

La Elección Acertada

Fabricante de Equipos para Hostelería



sammic

Catálogo-tarifa · Enero 2020



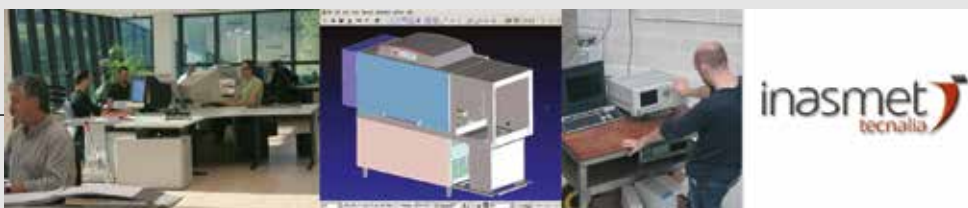

sammic



1961

La Elección Acertada

Diseño



Fabricación



Calidad



Producto



Logística



Servicio





2020

SAMMIC 1961-2020:

59 años de historia con la mirada puesta en el futuro

Los casi 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.



Lavado de la Vajilla	10	Preparación Dinámica	64
Lavavasos Industrial	10	Peladoras de patatas	64
Lavavajillas Industrial	18	Escurreadoras de verduras	70
Lavavajillas de Cúpula	29	Cortadora de patatas fritas manual	73
Lavavajillas de Arrastre de Cestas	41	Cortadoras de Hortalizas	74
Lava-Utensilios y Perolas	51	Combi cortadora-cutter	83
Pulidoras de cubiertos	55	Cutter - Emulsionadores	92
Fregaderos industriales	58	Trituradores - batidoras profesionales - Gama TR/BM	97
Grifería Industrial	59	Trituradores-batidoras profesionales - Gama XM	100
Carros	61	Turbo-Trituradores	112
Cubos inox	62	Batidoras planetarias	114
		Amasadoras de gancho espiral	119
		Formadora de masa pizza	123
		Cortadora de pan	124
		Balanzas industriales	126
		Picadoras de carne	128
		Cortafiambres de correa	133
		Cortafiambres de engranaje	135
		Sierras de huesos	138
		Formadora de hamburguesas	139
		Abrelatas industrial	140

Conservación de Alimentos y Sous-Vide 142

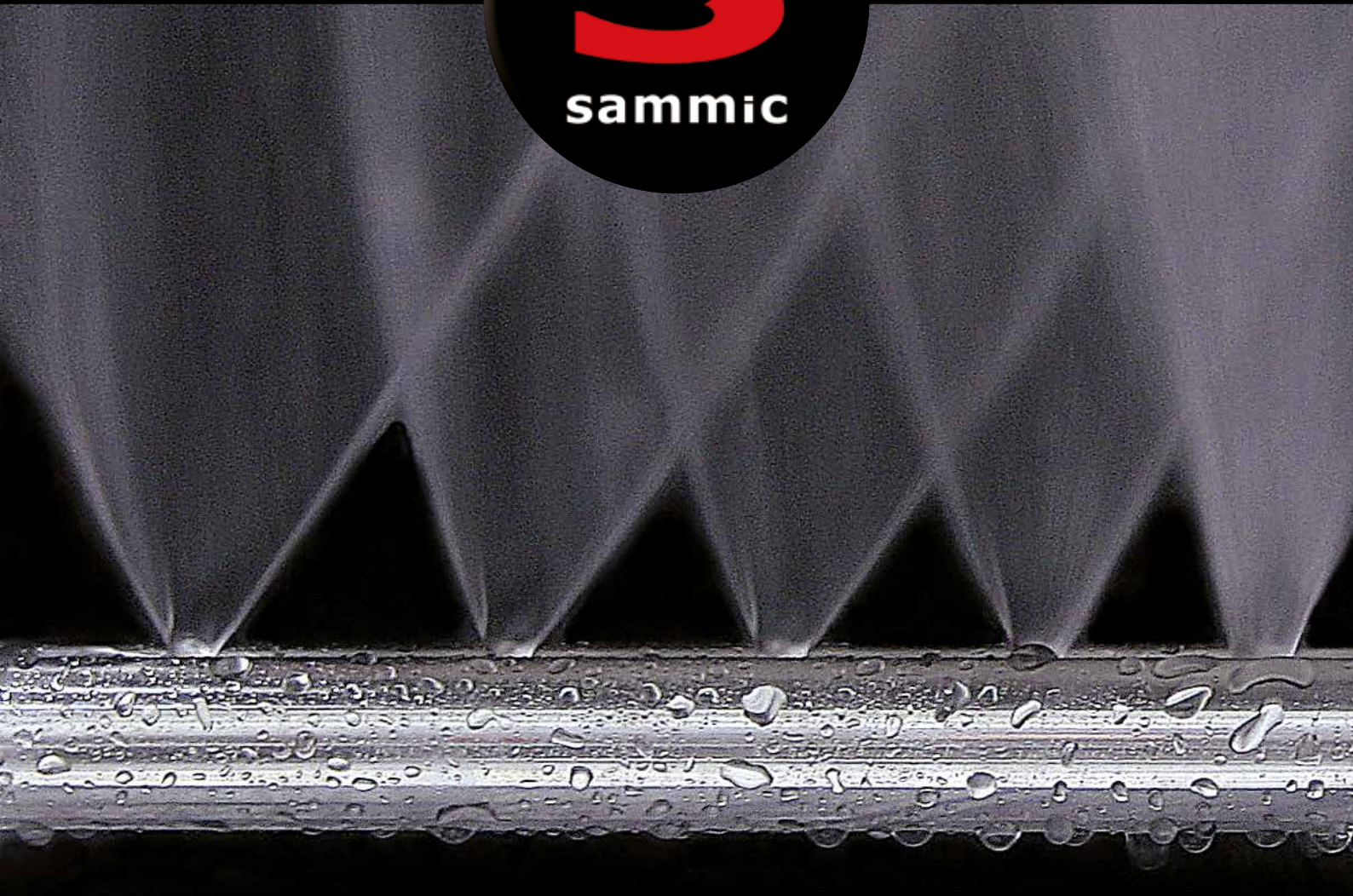
Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"	142
Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"	149
Envasadoras al vacío industriales - Gama EXT ...	159
Cocedores Sous-Vide SmartVide	162
SmartVideTrack	166
Cocedores sous-vide al baño maría	169
Abatidores de Temperatura	172
Termoselladoras de barquetas	176

Cafetería-buffet 180

Exprimidor de naranjas y cítricos	180
Licuada Industrial	182
Batidor de bebidas	184
Trituradores de Alimentos y Bebidas	185
Triturador de Hielo	187
Termos de leche	188
Ollas para sopa	189
Microondas Industrial	190
Tostadoras de pan	192
Salamandras gratinadoras	194
Crepera Profesional	196
Kebab Asador Gyros	198
Hornos para pizza	200
Freidoras industriales	203
Planchas Cafetería	208
Baños María	214
Esterilizadores de cuchillos	215
Estanterías Murales	215
Carros	216
Cubetas Gastronorm	218



LAVADO DE LA VAJILLA





Lavavasos Industrial

Lavavajillas para hostelería de pequeñas dimensiones.

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



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

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

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

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

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



	P-35	P-41S	X-35	X-40	X-41	S-41
CARACTERÍSTICAS						
DIMENSIONES DE LA CESTA	350 x 350 mm	400 x 400 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTURA ÚTIL	220mm	280mm	220mm	240mm	280mm	280mm
PULSADOR ACLARADO EN FRÍO	-	-	sí	sí	sí	sí
LAVADO SUPERIOR	-	sí	-	-	sí	sí
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	-	-	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	-	-	-	-	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	-	-	-	-	sí
DOBLE PARED	-	-	-	-	-	sí
CICLOS						
CICLOS	1	1	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120"	120 "	90/120/150"	90/120/150"	90/120/150"	90/120/150"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30	30	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24	40 / 30 / 24
POTENCIA						
POTENCIA BOMBA	0.1Hp / 75W	0.33Hp / 240W	0.1Hp / 75W	0.3Hp / 220W	0.33Hp / 240W	0.33Hp / 240W
POTENCIA CUBA	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W	1500W
POTENCIA CALDERÍN	2000W	2000W	2800W	2800W	2800W	2800W
POTENCIA TOTAL	2075W	2240W	2875W	3020W	3040W	3040W
DIMENSIONES EXTERIORES						
DIMENSIONES EXTERIORES	420x495x645mm	470x535x710mm	420x495x645mm	470x535x670mm	470x535x710mm	490x535x710mm
PESO NETO	29.5Kg	39Kg	33Kg	41Kg	42Kg	44Kg

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



PRO

El lavado profesional con total garantía

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

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

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

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

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



LAVAVASOS P-35

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

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

- ▶ Manejo muy fácil e intuitivo.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Resistencia de 1.5 kW en la cuba: optimiza tiempos de recuperación.

		PVP
1301950	Lavavaso P-35 230/50/1	1.260€

Incluido

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

Opcional

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

LAVAVASOS P-41S

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

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

- ▶ Manejo muy fácil e intuitivo.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.

