 2V 400/50/3	3.119€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.

**AMASADORA DM(E)-33**

Capacidad: 17 Kg. de harina.

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

		PVP
5501130	Amasadora DM-33 230-400/50/3	2.494€
5501135	Amasadora DM-33 230/50/1	2.494€
5501137	Amasadora DM-33 2V 400/50/3	2.811€
5501185	Amasadora DME-33 230-400/50/3	3.103€
5501190	Amasadora DME-33 230/50/1	3.103€
5501192	Amasadora DME-33 2V 400/50/3	3.422€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.

**AMASADORA DME-40**

Capacidad: 25 Kg. de harina.

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

		PVP
5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3	3.332€
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3	3.677€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.





AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 Kg. de harina.

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

		PVP
5501150	Amasadora DME-50 230-400/50/3	3.501€
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3	3.836€

Incluido

- Cabezal elevable y caldero extraíble.



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	5.475€
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.895€

Opcional

- Ruedas con freno.

ACCESORIOS

Kit ruedas para amasadoras



		PVP
6504427	Kit ruedas 75mm SM/DM (4)	38€



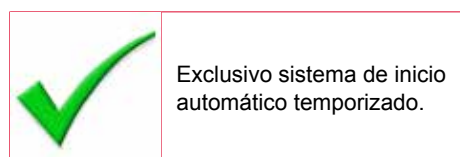
Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa



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

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



	DF-30	DF-40	DF-40P
DIAMETRO DEL PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO NETO	28Kg	37Kg	38Kg



FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø140-300 mm.

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

	PVP
5500053 Formadora masa DF-30 230/50-60/1	1.399€




FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø260 - 400 mm.

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

		PVP
5500054	Formadora masa DF-40 230/50-60/1	1.512€


FORMADORA DE MASA DF-40P

Para pizzas de Ø260-400 mm. Rodillos paralelos.

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

		PVP
5500055	Formadora masa DF-40P 230/50-60/1	1.602€



Freidoras industriales

Freidora industrial serie gastronom, cuba soldada y freidoras de pie

- Amplia gama de freidoras industriales eléctricas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad desde 5 hasta 14 Litros. Modelos simples y dobles.
- Modelos de sobremesa y de pie.



SERIE GASTRONORM

Freidoras eléctricas de sobremesa con cabezal móvil

- Modelos de 5 y 8 litros. Disponibles en versión simple y doble.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Cabezal móvil para una limpieza fácil, rápida y segura.
- Termostato regulable.
- Termostato de seguridad de rearme manual. Sistema de seguridad total.
- Sistema de protección de las resistencias de acero inoxidable.

	PF-6	PF-6+6	PF-10 (1~)	PF-10+10 (1~)	PF-10 (3~)	PF-10+10 (3~)
CAPACIDAD (LITROS)	5	5+5	8	8+8	8	8+8
PRODUCCIÓN/HORA	10 Kg.	20 Kg.	13 Kg.	26 Kg.	25 Kg.	30 Kg.
POTENCIA (W)	3.000	6.000	3.500	7.000	5.100	10.200
DIMENSIONES CESTA (MM)	220x250x104	2x(220x250x104)	220x250x104	2x(220x250x104)	220x250x104	2x(220x250x104)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	265x430x335	525x430x335	265x475x375	525x475x375	265x475x375	525x475x375
PESO NETO (KG)	6,5	12	8	14	8,5	16



novedad

FREIDORA PF-6

Freidora eléctrica con cuba de 5 litros.

	PVP
5130132 Freidora PF-6 230/50-60/1	269€

Incluido

· Cesto.



novedad

FREIDORA PF-6+6

Freidora eléctrica doble con cubas de 5+5 litros.

	PVP
5130137 Freidora PF-6+6 230/50-60/1	507€

Incluido

· Cestos.





novedad

FREIDORA PF-10

Freidora eléctrica con cuba de 8 litros.

		PVP
5130142	Freidora PF-10 400/50-60/3N	494€
5130143	Freidora PF-10 230/50-60/1	352€

Incluido

· Cesto.



novedad

FREIDORA PF-10+10

Freidora eléctrica doble con cubas de 8+8 litros.