		PVP
1302007	Lavavaso P-41S 230/50/1	1.620€
1302009	Lavavaso P-41SB 230/50/1	1.821€

Incluido

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

Opcional

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



X-TRA

Versatilidad y Adaptabilidad

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

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

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

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

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

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

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



LAVAVASOS X-35

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

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

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Calderín de 2.8 kW: minimiza los tiempos de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1301960	Lavavasos X-35 230/50/1	1.512€
1301964	Lavavasos X-35D 230/50/1 (con descalcificador)	1.715€

Incluido

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

Opcional

- Modelo con descalcificador incorporado (los modelos con descalcificador no llevan aclarado en frío).
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.



LAVAVASOS X-40

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

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

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Calderín de 2.8 kW y cuba de 1.5 kW: minimiza los tiempos de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1301980	Lavavastos X-40 230/50/1	1.740€
1301984	Lavavastos X-40B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	1.938€
1301988	Lavavastos X-40D 230/50/1 (con descalcificador)	1.944€
1301993	Lavavastos X-40BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.141€

Incluido

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

Opcional

- Modelo con descalcificador incorporado (los modelos con descalcificador no llevan aclarado en frío).
- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.



LAVAVASOS X-41

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

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

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Calderín de 2.8 kW: minimiza los tiempos de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302020	Lavavajillas X-41 230/50/1	1.914€
1302024	Lavavajillas X-41B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.113€
1302028	Lavavastos X-41D 230/50/1 (con descalcificador)	2.118€
1302032	Lavavastos X-41BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.316€

Incluido

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

Opcional

- Modelo con descalcificador incorporado (los modelos con descalcificador no llevan aclarado en frío).
- Modelo con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Dosificador de detergente regulable.
- Soporte.
- Kit patas altas 140-190mm.



SUPRA

La Excelencia al servicio del Lavado de la Vajilla

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

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

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

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

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

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

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

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



LAVAVASOS S-41

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

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

- ▶
- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302040	Lavavasos S-41 230/50/1	2.145€
1302044	Lavavasos S-41B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.342€
1302048	Lavavasos S-41D 230/50/1 (con descalcificador)	2.349€
1302052	Lavavasos S-41BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.546€

Incluido

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

Opcional

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



ACCESORIOS

Soportes para lavavasos y lavavajillas



Diseñadas para máquinas de lavado Sammic

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

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

		PVP
1310015	Soporte para mod.35 (445x445x440)	226€
1310014	Soporte para mod.40-41 (485x495x440)	234€
1310013	Soporte para mod.45 (545x530x440)	243€
1310012	Soporte para mod.50-60 (615x570x440)	248€

Patas altas



Kit patas altas fabricadas en acero inoxidable

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

		PVP
2310671	Patas 140-190mm.(4 unid.)	56€

Dosificadores



Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.

Kit dosificador de detergente para lavavasos y lavavajillas Sammic.

		PVP
2310429	Kit dosificador detergente variable para 35-80	137€
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	137€

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 19€
---------	---------

Cesta base 350x350x110mm

2302613	PVP 19€
---------	---------

Cesta platos 350x350x110mm

2307217	PVP 19€
---------	---------

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 31€**
 Cesta base 400x400x110mm

2307028 **PVP 31€**
 Cesta platos 400x400x110mm

2307219 **PVP 37€**
 Cesta vasos altos 400x400x150

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



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

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

2302615 **PVP 3€**
 Cestillo pequeño cubiertos

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



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

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



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.

Asegura un elevado flujo instantáneo que, combinado con una presión elevada, permite ejecutar ciclos de lavado rápidos y contiuos.

El display rotativo permite su instalación horizontal o vertical.

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	2.995€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	40€

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	120€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	135€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	167€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	206€

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	1.018€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.229€





Lavavajillas Industrial

Lavavajillas para hostelería de carga frontal estándar para bajo mostrador



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

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

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

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

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



	P-50	X-45	X-51	X-61	X-80	S-51	S-61
CARACTERÍSTICAS							
DIMENSIONES DE LA CESTA	500 x 500 mm	450 x 450 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	330mm	280mm	330mm	330mm	400mm	330mm	330mm
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	-	sí	sí	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	-	sí	sí	sí	sí	--
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	-	sí	sí	sí	sí	--
ACLARADO A TEMPERATURA CONSTANTE	-	-	-	sí	-	-	sí
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO	-	-	-	sí	-	-	sí
DOBLE PARED	-	-	-	-	-	sí	sí
CICLOS							
CICLOS	1	3	3	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	180	90/120/150"	120/180/210"	120/150/180"	120/150/210"	120/180/210"	120/150/180"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	20	40/30/24	30/24/14	30/24/20	30/24/17	30/24/17	30/24/20
POTENCIA							
POTENCIA BOMBA	0.5Hp / 370W	0.5Hp / 370W	1Hp / 750W	1Hp / 750W	1Hp / 730W	1Hp / 750W	1Hp / 750W
POTENCIA CUBA	2500W	1500W	2500W	2500W	2500W	2500W	2500W
POTENCIA CALDERÍN	2800W	2800W	3000/4500W	6000W	6000W	3000/4500W	6000W
POTENCIA TOTAL	3170W	3170W	3750/5250W	6750W	6730W	3750/5250W	6750W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	600 x 630 x 835mm	520 x 590 x 795mm	600 x 630 x 835mm	600 x 630 x 835mm	600 x 630 x 1320mm	600 x 630 x 835mm	600 x 630 x 835mm
PESO NETO	63Kg	54Kg	63Kg	63Kg	78Kg	63Kg	63Kg

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



PRO

El lavado profesional con total garantía

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

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

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

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

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

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

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



LAVAVAJILLAS P-50

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

El Lavado Profesional con Total Garantía.

- ▶ Manejo muy fácil e intuitivo.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Resistencia de 2.5 kW en la cuba: optimiza tiempos de recuperación.

		PVP
1302080	Lavavajillas P-50 230/50/1	2.161€
1302085	Lavavajillas P-50B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.357€

Incluido

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

Opcional

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



X-TRA

Versatilidad y Adaptabilidad

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



LAVAVAJILLAS X-45

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

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

		PVP
1302060	Lavavajillas X-45 230/50/1	2.305€
1302064	Lavavajillas X-45B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.500€

Incluido

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

Opcional

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



MULTI-POWER

novedad

LAVAVAJILLAS X-51

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

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

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

- ▶ Modelo multifase:
- ▶ 230V / 50Hz / 1~ (por defecto)
- ▶ 400V / 50Hz / 3N~
- ▶ 230V / 50Hz / 3~

		PVP
1302118	Lavavajillas X-51 230/50/1	2.442€
1302093	Lavavajillas X-51B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.630€
1302095	Lavavajillas X-51D 230/50/1 (con descalcificador)	2.642€
1302097	Lavavajillas X-51BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	2.833€

Incluido

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

Opcional

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



novedad

LAVAVAJILLAS X-61

Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante.

Asegura una higiene perfecta que la hace ideal para clínicas, guarderías, hospitales, laboratorios, etc. así como para el lavado de cristalería en hostelería.

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Visualización de temperaturas.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

- ▶ Sistema de aclarado a temperatura constante.
- ▶ Depósito independiente de alimentación de agua break tank.
- ▶ Bomba de presión de aclarado (presión mínima de alimentación 0.7bar / 7 l/ min.)

		PVP
1302152	Lavavajillas X-61 400/50/3N	3.184€
1302153	Lavavajillas X-61B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	3.365€
2319312	Kit filtro superior P-50/X-50	192€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAVAJILLAS X-80

Cesta de 500x500mm y altura útil de 400mm.

Lavavajillas industrial sobreelevado que permite una mayor comodidad de trabajo.

- ▶ **Altura útil especial para lavar bandejas.**
- ▶ **Visualización de temperaturas de lavado y aclarado.**
- ▶ **Filtros superiores de acero inoxidable de serie.**

		PVP
1302180	Lavavajillas X-80 400/50/3N	3.260€

Incluido

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

Opcional

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





SUPRA

La Excelencia al servicio del Lavado de la Vajilla

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



MULTI-POWER

novedad

LAVAVAJILLAS S-51

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

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

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Cuba de 2.5 kW: óptimo tiempo de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

- ▶ Modelo multifase:
- ▶ 230V / 50Hz / 1~ (por defecto)
- ▶ 400V / 50Hz / 3N~
- ▶ 230V / 50Hz / 3~

		PVP
1302192	Lavavajillas S-51 230/50/1	2.734€
1302194	Lavavajillas S-51B 230/50/1 (con bomba de desagüe)	2.929€
1302196	Lavavajillas S-51D 230/50/1 (con descalcificador)	2.934€
1302198	Lavavajillas S-51BD 230/50/1 (con bomba desagüe y descalcificador)	3.128€

Incluido

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

Opcional

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



novedad

LAVAVAJILLAS S-61

Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante

Asegura una higiene perfecta que la hace ideal para clínicas, guarderías, hospitales, laboratorios, etc. así como para el lavado de cristalería en hostelería.

- ▶ Máximo rendimiento.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Construcción de doble pared: aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Cuba de 2.5 kW: óptimo tiempo de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

- ▶ Sistema de aclarado a temperatura constante.
- ▶ Depósito independiente de alimentación de agua break tank.
- ▶ Bomba de presión de aclarado (presión mínima de alimentación 0.7bar / 7 l/min.)

		PVP
1302164	Lavavajillas S-61 400/50/3N	3.598€
1302165	Lavavajillas S-61B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	3.779€

Incluido

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

Opcional

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

ACCESORIOS

Filtros para lavavajillas



Diseñados para lavavajillas Sammic
Fabricados en acero inoxidable y acoplables en cubas de lavavajillas.
Fáciles de colocar y manejar con asas de acero inoxidable.

		PVP
2319312	Kit filtro superior P-50/X-50	192€
2319350	Kit filtro superior S-50	193€

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)	226€
1310014	Soporte para mod.40-41 (485x495x440)	234€
1310013	Soporte para mod.45 (545x530x440)	243€
1310012	Soporte para mod.50-60 (615x570x440)	248€



Patas altas

Kit patas altas fabricadas en acero inoxidable

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



		PVP
2310671	Patas 140-190mm.(4 unid.)	56€

Dosificadores

Diseñados para lavavasos y lavavajillas Sammic.

Kit dosificador de detergente para lavavasos y lavavajillas Sammic.



		PVP
2310429	Kit dosificador detergente variable para 35-80	137€
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	137€

Encimeras para bastidor

Modelos con cuba, escurridor y agujero desbarace

Disponibles en gama de 600 mm y 700 mm

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



		PVP
5896121	Fregadero con escurridor derecha 1200x600 FRLV-612/11D	433€
5896122	Fregadero con escurridor izquierda 1200x600 FRLV-612/11I	433€
5897121	Fregadero con escurridor derecha 1200x700 FRLV-712/11D	453€
5897122	Fregadero con escurridor izquierda 1200x700 FRLV-712/11I	453€
5896181	Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x600 FRLV-618/21D	671€
5896182	Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x600 FRLV-618/21I	671€
5897181	Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x700 FRLV-718/21D	753€
5897182	Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x700 FRLV-718/21I	753€
5898618	Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111D	867€
5899618	Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111I	867€
5898718	Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111D	923€
5899718	Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111I	923€

Bastidores lavavajillas

Bastidores para incorporar lavavajillas bajo el escurridor

Varias medidas

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



		PVP
5890681	Bastidor para lavavajillas 1200x600 FL612 D/I para encimeras 5896121/5896122	355€
5890781	Bastidor para lavavajillas 1200x700 FL712 D/I para encimeras 5897121/5897122	370€
5890687	Bastidor para lavavajillas 1800x600 FL618/21 D/I para encimeras 5896181/5896182	466€
5890787	Bastidor para lavavajillas 1800x700 FL718 D/I para encimera 5897181/5897182	450€
5890689	Bastidor para lavavajillas 1800x600 FLS-618 D/I (sin estante) para encimeras 5898618/5899618	299€
5890789	Bastidor para lavavajillas 1800x700 FLS-718 D/I (sin estante) para encimeras 5898718/5899718	316€



Cesta 450 x 450

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

▶ Cesta platos 450x450 mm.



2315340	PVP 52€
Cesta base 450x450x110mm	

2315341	PVP 52€
Cesta platos 450x450x110mm	

Cesta 500 x 500

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

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



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

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

5300120	PVP 31€
C-30 Cesta bandejas 500x500 h:100mm	

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



5300174	PVP 31€
C-8 Cesta base 16 div. Ø113 h:100mm	

5300159	PVP 32€
C-6 Cesta base 25 div. Ø90 h:100mm	

5300184	PVP 33€
C-7 Cesta base 36div. Ø75 h:100mm	

5300194	PVP 40€
C-9 Cesta base 49 div. Ø64 h:100mm	



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

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

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

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



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

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

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



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

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

2302615 **PVP 3€**
Cestillo pequeño cubiertos

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



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

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



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.

Asegura un elevado flujo instantáneo que, combinado con una presión elevada, permite ejecutar ciclos de lavado rápidos y contiuos.

El display rotativo permite su instalación horizontal o vertical.

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	2.995€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	40€

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	120€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	135€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	167€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	206€

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	1.018€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.229€



Lavavajillas de Cúpula

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



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

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

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

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

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

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

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

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

	P-100	X-100	X-100V	X-120	X-120V	S-100	S-100V	S-120	S-120V
CARACTERÍSTICAS									
DIMENSIONES DE LA CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA ÚTIL	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm	400mm
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO	-	O	O	O	O	O	O	O	O
DOBLE PARED	-	-	-	-	-	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS ACLARADO	-	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
VISUALIZACIÓN TEMPERATURAS LAVADO	-	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
CICLOS									
CICLOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120" / 180" / 210"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"	60" / 120" / 180"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30 / 20 / 17	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20	60 / 30 / 20
POTENCIA									
POTENCIA BOMBA	1Hp / 750W	1.2Hp / 880W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W	2Hp / 1500W	1.2Hp / 880W	1.2Hp / 880W	2Hp / 1500W	2Hp / 1500W
POTENCIA CUBA	2500W	2500W	2500W	3000W	3000W	2500W	2500W	3000W	3000W
POTENCIA CALDERÍN	6000W	7500W	7500W	9000W	9000W	7500W	7500W	9000W	9000W
POTENCIA TOTAL	6750W	8380W	8380W	10500W	10500W	8380W	8380W	10500W	10500W
DIMENSIONES EXTERIORES									
DIMENSIONES EXTERIORES	640 x 756 x 1468mm	640 x 756 x 1468mm	640 x 756 x 2165mm	640 x 756 x 1468mm	640 x 756 x 2165mm	640 x 756 x 1468mm	640 x 756 x 2165mm	640 x 756 x 1468mm	640 x 756 x 2165mm
ALTO (ABIERTO)	1920mm	1920mm	2165mm	1920mm	2165mm	1920mm	2165mm	1920mm	2165mm
PESO NETO	115Kg	115Kg	130Kg	129Kg	135Kg	115Kg	143Kg	129Kg	151Kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)									



PRO

El lavado profesional con total garantía

Lavavajillas de campana o cúpula con panel electrónico y 3 ciclos de lavado que hacen posible obtener un resultado profesional con bajo consumo.

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



LAVAVAJILLAS P-100

Cuba de 2.5kW y calderín de 6 kW

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

- ▶ Manejo muy fácil e intuitivo.
- ▶ Resultados de lavado óptimos.
- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Opción de parada térmica incluida.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ La capacidad de la cuba permite ejecutar más ciclos sin tener que cambiar el agua.
- ▶ 3 ciclos de lavado.

		PVP
1302200	Lavavajillas P-100 400/50/3N	4.119€
1302204	Lavavajillas P-100B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	4.317€

Incluido

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

Opcional

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



X-TRA

Versatilidad y Adaptabilidad

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

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



LAVAVAJILLAS X-100

Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Ciclos cortos: máxima productividad.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Bomba de lavado de 1.2 Hp: máxima eficacia de lavado.
- ▶ Calderín de 7.5 kW: óptimo tiempo de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302220	Lavavajillas X-100 400/50/3N	4.278€
1302224	Lavavajillas X-100B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	4.475€
1302228	Lavavajillas X-100C 400/50/3N (break tank y bomba desagüe)	5.005€

Incluido

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

Opcional

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





LAVAVAJILLAS X-100V

Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW. Equipado con condensador de vahos.

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Ciclos cortos: máxima productividad.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Bomba de lavado de 1.2 Hp: máxima eficacia de lavado.
- ▶ Calderín de 7.5 kW: óptimo tiempo de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302245	Lavavajillas X-100V 400/50/3N (con condensador de vahos)	6.407€
1302249	Lavavajillas X-100BV 400/50/3N (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	6.605€
1302253	Lavavajillas X-100CV 400/50/3N (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.134€

Incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.
- Condensador de vahos (V).

Opcional

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



LAVAVAJILLAS X-120

Cuba de 3 kW. y calderín de 9 kW.

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Ciclos cortos: máxima productividad.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Bomba de lavado de 2 Hp: máxima eficacia de lavado.
- ▶ Calderín de 9 kW: óptimo tiempo de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302260	Lavavajillas X-120 400/50/3N	4.814€
1302264	Lavavajillas X-120B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	5.012€
1302268	Lavavajillas X-120C 400/50/3N (break tank y bomba desagüe)	5.541€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAVAJILLAS X-120V

Cuba de 3 kW. y calderín de 9 kW. Equipado con condensador de vahos.

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Ciclos cortos: máxima productividad.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Bomba de lavado de 2 Hp: máxima eficacia de lavado.
- ▶ Calderín de 9 kW: óptimo tiempo de recuperación.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302275	Lavavajillas X-120V 400/50/3N (con condensador de vahos)	6.943€
1302278	Lavavajillas X-120BV 400/50/3N (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	7.141€
1302281	Lavavajillas X-120CV 400/50/3N (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.669€

Incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.
- Condensador de vahos (V).