		PVP
5130147	Freidora PF-10+10 400/50-60/3N	921€
5130148	Freidora PF-10+10 230/50-60/1	671€

Incluido

· Cestos.



FREIDORAS DE SOBREMESA CON CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

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

	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12
CAPACIDAD (LITROS)	8	8+8	8	8+8	12	12+12
POTENCIA (W)	3.000	2x3.000	6.000	2x6.000	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	190x245x110	2x(190x245x110)	190x245x110	2x(190x245x110)	235x270x115	2x(235x270x115)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	290x550x295	580x550x295	290x550x295	580x550x295	400x700x310	800x700x310
PESO NETO (KG)	12.5	23	12.5	23	17	32



FREIDORA FE-8

Cuba soldada. 8 litros. Modelo monofásico.
Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

	PVP
5130116 Freidora FE-8 230/50-60/1	987€

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	2.089€

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	1.155€

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	2.089€

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	1.313€

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	2.295€

Incluido

· 2 cestos.



CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

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

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



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130130	Freidora FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N	1.705€

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	3.153€

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.

	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)	874€
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	893€



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)	1.479€
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	1.454€



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.

	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	510€



PLANCHA SNACK GL-6

Plancha mixta media.

Plancha snack eléctrica mixta media de hierro fundido.



		PVP
5100038	Plancha GL-6 230/50-60/1	601€




PLANCHA SNACK GLM-6

Plancha lisa media.

Plancha snack lisa media eléctrica de hierro fundido.



		PVP
5100042	Plancha GLM-6 230/50-60/1	601€


PLANCHA SNACK GRM-6

Plancha acanalada media.

Plancha snack eléctrica acanalada media de hierro fundido.



		PVP
5100032	Plancha GRM-6 230/50-60/1	601€


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	532€



PLANCHA SNACK GLD-10

Plancha mixta doble.

Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.

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



5100037 Plancha GLD-10 230/50-60/1

PVP

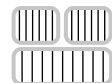
689€



PLANCHA SNACK GRD-10

Plancha acanalada doble.

Plancha snack eléctrica acanalada doble de hierro fundido.



5100035 Plancha GRD-10 230/50-60/1

PVP

865€



PLANCHA SNACK GLL-10

Plancha lisa doble (con tapa).

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



5100043 Plancha GLL-10/2 230/50-60/1

PVP

865€





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.

	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	586€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).



PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha Snack a Gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 783 x 395mm.

3 quemadores.

	PVP
5130317 Plancha SPG-801 GAS	788€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).



PLANCHA SNACK SPG-1001



Plancha Snack a Gas, superficie de acero.

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 983 x 395mm.

3 quemadores.

		PVP
5130322	Plancha SPG-1001 GAS	988€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK GAS SPC-601 <04/2014



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	1.284€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK GAS SPC-801 <04/2014



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	1.613€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).





Baños María

Baños maría sobremesa o sobre carro

- Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- Termostato digital regulable 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	904€
5841211	Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	1.066€
5841311	Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1	1.290€

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	1.179€
5845211	Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	1.370€
5845311	Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	1.649€
5845411	Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	1.791€

Opcional

- Cubetas gastronorm.



Esterilizadores de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica

El armario esterilizador de cuchillos mantiene la higiene de sus herramientas de corte en la cocina industrial. Desinfecta y esteriliza.



- Fabricados en acero inoxidable AISI 430 y material acrílico con protección UV.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilización de cuchillos en menos de 30 minutos: solución HACCP.
- Soporte de cuchillas no magnético: no daña el afilado.



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25-30 unidades.

- Potencia 15W.
- Capacidad: 25-30 unidades.
- Dimensiones: 482 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 8 Kg.

		PVP
5130580	Esterilizador cuchillos EC-30 230/50-60/1	372€

Estanterías Murales



ESTANERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas.

Estanterías de pared de acero inoxidable.



		PVP
5851310	Estantería mural de tubo 1000x400 EPT-410	229€
5851312	Estantería mural de tubo 1200x400 EPT-412	241€
5851314	Estantería mural de tubo 1400x400 EPT-414	257€
5851316	Estantería mural de tubo 1600x400 EPT-416	275€
5851318	Estantería mural de tubo 1800x400 EPT-418	292€



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	531€
5860209	Carro de servicio 2 estantes 900x500 CS-209	523€
5860210	Carro de servicio 2 estantes 1000x600 CS-210	648€
5860308	Carro de servicio 3 estantes 800x500 CS-308	620€
5860309	Carro de servicio 3 estantes 900x500 CS-309	665€
5860310	Carro de servicio 3 estantes 1000x600 CS-310	871€
5860409	Carro de servicio 4 estantes 900x500 CS-409	948€
5860410	Carro de servicio 4 estantes 1000x600 CS-410	1.141€



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	904€
5860610	Carro de servicio reforzado 3 estantes 1000x600 CSR-310	1.106€



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.

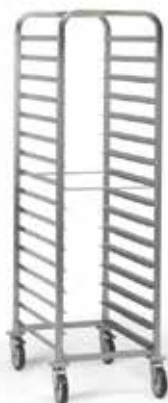
Carros bajos con guías gastronorm

- 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)	491€
5860721	Carro con guías 7 x GN2/1 CG-721 (con bandeja superior)	602€
5861711	Carro con guías 17 x GN1/1 CG-1711	628€
5861721	Carro con guías 17 x GN2/1 CG-1721	786€



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	786€





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)	62€
9050040	Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)	67€
9050050	Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)	78€
9050100	Cubeta 2/1 DE 100 (530x650x100)	92€
9050150	Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)	124€
9050200	Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)	145€
9051020	Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)	23€
9051040	Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)	27€
9051050	Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)	34€
9051100	Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)	43€
9051150	Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)	69€
9051200	Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)	76€
9052020	Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)	30€
9052040	Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)	30€
9052050	Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)	34€
9052100	Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)	43€
9052150	Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)	59€
9052200	Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)	69€
9053020	Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)	19€
9053040	Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)	22€
9053050	Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)	22€
9053100	Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)	28€
9053150	Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)	47€
9053200	Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)	58€
9053024	Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)	21€
9053044	Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)	31€
9053054	Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)	34€
9053104	Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)	58€
9054020	Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)	18€
9054040	Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)	18€
9054050	Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)	21€
9054100	Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)	27€
9054150	Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)	36€
9054200	Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)	47€
9055050	Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)	18€
9055100	Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)	26€
9055150	Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)	31€
9055200	Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)	47€
9056050	Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)	18€
9056100	Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)	21€
9056150	Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)	26€
9057050	Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)	22€
9057100	Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)	22€



CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.



		PVP
9050042	Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)	103€
9050052	Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)	119€
9050102	Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)	181€
9051042	Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)	65€
9051052	Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)	67€
9051102	Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)	87€
9051152	Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)	114€
9051202	Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)	142€
9052042	Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)	56€
9052052	Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)	57€
9052102	Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)	70€
9052152	Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)	87€
9052202	Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)	97€
9053042	Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)	43€
9053052	Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)	47€
9053102	Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)	63€
9053152	Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)	74€
9053202	Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)	94€

TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.



		PVP
9251300	Tapa standard 1/1	28€
9252300	Tapa standard 2/3	25€
9253300	Tapa standard 1/2	19€
9253344	Tapa standard 2/4 (sin asas)	22€
9254300	Tapa standard 1/3	17€
9255300	Tapa standard 1/4	16€
9256300	Tapa standard 1/6	13€
9257300	Tapa standard 1/9	12€

TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.



		PVP
9251320	Tapa con orificio para cazo 1/1	39€
9252320	Tapa con orificio para cazo 2/3	36€
9253320	Tapa con orificio para cazo 1/2	31€
9254320	Tapa con orificio para cazo 1/3	23€
9255320	Tapa con orificio para cazo 1/4	22€
9256320	Tapa con orificio para cazo 1/6	21€
9257320	Tapa con orificio para cazo 1/9	16€





TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.