Opcional

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





SUPRA

La Excelencia al servicio del Lavado de la Vajilla

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

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



LAVAVAJILLAS S-100

Cuba de 2.5 kW. y calderín de 7.5 kW.

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Doble pared en la capota: aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Bomba de lavado de 1.2 Hp: máxima eficacia de lavado.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302300	Lavavajillas S-100 400/50/3N	4.792€
1302304	Lavavajillas S-100B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	4.989€
1302308	Lavavajillas S-100C 400/50/3N (break tank y bomba desagüe)	5.520€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAVAJILLAS S-100V

Cuba de 2.5 kW. y calderín de 7.5 kW. Equipado con condensador de vahos.

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Doble pared en la capota: aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Brazos de lavado de acero inoxidable, robusto y resistente a la corrosión química.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Bomba de lavado de 1.2 Hp: máxima eficacia de lavado.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302315	Lavavajillas S-100V 400/50/3N (con condensador de vahos)	6.920€
1302319	Lavavajillas S-100BV 400/50/3N (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	7.119€
1302323	Lavavajillas S-100CV 400/50/3N (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	7.648€

Incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta platos.
- 1 cesta cubiertos.
- Filtros superiores en inox.
- Condensador de vahos (V).

Opcional

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



LAVAVAJILLAS S-120

Cuba de 3kW y calderín de 9kW

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Doble pared en la capota: aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302340	Lavavajillas S-120 400/50/3N	5.347€
1302344	Lavavajillas S-120B 400/50/3N (con bomba de desagüe)	5.545€
1302348	Lavavajillas S-120C 400/50/3N (break tank y bomba desagüe)	6.075€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAVAJILLAS S-120V

Cuba de 3kW y calderín de 9kW. Equipado con condensador de vahos.

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

- ▶ Robusto y fiable.
- ▶ Máxima eficacia de lavado.
- ▶ Doble pared en la capota: aislamiento térmico y acústico.
- ▶ Cuba de gran capacidad: más ciclos de lavado sin tener que cambiar el agua.
- ▶ Amplio abanico de opciones.

		PVP
1302355	Lavavajillas S-120V 400/50/3N (con condensador de vahos)	7.476€
1302358	Lavavajillas S-120BV 400/50/3N (con bomba de desagüe y condensador de vahos)	7.674€
1302361	Lavavajillas S-120CV 400/50/3N (break tank, bomba desagüe y condensador de vahos)	8.203€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Dosificador de abrillantador. · 1 cesta vasos. · 1 cesta platos. · 1 cesta cubiertos. · Filtros superiores en inox. · Condensador de vahos (V). 	<ul style="list-style-type: none"> · Dosificador de detergente (kit). · Bomba de desagüe (B). · Bomba de presión (kit). · Sistema de aclarado a temperatura constante con bomba de presión, break tank y bomba de desagüe (C).

ACCESORIOS

Kit bomba de presión



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

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

		PVP
2319400	Kit bomba presión 230V/50Hz	384€

Mesas para P/X/S (cúpulas)



Mesas para lavavajillas de cúpula

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

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

		PVP
1310020	Mesa lateral sin patas para cúpulas (594x514mm)	201€
5712510	Mesa lateral con peto MP-700D derecha(700x750x850)	673€
5712512	Mesa lateral con peto MP-1200D derecha (1200x750x850)	693€
5712520	Mesa lateral con peto MP-700I izquierda (700x750x850)	673€
5712522	Mesa lateral con peto MP-1200I izquierda (1200x750x850)	693€



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)	788€
5712540	Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	788€
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.156€
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.156€
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.261€
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.261€

Dosificadores



Diseñados para lavavajillas y lavavajillas Sammic.

Kit dosificador de detergente para lavavajillas y lavavajillas Sammic.

		PVP
2310429	Kit dosificador detergente variable para 35-80	137€
2310440	Kit dosificador detergente variable para 100-120	137€

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)	1.156€
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.156€
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	1.261€
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	1.261€
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.366€
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.366€
5712250	Estantería EMD-1600 (1600x650x600)	526€
5712260	Estantería EMD-2100 (2100x650x600)	630€
5712270	Estantería EMD-2600 (2600x650x600)	736€

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)	1.576€
5712262	Estantería EMD-2368 (2368x650x600)	683€



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)	420€
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700x700)	420€
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)	473€
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	473€
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)	526€
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)	526€

Cesta 500 x 500

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

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

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



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

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

5300120 PVP 31€
C-30 Cesta bandejas 500x500
h:100mm

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



5300174 PVP 31€
C-8 Cesta base 16 div. Ø113
h:100mm

5300159 PVP 32€
C-6 Cesta base 25 div. Ø90
h:100mm

5300184 PVP 33€
C-7 Cesta base 36div. Ø75
h:100mm

5300194 PVP 40€
C-9 Cesta base 49 div. Ø64
h:100mm



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

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

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

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



5300200	PVP 9€
---------	---------------

C-A Extensión abierta cestas
h:45mm

5300152	PVP 18€
---------	----------------

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058	PVP 6€
---------	---------------

Suplemento platos 310x95

2305488	PVP 7€
---------	---------------

Suplemento platos 350x95

2302615	PVP 3€
---------	---------------

Cestillo pequeño cubiertos

2302617	PVP 7€
---------	---------------

Cestillo pequeño doble cubiertos



5300135	PVP 5€
---------	---------------

C-1370 Cubilete cubiertos
105x105x125

5300125	PVP 14€
---------	----------------

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371
430x210x150mm





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.

Asegura un elevado flujo instantáneo que, combinado con una presión elevada, permite ejecutar ciclos de lavado rápidos y contiuos.

El display rotativo permite su instalación horizontal o vertical.

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	2.995€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	40€

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	120€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	135€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	167€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	206€

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	1.018€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.229€



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)	12.413€
Lavavajillas SRC-1800I 400/50/3N (carga izquierda)	12.413€

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)	14.484€
Lavavajillas SRC-2200I 400/50/3N (carga izquierda)	14.484€

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)	16.461€
Lavavajillas SRC-2700I 400/50/3N (carga izquierda)	16.461€

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.



LAVAJILLAS 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)	19.567€
Lavavajillas SRC-3300I 400/50/3N (carga izquierda)	19.567€

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.

LAVAJILLAS 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)	20.602€
Lavavajillas SRC-3600I 400/50/3N (carga izquierda)	20.602€

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.

LAVAJILLAS 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)	24.744€
Lavavajillas SRC-4000I 400/50/3N (carga izquierda)	24.744€

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)	32.612€
Lavavajillas SRC-5000I 400/50/3N (carga izquierda)	32.612€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.

Opcional

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

ACCESORIOS

Módulo de secado en ángulo



Aplicable a todas las gamas de trenes de lavado

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

	PVP
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	9.266€

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



Módulos de secado



Aplicables a 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.

	PVP
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	4.311€
TS-800 - Módulo de Secado - instalado	5.601€

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

CA copa de aspiración 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	409€
CA - Copa de aspiración para SRC-1800 - sin motor - Kit	564€

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	102€



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	2.053€

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	4.247€

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)	1.156€
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600x800x850)	1.156€
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100x800x850)	1.261€
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100x800x850)	1.261€
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600x800x850)	1.366€
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600x800x850)	1.366€
5712250	Estanteria EMD-1600 (1600x650x600)	526€
5712260	Estanteria EMD-2100 (2100x650x600)	630€
5712270	Estanteria EMD-2600 (2600x650x600)	736€

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)	1.576€
5712262	Estanteria EMD-2368 (2368x650x600)	683€



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)	420€
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700x700)	420€
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000x700)	473€
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000x700)	473€
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300x700)	526€
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300x700)	526€

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	2.352€
5702610	Mesa de carga en angulo MA-90 para SRC-2200/5000	2.352€

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	2.282€
5702160	Mesa recta rodillos MR-1100 (1100x630x850)	1.357€
5702170	Mesa recta rodillos MR-1600 (1600x630x850)	1.706€
5702180	Mesa recta rodillos MR-2100 (2100x630x850)	2.249€
5702370	Micro fin carrera FCR	377€

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	3.832€
5702370	Micro fin carrera FCR	377€

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)	788€
5712540	Mesa prelavado MI-700 para P/X/S/SRC (700x750x850)	788€
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.156€
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.156€
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.261€
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.261€



Cesta 500 x 500

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

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

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



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

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

5300120	PVP 31€
C-30 Cesta bandejas 500x500	
h:100mm	

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



5300174	PVP 31€
C-8 Cesta base 16 div. Ø113	
h:100mm	

5300159	PVP 32€
C-6 Cesta base 25 div. Ø90	
h:100mm	

5300184	PVP 33€
C-7 Cesta base 36 div. Ø75	
h:100mm	

5300194	PVP 40€
C-9 Cesta base 49 div. Ø64	
h:100mm	



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

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

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

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



5300200	PVP 9€
---------	---------------

C-A Extensión abierta cestas
h:45mm

5300152	PVP 18€
---------	----------------

C-13 Tapa cestas 500x500 ciega

Insertos / Suplementos / Otros

Utiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



2302058	PVP 6€
---------	---------------

Suplemento platos 310x95

2305488	PVP 7€
---------	---------------

Suplemento platos 350x95

2302615	PVP 3€
---------	---------------

Cestillo pequeño cubiertos

2302617	PVP 7€
---------	---------------

Cestillo pequeño doble cubiertos



5300135	PVP 5€
---------	---------------

C-1370 Cubilete cubiertos
105x105x125

5300125	PVP 14€
---------	----------------

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371
430x210x150mm





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.