		PVP
9251360	Tapa con junta hermética 1/1	107€
9252360	Tapa con junta hermética 2/3	81€
9253360	Tapa con junta hermética 1/2	76€
9254360	Tapa con junta hermética 1/3	66€

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	146€
9253365	Tapa con junta hermética y válvula 1/2	105€
9254365	Tapa con junta hermética y válvula 1/3	90€

DÓBLE 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)	62€
9652600	Doble fondo perforado 2/3 (354x325x17)	56€
9653600	Doble fondo perforado 1/2 (265x325x17)	36€
9654600	Doble fondo perforado 1/3 (176x325x17)	39€



BANDEJAS

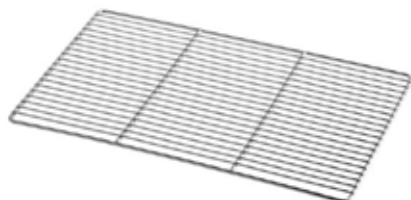
Bandejas con bordes rectos.



		PVP
9350520	Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	69€
9350540	Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	79€
9351510	Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	25€
9351520	Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	25€
9351540	Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	28€
9352520	Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	23€
9352540	Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	22€
9353520	Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	18€
9353540	Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	18€

PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.



		PVP
9770700	Parrilla 2/1 (530x650)	53€
9771700	Parrilla 1/1 (530x325)	25€
9772700	Parrilla 2/3 (354x325)	22€

GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.



		PVP
9559001	Guía divisoria de 325	19€
9559005	Guía divisoria de 530	23€





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 IVA.
3. Los precios de las tarifas Sammic son recomendados.
4. Cada tarifa anula todas las anteriores.
5. Las especificaciones contenidas en los catálogos están sujetas a permanentes innovaciones exigidas por la mejora de nuestros productos.
6. Sammic se reserva el derecho de modificar el diseño de los aparatos cuyas imágenes figuran en sus catálogos-tarifas.



AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMIC

Uso de imágenes y documentación propiedad de Sammic

El uso de imágenes y documentación pública de la web de Sammic está autorizado a los distribuidores que acepten expresamente las presentes condiciones. En el caso de su utilización en la web, se autoriza el uso siempre que se indique el origen del material utilizado mediante un link a la página web de Sammic www.sammic.es

La publicación de las imágenes de Sammic en redes sociales de nuestros Distribuidores está permitido si se hace mención a la cuenta de Sammic en la red social donde se está publicando.

Facebook: @sammic

Twitter: @sammicsl

Instagram: @sammic_official

Linkedin: SAMMIC S.L.

Youtube: link a www.sammic.es

Resto de redes sociales: link a www.sammic.es

Estas normas son aplicables a las imágenes propiedad de Sammic no publicadas en nuestra web proporcionadas por la empresa a los distribuidores.

No se autoriza la publicación de documentación aportada por Sammic exclusivamente en la zona de acceso restringido o que requieran login por parte del distribuidor para acceder al mismo.



CONDICIONES DE COMUNICACIÓN DE PRECIOS DE VENTA PARA DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS SAMMIC: POLÍTICA MAP

Objeto

Sammic fabrica productos con una calidad reconocida y garantizada, para lo cual se apoya en el Distribuidor como eje para su comercialización. Con los objetivos de:

- Mantener una competencia leal entre nuestros propios distribuidores en relación con los productos Sammic,
- Evitar perjuicios a la imagen de marca cuando un cliente final perciba precios excesivamente bajos con relación a los precios de referencia publicados por Sammic,
- Mantener la calidad del producto y el servicio que recibe el usuario de los equipos Sammic por parte tanto de Sammic como del Distribuidor, es necesario determinar una política de precios mínimos publicados por los distribuidores para todos nuestros productos.

Ámbito

Esta política afecta únicamente a los precios que PUBLICA el distribuidor en cualquier medio de comunicación como prensa, radio, televisión o internet (páginas WEB propias o de terceros) en las condiciones detalladas en este documento. La política de precios mínimos anunciados (MAP por sus siglas en inglés) de Sammic no afecta al precio al que el distribuidor VENDE los productos Sammic.

Condiciones de la política MAP de Sammic

La política de PRECIO MÍNIMO ANUNCIADO (MAP) en todos los productos que fabrica y comercializa Sammic debe ser reconocida y aceptada por todos los distribuidores y es de obligatoria para todos.