Asegura un elevado flujo instantáneo que, combinado con una presión elevada, permite ejecutar ciclos de lavado rápidos y contiuos.

El display rotativo permite su instalación horizontal o vertical.

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	2.995€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	40€

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	120€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	135€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	167€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	206€

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	1.018€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.229€



Lava-Utensilios y Perolas

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



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

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

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

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

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

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

Los modelos LU-60/75 tienen panel de mandos electrónico muy intuitivo, con LED indicador de temperaturas de lavado y aclarado. Estos modelos tienen opción de parada térmica, garantizando una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo. Al mismo tiempo, los modelos LU-60/75, están disponibles con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.

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

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



	LU-60	LU-75	LU-61H	LU-130
DIMENSIONES DE LA CESTA	600x630mm	780x700mm	630x550mm	1350x700mm
ALTURA ÚTIL	650mm	650mm	820mm	680mm
CICLOS				
CICLOS	3	3	3	3
DURACIÓN CICLO(S)	120"/240"/360"	120"/240"/360"	120"/240"/360"	180"/360"/540"
PRODUCCIÓN CESTOS/HORA	30/15/10	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	742x852x1840mm	922x932x1840mm	675x803x2015mm	1520x890x1760mm
FONDO (ABIERTO)	1232mm	1312mm	1150mm	1235mm
ALTO (ABIERTO)	2035mm	2035mm	2200mm	2080mm
PESO NETO	168Kg	196Kg	150Kg	220Kg

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



LAVAUTENSILIOS LU-60

Cesta de 600 x 630 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP
1300570	Lavautensilios LU-60 230-400/50/3N	8.325€
1300574	Lavautensilios LU-60B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	8.511€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAUTENSILIOS LU-75

Cesta de 780 x 700 mm.

Altura útil: 650 mm.

		PVP
1300580	Lavautensilios LU-75 230-400/50/3N	10.992€
1300584	Lavautensilios LU-75B 230-400/50/3N (con bomba de desagüe)	11.179€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAUTENSILIOS LU-61H

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

Lavautensilios con altura útil especial para utensilios de grandes dimensiones.

		PVP
5700485	Lavautensilios LU-61H 400/50/3N	9.281€

Incluido

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

Opcional

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



LAVAUTENSILIOS LU-130

Cesta de 1.350 x 700 mm.

Altura útil: 680 mm.

		PVP
5700510	Lavautensilios LU-130 400/50/3N	18.054€

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	226€
2319027	Cesta inox LU-75	248€
6702550	Cesta inox LU-61H	404€
6702142	Cesta inox LU-130	436€

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	111€

Dosificadores



Diseñados para lavautensilios Sammic.

Kit dosificador de detergente y abrillantador.

		PVP
2310293	Kit dosificador detergente variable para LU-60/75	137€
2319005	Kit dosificador de abrillantador variable para LU-60/75	165€

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.

Asegura un elevado flujo instantáneo que, combinado con una presión elevada, permite ejecutar ciclos de lavado rápidos y contiuos.

El display rotativo permite su instalación horizontal o vertical.

		PVP
5320140	Osmotizador OS-140P 230/50/1	2.995€
6320220	Filtro pequeño azul Osmosis	40€



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	120€
5320010	Descalcificador D-12 12lt. Ø185x500mm	135€
5320015	Descalcificador D-16 16lt. Ø185x600mm	167€
5320020	Descalcificador D-20 20lt. Ø185x900mm	206€

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	1.018€
5320126	Descalcificador DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.229€



Pulidoras de cubiertos

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



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

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

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

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

- ▶ Indicador luminoso y acústico de máquina preparada para introducir cubiertos.
- ▶ Indicador luminoso de resistencias de calentamiento activadas o desactivadas.
- ▶ Indicador luminoso de cambio de grano.

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

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

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

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

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

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



	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARACTERÍSTICAS			
PRODUCCIÓN PIEZAS/HORA	3000	8000	8000
POTENCIA			
POTENCIA MOTOR	175W	300W	300W
POTENCIA RESISTENCIA	450W	900W	900W
POTENCIA LÁMPARA UVC	8W	8W	8W
POTENCIA VENTILADOR	50W	--	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	3.499€

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	5.658€
1370046	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230-400/50/3N	5.491€

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	6.416€
1370048	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230-400/50/3N	6.228€

Incluido

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

Opcional

- Kit rueda delantera.



ACCESORIOS

Producto pulidor



Granulado de origen vegetal para
abrillantar

Se vende en sacos de 3kg y 5kg.

		PVP
2379014	Granulado para abrillantar 3kg.	21€
2370011	Granulado para abrillantar 5kg.	40€

Kit rueda delantera



Rueda delantera para facilitar el
desplazamiento de la máquina

Kit rueda delantera sin instalar

		PVP
2379015	Rueda retráctil SAS	139€





Fregaderos industriales

Fregaderos con una o dos cubas y escurridor



Disponible en gama de 600 mm y 700 mm

- ▶ Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- ▶ Encimera con superficie rebajada estampada y peto posterior de 100mm.
- ▶ Cuba insonorizada que incluye desagüe y tubo rebosadero.
- ▶ Paneles en los tres lados con pliegues de protección de las manos.
- ▶ Bastidores con patas de tubo cuadrado de 40x40mm.
- ▶ Estante opcional.
- ▶ Pies regulables de forma hexagonal en acero inoxidable.
- ▶ Accesorios opcionales: doble fondo, tubos rebosaderos, estantes, grifos.

ACCESORIOS

Encimeras para bastidor



Modelos con cuba , escurridor y agujero desbarace

Disponible en gama de 600 mm y 700 mm

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

		PVP
5896121	Fregadero con escurridor derecha 1200x600 FRLV-612/11D	433€
5896122	Fregadero con escurridor izquierda 1200x600 FRLV-612/11I	433€
5897121	Fregadero con escurridor derecha 1200x700 FRLV-712/11D	453€
5897122	Fregadero con escurridor izquierda 1200x700 FRLV-712/11I	453€
5896181	Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x600 FRLV-618/21D	671€
5896182	Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x600 FRLV-618/21I	671€
5897181	Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800x700 FRLV-718/21D	753€
5897182	Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800x700 FRLV-718/21I	753€
5898618	Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111D	867€
5899618	Fregadero con escurridor y orificio 1800x600 FR-618/111I	867€
5898718	Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111D	923€
5899718	Fregadero con escurridor y orificio 1800x700 FR-718/111I	923€

Bastidores lavavajillas



Bastidores para incorporar lavavajillas bajo el escurridor

Varias medidas

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

		PVP
5890681	Bastidor para lavavajillas 1200x600 FL612 D/I para encimeras 5896121/5896122	355€
5890781	Bastidor para lavavajillas 1200x700 FL712 D/I para encimeras 5897121/5897122	370€
5890687	Bastidor para lavavajillas 1800x600 FL618/21 D/I para encimeras 5896181/5896182	466€
5890787	Bastidor para lavavajillas 1800x700 FL718 D/I para encimera 5897181/5897182	450€
5890689	Bastidor para lavavajillas 1800x600 FLS-618 D/I (sin estante) para encimeras 5898618/5899618	299€
5890789	Bastidor para lavavajillas 1800x700 FLS-718 D/I (sin estante) para encimeras 5898718/5899718	316€



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	112€
5870011	Grifo con palanca clínica GR-CL	110€



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	259€
5870022	Ducha directa con grifo DD-G	294€



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	294€





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	328€
5870025	Ducha 2 aguas con grifo D-2G	378€
5870026	Ducha 2 aguas con grifo "C" D-2GC	405€



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	1.412€
5870031	Manguera 15m. con ducha DM-15	1.451€



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	677€



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	468€
5862002	Carro para cestas sin asa CCV	301€





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	305€
5702577	Cubo 95l. CU-95	374€
5702578	Cubo 95l. Pedal CU-95P	522€



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	447€





Peladoras de patatas

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



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

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

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



	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUÍA DE SELECCIÓN							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	30 - 150	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	>200	100 - 300
CARACTERÍSTICAS							
CAPACIDAD DE CARGA POR CICLO	6Kg	12Kg	5Kg	10Kg	20Kg	30Kg	20Kg
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	150Kg	270Kg	100Kg	240Kg	480Kg	720Kg	300Kg
TEMPORIZADOR	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA							
MONOFÁSICA	400(PP)/550 (PPC)W	400(PP)/550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)/550 (PPC)W	370(PP)/550 (PPC)W	--	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	333 x 367 x 490mm	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

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

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

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



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

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

PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

		PVP
1000410	Peladora PP-6+ 230-400/50/3 ·370W	1.314€
1000411	Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W	1.374€
1000430	Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W	1.669€
1000431	Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W	1.737€

Incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC).

Opcional

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



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

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

PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

		PVP
1000420	Peladora PP-12+ 230-400/50/3 ·370W	1.616€
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W	1.644€
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W	2.031€
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W	2.093€

Incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC)

Opcional

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





GAMA INOX - COMPACT

Peladora compacta de acero inox

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

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

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

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

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



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

		PVP
1000565	Peladora M-5 230/50-60/1	1.388€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



GAMA INOX - PROFESIONAL

Construcción en Acero Inox

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

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

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

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

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

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



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP
1000650	Peladora PI-10 230-400/50/3N	2.043€
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	2.108€

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	2.358€
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	2.420€

Opcional

- Soporte
- Filtro anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP
1000630	Peladora PI-30 230-400/50/3N	3.759€
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	3.875€

Opcional

- Soporte inox con filtro.



GAMA INOX - COMBI

Peladora-escurridora

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



PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras

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

		PVP
1000670	Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	2.358€
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	2.420€

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	247€
2009224	Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20	262€
2009250	Soporte inox con filtro PI-10/20 (Soldado)	617€
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	677€

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	339€
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20	353€



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.

		PVP
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	457€

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	433€

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	509€

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	425€





Escurridoras de verduras

Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 Kg./h.



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

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

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

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

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

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



Garantía del mejor rendimiento sin dañar el producto.

Ruedas con freno de serie.

Panel de mandos electrónico: uso intuitivo y prestaciones avanzadas.



	ES-100	ES-200	PES-20
CARACTERÍSTICAS			
CAPACIDAD POR OPERACIÓN (ESCURRIDOR)	6Kg	12Kg	2Kg
POTENCIA TOTAL	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
CICLOS	550W	550W	550W
DURACIÓN CICLO(S)	3	3	--
DIMENSIONES EXTERIORES	60/120/180"	60/120/180"	--
PESO NETO	540x750x665mm	540x750x815mm	433x635x786mm
	48Kg	52Kg	39Kg



ESCURRIDOR ES-100

6 Kg. de carga por ciclo.

Producción 120-360 Kg./h.

		PVP
1000700	Escurreidora ES-100 230/50-60/1	2.246€

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	Escurreidora ES-200 230/50-60/1	3.199€

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.

PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras

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

		PVP
1000670	Peladora-escurreidora PES-20 230-400/50/3N	2.358€
1000671	Peladora-escurreidora PES-20 230/50/1	2.420€

Incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Opcional

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





ACCESORIOS

Cesto acero inoxidable



Cesto escurridora Sammic ES-100/200

		PVP
2009625	Cesta ES-100	251€
2009620	Cesta ES-200	265€

Cesto de plástico



Cesto escurridora Sammic PES-20

		PVP
2001429	Cesto plastico PE-15/PES-18/20	167€





Cortadora de patatas fritas manual

Máquina industrial para cortar patatas fritas

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

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

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

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

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

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



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de grilla-prensa.

		PVP
1020060	Cortadora manual CF-5 (8 x 08 mm)	306€
1020061	Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	306€
1020062	Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	306€

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	65€
1020070	Juego grilla-prensa 10 x 10 CF-5	65€
1020075	Juego grilla-prensa 12 x 12 CF-5	65€



Cortadoras de Hortalizas

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

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

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

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

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

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

Las cortadoras de hortalizas Sammic están certificadas por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).



	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
GUÍA DE SELECCIÓN					
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	100 - 450	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS					
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	286cm ²	273cm ²	136cm ²	286cm ²
VELOCIDAD MOTOR	365rpm	365rpm	365-730rpm	300-1000rpm	300-1000rpm
POTENCIA					
MONOFÁSICA	550W	550W	--	1500W	1500W
TRIFÁSICA	370W	550W	750W	--	--
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	389x405x544 mm	391x396x652 mm	430x420x810 mm	391x409x552 mm	391x400x652 mm
PESO NETO	21Kg	24Kg	29.5Kg	24Kg	27Kg



CORTADORAS DE HORTALIZAS - GAMA ACTIVE

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

Modelos dotados de motor asíncrono de gran potencia.

Provistas de bloque motor y boca de alimentación adaptada a la producción ofrecida, todos los modelos se pueden dotar de un amplio abanico de discos y rejillas para obtener diferentes tipos de cortes.

Serie 3/4: cortadoras de una velocidad.

Serie 6: cortadora de dos velocidades.



novedad

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31

Cortadora de verduras. Producción hasta 450 Kg/h.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

		PVP
1050700	Cortadora CA-31 230/50/1	1.120€
1050701	Cortadora CA-31 230-400/50/3N	1.095€

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.



novedad

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-41

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

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal de gran capacidad.

- ▶ Corte uniforme y de altísima calidad.
- ▶ Diseño ergonómico.
- ▶ Cabezal con cuchilla en un lateral: corta y distribuye productos dentro de la boca y distribuye productos enteros como la berza.
- ▶ Expulsor alto: desplaza más cantidad de producto, obteniendo una elevada producción sin perjudicar a la calidad del producto final.
- ▶ Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo y direcciona el producto evitando salpicaduras.
- ▶ Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- ▶ Homologado por NSF International.

		PVP
1050719	Cortadora CA-41 230/50/1	1.764€
1050721	Cortadora CA-41 230-400/50/3N	1.721€

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.



novedad

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	3.150€

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.

Modelos dotados con tecnología Brushless, de máxima eficiencia.

De velocidad variable, mantienen el par en todo el rango de velocidades. Gracias al exclusivo "Force Control System", se garantiza un corte estandarizado y de gran calidad. El diseño ligero y compacto, ofrecen estanqueidad mejorada al no requerir ventilación, y generan menos ruido, mejorando el ambiente en el lugar de trabajo.

Provistas de bloque motor de velocidad variable y boca de alimentación adaptada a la producción ofrecida, todos los modelos se pueden dotar de un amplio abanico de discos y rejillas para obtener diferentes tipos de cortes.



novedad

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	2.015€

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.



novedad

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	2.484€

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

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	730€
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V	730€

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	807€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	807€

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	1.412€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK	1.412€



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	302€

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.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	84€
1010220	Disco cortador FC-2+	84€
1010224	Disco cortador FC-3D	84€
1010409	Disco cortador FC-8D	84€
1010410	Disco cortador FC-10D	84€
1010411	Disco cortador FC-14D	95€
1010252	Disco cortador FC-20+	95€
1010247	Disco cortador FC-25+	95€

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-6+ 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+	84€
1010220	Disco cortador FC-2+	84€
1010222	Disco cortador FC-3+	84€
1010407	Disco cortador FC-6 +	84€
1010400	Disco cortador FC-8 +	84€
1010401	Disco cortador FC-10 +	84€
1010402	Disco cortador FC-14 +	95€
1010252	Disco cortador FC-20+	95€
1010247	Disco cortador FC-25+	95€

Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

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

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

- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/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 +	84€
1010403	Disco cortador FCC-3 +	84€
1010404	Disco cortador FCC-5 +	84€



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/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+	94€
1010300	Disco cortador FCO-3+	94€
1010408	Disco cortador FCO-6 +	94€

Rejillas para fritas FFC



Rejillas para fritas.
 * FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.
 ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
 ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/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+	94€
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	94€
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	94€

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)	94€
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300/CR-143)	94€
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300/CR-143)	94€

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/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	94€
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	94€
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	94€
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	94€
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	94€
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	94€
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	94€
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	94€



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)	94€
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300/CR-143)	94€
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300/CR-143)	94€

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/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+	112€
1010210	Disco cortador FCE-4+	112€
1010405	Disco cortador FCE-8 +	130€

Discos ralladores SH



novedad

- 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/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 desmontable SH-2	59€
1010315	Disco rallador desmontable SH-3	59€
1010322	Disco rallador desmontable SH-4	59€
1010324	Disco rallador desmontable SH-6	59€
1010326	Disco rallador desmontable SH-7	59€
1010328	Disco rallador desmontable SH-8	59€
1010318	Disco rallador desmontable SH-1	59€

Kit prensapurés FP+



- Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter
- Ideal para puré de patatas
- * Necesario usar junto con disco cortador.

		PVP
1010390	Accesorio Rejilla prensapurés FP	134€



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
1010201	Soporte discos / rejillas	40€
1010204	Soporte discos / rejillas +/D	40€

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	82€
1010366	Limpiador rejilla QC-10	82€
1010359	Asiento rejilla GCH	50€

Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades

Se componen de un bloque motor de velocidad variable, cabezal universal o de gran capacidad y un cabezal cutter con caldero de 5 u 8 litros, dotado de rotor con cuchillas microdentadas.