La política MAP funcionará bajo las siguientes pautas:

- 1- El MAP para todos los productos Sammic no debe ser inferior al 75% del precio de lista sugerido por el fabricante que figura en la tarifa vigente en cada filial en ese momento (descuento máximo con respecto al PVP de Sammic: 25%).
- 2- La política MAP aplica a todos los anuncios de productos Sammic en todos los medios, incluidos, entre otros, folletos, carteles, cupones, anuncios publicitarios, encartes, periódicos, revistas, catálogos, catálogos de pedidos por correo, Internet o dispositivos electrónicos similares, medios de comunicación, televisión, radio. La política MAP no aplica a ninguna publicidad física en la tienda que no se distribuya al cliente.
- 3- El "agrupamiento" o la inclusión en la publicidad de productos gratuitos o con descuento (ya sean realizadas por Sammic u otro fabricante) con un producto cubierto por la política MAP, sería contrario a la política MAP si tiene el efecto de descontar el precio anunciado del producto cubierto debajo del MAP.
- 4- Los precios que figuran en un sitio de Internet se consideran un "precio anunciado" y deben cumplir con la política MAP. Una vez que el precio se asocie con una compra real (una orden de Internet), el precio se convierte en el precio de venta y no está sujeto a esta política MAP. Declaraciones como "igualaremos cualquier precio" y "pedir precio" son aceptables.

- 5- El MAP se aplica solamente a los precios anunciados y no al precio al cual los productos se venden u ofrecen realmente a un consumidor individual dentro de la tienda física de distribuidores o minoristas, por teléfono o mediante un proceso de "oferta". Los distribuidores de Sammic mantienen la libertad de vender estos productos a cualquier precio que elijan.
- 6- Por lo tanto, la limitación de precios que establece el MAP SOLO afecta al anuncio por cualquier medio de un precio de venta, pero no al precio efectivo que se quiera aplicar al adquirente final.
- 7- A modo de ejemplo, la política MAP de Sammic no limita de ninguna manera al distribuidor anunciar que "tienen los precios más bajos" o que "igualarán o superarán el precio de cualquier competidor", podrán de igual forma decir "solicite un precio" o frases de importación similar siempre que el precio anunciado o enlistado para los productos no sea menor que MAP.
- 8- Podrán quedar excluidos de la limitación MAP determinados productos de forma ocasional cuando Sammic decida discontinuar modelos o participar en promociones respecto a ciertos productos o participar en la venta de productos de liquidación. En tales eventos, Sammic se reserva el derecho de modificar o suspender el MAP con respecto a los productos afectados.
- 9- En el caso de que se modificará el límite MAP del 25%, se comunicará a través de la página WEB de Sammic.
- 10- La limitación MAP no aplicará a los productos OUTLET (Ocasión) que previamente Sammic haya acordado con el distribuidor dejar fuera de la política MAP. Para ello, será suficiente un email de SAMMIC autorizando la exclusión de los productos desafectados por la limitación MAP.
- 11- Sammic puede monitorear a su discreción el precio anunciado de los Distribuidores, ya sea directa o mediante el uso de agencias de terceros. Las agencias de terceros contratadas por Sammic pueden participar en el monitoreo de cualquier publicidad. El administrador de políticas de MAP, una vez haya verificado la infracción de la política MAP por el distribuidor, se lo comunicará a éste a través de la fuerza comercial de Sammic. El personal de ventas de Sammic u otros empleados no tienen autoridad para modificar u otorgar excepciones a esta política. En la comunicación se le indicará el plazo otorgado para corregir los precios ofertados en incumplimiento de la política MAP.
- 12- La falta intencional o reiterada de cumplir con esta política MAP puede resultar en una revisión de las condiciones comerciales e incluso en la terminación de la relación comercial con el Distribuidor que incumple.
- 13- Todas las preguntas, dudas, aclaraciones o comentarios con respecto a esta política de MAP se deben dirigir al administrador de la política MAP dirigiéndose a: akesada@sammic.com



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA

ORGANIZACIÓN Y VENTAS (Norte) DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 15 70 95
ventas@sammic.com

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

Sur / Sevilla
Tel.: 943 15 70 95
sevilla@sammic.com

Centro / Madrid
Tel.: 943 15 70 95
madrid@sammic.com

Levante / Valencia
Tel.: 943 15 70 95
valencia@sammic.com

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

Baleares / Palma
Calle 4 de Noviembre 10
07011 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 97175 73 75
palma@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

www.sammic.com