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

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

COMO CORTADORA:

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

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

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

COMO CUTTER:

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

El caldero es de acero inoxidable de la más alta calidad y está equipado con asa ergonómica. La tapa está fabricada en policarbonato altamente resistente y está equipado con el rascador exclusivo "cut&mix". Este rascador permite la obtención de un producto final más homogéneo y evita el sobrecalentamiento del producto.

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



	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUÍA DE SELECCIÓN				
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUCCIÓN HORA	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARACTERÍSTICAS				
ÁREA BOCA ENTRADA (CORTADORA)	136cm ²	136cm ²	286cm ²	286cm ²
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	8l	5l	8l
RPM MOTOR (CUTTER)	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
RPM MOTOR (CORTADORA)	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA				
MONOFÁSICA	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES				
DIMENSIONES (CORTADORA)	391x409x552 mm	391x409x552 mm	391x400x652 mm	391x400x652 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	286x387x487 mm	286x387x517 mm	286x387x487 mm	286x387x517 mm
PESO NETO	26.5Kg	27.6Kg	29.7Kg	30.8Kg
PESO NETO (CUTTER)	18Kg.	19Kg.	18Kg.	19Kg.



COMBI CORTADORA-CUTTER - GAMA ULTRA

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

Modelos dotados con tecnología Brushless, de máxima eficiencia.

De velocidad variable, mantienen el par en todo el rango de velocidades. Gracias al exclusivo "Force Control System", se garantiza un resultado estandarizado y de gran calidad. El diseño ligero y compacto, ofrecen estanqueidad mejorada al no requerir ventilación, y generan menos ruido, mejorando el ambiente en el lugar de trabajo.

Provistas de bloque motor de velocidad variable y boca de alimentación adaptada a la producción ofrecida, todos los modelos se pueden dotar de un amplio abanico de discos y rejillas para obtener diferentes tipos de cortes. En función cutter, están equipados con caldero de de 5,5 u 8 litros de capacidad, pudiéndose dotar de cuchillas microdentadas (de serie), lisas o perforadas, adaptándose a cualquier necesidad que tenga el usuario.

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 revolvedor y cuchillas microdentadas.



novedad

1050752	Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1	PVP
		2.610€

Incluido

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

Opcional

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

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-38V

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

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

Tecnología Brushless.

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.



novedad

1050808	Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1	PVP
		2.902€

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



novedad

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 revolventor y cuchillas microdentadas.

		PVP
1050769	Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1	3.035€

Incluido

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

Opcional

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

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V



novedad

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 revolventor y cuchillas microdentadas.

		PVP
1050821	Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1	3.326€

Incluido

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

Opcional

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





ACCESORIOS

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	730€
1050124	Cabezal tubos CA-3V/4V y CK-35V/38V/45V/48V	730€

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	807€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	807€

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	1.412€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK	1.412€



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	302€

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.**
- ▶ **Para la combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	84€
1010220	Disco cortador FC-2+	84€
1010224	Disco cortador FC-3D	84€
1010409	Disco cortador FC-8D	84€
1010410	Disco cortador FC-10D	84€
1010411	Disco cortador FC-14D	95€
1010252	Disco cortador FC-20+	95€
1010247	Disco cortador FC-25+	95€

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-6+ 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+	84€
1010220	Disco cortador FC-2+	84€
1010222	Disco cortador FC-3+	84€
1010407	Disco cortador FC-6 +	84€
1010400	Disco cortador FC-8 +	84€
1010401	Disco cortador FC-10 +	84€
1010402	Disco cortador FC-14 +	95€
1010252	Disco cortador FC-20+	95€
1010247	Disco cortador FC-25+	95€

Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

- ▶ Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limón, plátano, manzana, etc.
- ▶ Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- ▶ FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- ▶ FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.
- ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/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 +	84€
1010403	Disco cortador FCC-3 +	84€
1010404	Disco cortador FCC-5 +	84€



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/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+	94€
1010300	Disco cortador FCO-3+	94€
1010408	Disco cortador FCO-6 +	94€

Rejillas para fritas FFC



Rejillas para fritas.
 * FFC-10 válido sólo para cortadora CA-400.
 ▶ Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
 ▶ Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
 ▶ **Para la cortadora CA-31/41/3V/4V/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+	94€
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	94€
1010340	Rejilla fritas FFC-10 (CA-400)	94€

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/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	94€
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	94€
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	94€
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	94€
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	94€
1010330	Rejilla cubos FMC-10 (CA-400)	94€
1010335	Rejilla cubos FMC-16 (CA-400)	94€
1010332	Rejilla FMC-20 (CA-400)	94€

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/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+	112€
1010210	Disco cortador FCE-4+	112€
1010405	Disco cortador FCE-8 +	130€



Discos ralladores SH



novedad

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/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 desmontable SH-2	59€
1010315	Disco rallador desmontable SH-3	59€
1010322	Disco rallador desmontable SH-4	59€
1010324	Disco rallador desmontable SH-6	59€
1010326	Disco rallador desmontable SH-7	59€
1010328	Disco rallador desmontable SH-8	59€
1010318	Disco rallador desmontable SH-1	59€

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
1010201	Soporte discos / rejillas	40€
1010204	Soporte discos / rejillas +/-D	40€

Kit limpia-rejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura

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

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

		PVP
1010361	Limpiador rejilla QC-8	82€
1010366	Limpiador rejilla QC-10	82€
1010359	Asiento rejilla GCH	50€

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	138€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	147€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	123€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	278€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	298€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	278€



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	53€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	64€



GUIA DE CORTE

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	
SH-1	SH-8	





Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

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



Sammic ofrece una gama completa de cutters y cutters-emulsionadores de 3, 5.5 y 8 litros de capacidad y prestaciones avanzadas que se ajusta a las necesidades de cada usuario.

GAMA ACTIVE

CUTTERS K: 2 velocidades y 5.5 u 8 litros de capacidad.

Los cutters K-52 y K-82 de Sammic son máquinas muy robustas que están enteramente construidas en materiales alimentarios. El caldero, fácilmente extraíble, está fabricado en acero inoxidable de gran calidad y cuenta con asa ergonómica así como con una tapa de policarbonato altamente resistente provisto de un orificio que permite añadir líquidos en funcionamiento.

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

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

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

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

GAMA ULTRA

CUTTERS-EMULSIONADORES KE: velocidad variable, tecnología Brushless, 5.5 u 8 litros de capacidad y revolvedor "cut&mix" incorporado.

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

Modelos dotados con tecnología Brushless, de máxima eficiencia. Gracias a ello, los cutters KE mantienen el par en todo el rango de velocidades. El exclusivo "Force Control System" garantiza un resultado estandarizado y de gran calidad. De diseño ligero y compacto, ofrecen estanqueidad mejorada al no requerir ventilación, y generan menos ruido, mejorando el ambiente en el lugar de trabajo.

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

GAMA COMPACTA: SK/SKE

Gama de cutter SK-3 y cutter-emulsionador SKE-3, con caldero de 3 litros. Cuentan con un recipiente de acero inoxidable extraíble y tapa con orificio para añadir líquidos en funcionamiento. El panel de mandos es electrónico y cuentan con variador de velocidad con sistema continuo. Los cutters SK/SKE están provistos de microrruptor de seguridad.



	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V	SK-3	SKE-3
GUÍA DE SELECCIÓN						
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100	10 - 25	10 - 30
CAPACIDAD MÁXIMA DE PRODUCTO	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.	1Kg.	2Kg.
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	8l	5l	8l	3l	3l
DIMENSIONES DEL CALDERO	Ø240x150mm	Ø240x199mm	Ø240x150mm	Ø240x199mm	Ø160x160mm	Ø160x160mm
POTENCIA TOTAL	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W	500W	500W
2 VELOCIDADES	sí	sí	-	-	-	-
VELOCIDAD VARIABLE	-	-	sí	sí	sí	sí
VELOCIDAD, MIN-MAX	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm	450 / 3000rpm	450 / 3000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	286x387x439mm	286x387x473mm	286x387x487mm	286x387x517mm	240x370x305mm	240x370x305mm
PESO NETO	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg	11Kg	11.8Kg



CUTTER - GAMA ACTIVE

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

Modelos dotados de motor asíncrono de gran potencia.

Provistas de bloque motor de dos velocidades y caldero de 5,5 y 8 litros de capacidad, se pueden dotar de cuchillas microdentadas (de serie), lisas o perforadas, adaptándose a cualquier necesidad que tenga el usuario.



novedad

CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 litros. 2 velocidades.

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

1050832	Cutter K-52 400/50/3N	PVP 1.477€
---------	-----------------------	----------------------

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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



novedad

CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 litros. 2 velocidades.

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

1050850	Cutter K-82 400/50/3N	PVP 1.625€
---------	-----------------------	----------------------

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.

Modelos dotados con tecnología Brushless, de máxima eficiencia.

De velocidad variable, mantienen el par en todo el rango de velocidades. Gracias al exclusivo "Force Control System", se garantiza un resultado estandarizado y de gran calidad. De diseño ligero y compacto, ofrecen estanqueidad mejorada al no requerir ventilación, y generan menos ruido, mejorando el ambiente en el lugar de trabajo.

Provistas de bloque motor de velocidad variable y caldero de 5,5 y 8 litros de capacidad, se pueden dotar de cuchillas microdentadas (de serie), lisas o perforadas, adaptándose a cualquier necesidad que tenga el usuario.



novedad

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	1.898€

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



novedad

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	2.190€

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



GAMA COMPACTA

Cutters - Emulsionadores con caldero de 3 litros

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



CUTTER SK-3

Capacidad de la cuba: 3 litros.

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

		PVP
1050080	Cutter SK-3 230/50-60/1	993€
2051938	Revolvedor SKE-3	150€

Incluido

- Juego de cuchillas lisas extraíbles para uso general.

Opcional

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

CUTTER - EMULSIONADOR SKE-3

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

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



		PVP
1050086	Emulsionador SKE-3 230/50-60/1	1.261€
2051938	Revolvedor SKE-3	150€

Incluido

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

Opcional

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





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	138€
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	147€
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	123€
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8	278€
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	298€
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	278€

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	53€
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8	64€

Cuchillas SK/SKE



Gama de cuchillas para Cutters y Emulsionadoras compactas o SK

		PVP
2052666	Rotor con cuchillas lisas SK-3	75€
2052617	Rotor con cuchillas microdentadas SK-3	78€
2052668	Rotor con cuchillas perforadas SK-3	64€
2052664	Rotor con cuchillas lisas SKE-3	147€
2052630	Rotor con cuchillas microdentadas SKE-3	136€
2052659	Rotor con cuchillas perforadas SKE-3	120€

Revolvedores SK/SKE



Para obtener una mezcla más homogénea

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

		PVP
2051938	Revolvedor SKE-3	150€



Trituradores - batidoras profesionales - Gama TR/BM

* Modelos disponibles hasta el lanzamiento de la gama XM.



TRITURADORES PROFESIONALES SAMMIC

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



	TR-220	TR-270	TR-350		TR-550		TR-750	TR/BM-270			TR/BM-350	
			BN	BL	BL	BXL		BXS	BS	BB-250	BN	BB-350
GUIA DE SELECCION												
RECIPIENTES HASTA (LITROS)	10	15	60	70	100	150	200	10	15	2-30 claras huevo	60	2-50 claras huevo
CARACTERISTICAS												
ALIMENT. ELECTRICA	230V / 50- 60 Hz / 1~											
POTENCIA (W)	250	250	350	350	550	550	750	250	250	250	350	350
VELOCIDAD (R.P.M.)												
FIJA (EN LIQUIDO)	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000					
VARIABLE (EN LIQUIDO)	-	-	-	-	-	-	-	1.500-9.000	1.500-9.000	130-1.500	1.500-9.000	130-1.500
DIMENSIONES (MM)												
BRAZO TRITURADOR	200	290	420	500	500	585	600	200	290		420	
Ø CAZOLETA	65	82	94	94	94	105	118	65	82		94	
BRAZO BATIDOR										300		396
TOTAL	485	550	732	805	805	885	935	460	550	560	732	705
PESO NETO (KG)	1.9	1.9	3.35	3.55	3.95	4.15	4.25	1.5	1.9	2.3	3.35	3.5





GAMA COMPACTA · SERIE 200 · 250W



		PVP
3030092	Triturador TR-220 230/50-60/1	239€
3030037	Triturador TR-270 230/50-60/1	277€
3030075	Combinado TR/BM-270 230/50-60/1	516€
3030081	Batidor BM-270 230/50-60/1	392€
3030058	Bloque Motor TR/BM-270 230/50-60/1	234€
3030172	Brazo triturador BXS	125€
3030143	Brazo triturador BS	125€
3030144	Brazo batidor BB-250	156€

GAMA MEDIA · SERIE 300 · 350W



		PVP
3030380	Triturador TR-350BN 230/50-60/1	382€
3030381	Triturador TR-350BL 230/50-60/1	419€
3030386	Combinado TR/BM-350 230/50-60/1	606€
3030388	Batidor BM-350 230/50-60/1	480€
3030135	Bloque motor TR-350 230/50-60/1	258€
3030145	Bloque motor TR/BM-350 230/50-60/1	320€
3030150	Brazo triturador BN	125€
3030155	Brazo triturador BL	161€
3030165	Brazo batidor BB-350	160€

GAMA SUPER · SERIE 500 · 550W



		PVP
3030382	Triturador TR-550BL 230/50-60/1	514€
3030383	Triturador TR-550BXL 230/50-60/1	604€
3030140	Bloque motor TR-550 230/50-60/1	352€
3030155	Brazo triturador BL	161€
3030160	Brazo triturador BXL	252€

GAMA SUPER · SERIE 700 · 750W



		PVP
3030148	Triturador TR-750 230/50-60/1	757€



ACCESORIOS

Accesorios y expositor



		PVP
3030315	Soporte marmita	104€
3030320	Soporte deslizador	118€
3030134	Expositor TR	376€





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. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ▶ Click-on-arm: brazos desmontables con cierre rápido y seguro.
- ▶ Campanas diseñadas para evitar salpicaduras.
- ▶ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red o, a partir de la serie 30, led de dos colores para informar del estado de la máquina.

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.

	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
POTENCIA TOTAL	240W	300W	300W	300W	300W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				
FUNCIÓN TRITURADOR					
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	10l	12l	15l	12l	15l
DIAMETRO CUBRE CUCHILLA	65mm	82mm	82mm	82mm	--
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	223mm	250mm	300mm	250mm	--
LONGITUD TOTAL	448mm	514mm	564mm	514mm	--
FUNCIÓN BATIDOR					
CAPACIDAD (CLARAS)	--	--	--	2 - 30	2 - 30
LONGITUD BRAZO BATIDOR	--	--	--	306mm	306mm
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	--	--	--	570mm	570mm
PESO NETO					
PESO NETO	1.4Kg	2.3Kg	2.4Kg	2.62Kg	2.62Kg

	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
POTENCIA TOTAL	400W	400W	400W	400W	400W	570W	570W	570W	570W	750W	750W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~										
FUNCIÓN TRITURADOR											
CAPACIDAD MÁXIMA DEL RECIPIENTE	30l	45l	60l	30l	60l	80l	120l	80l	120l	200l	250l
DIAMETRO CUBRE CUCHILLA	87.3mm	87.3mm	87.3mm	87.3mm	--	98.2mm	98.2mm	--	--	123.3mm	123.3mm
LONGITUD BRAZO TRITURADOR	306mm	366mm	420mm	306mm	--	419mm	519mm	419mm	--	539mm	630mm
LONGITUD TOTAL	614mm	674mm	728mm	615mm	--	760mm	860mm	760mm	--	880mm	970mm
FUNCIÓN BATIDOR											
CAPACIDAD (CLARAS)	--	--	--	2 - 50	2 - 50	--	--	--	2 - 80	--	--
LONGITUD BRAZO BATIDOR	--	--	--	396mm	396mm	--	--	405mm	405mm	--	--
LONGITUD TOTAL (CON BRAZO BATIDOR)	--	--	--	706mm	706mm	--	--	746mm	746mm	--	--
PESO NETO											
PESO NETO	3.34Kg	3.46Kg	3.63Kg	3.44Kg	3.44Kg	4.65Kg	4.85Kg	4.85Kg	4.41Kg	4.57Kg	5.18Kg



SERIE XS



novedad

TRITURADOR XM-12

Triturador profesional compacto.
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	199€

Incluido	Opcional
Bloque motor de velocidad variable. Brazo MA-12.	Brazo MA-11.



novedad

BLOQUE MOTOR MM-1V

Bloque motor de 240W
Bloque motor compacto de velocidad variable.
Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030616	Bloque motor MM-1V 230/50-60/1	131€

Incluido	Opcional
Bloque motor de velocidad variable.	Brazo MA-11. Brazo MA-12.





SERIE S



novedad

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.

3030625	Triturador XM-21 230/50-60/1	PVP 259€
---------	------------------------------	---------------------------

Incluido	Opcional
Bloque motor de velocidad variable. Brazo triturador MA-21.	Brazo triturador MA-22. Brazo batidor BA-21.



novedad

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.

3030626	Triturador XM-22 230/50-60/1	PVP 279€
---------	------------------------------	---------------------------

Incluido	Opcional
Bloque motor de velocidad variable. Brazo triturador MA-22.	Brazo triturador MA-21. Brazo batidor BA-21.



novedad

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.

3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1	PVP 449€
---------	-----------------------------	---------------------------

Incluido	Opcional
Bloque motor de velocidad variable. Brazo triturador MA-21. Brazo batidor BA-20.	Brazo triturador MA-22.



novedad

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	386€

Incluido

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

Opcional

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



novedad

BLOQUE MOTOR MM-2V

Bloque motor de 300W

Bloque motor de velocidad variable.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030637	Bloque motor MM-2V	199€

Incluido

Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

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





SERIE M



novedad

TRITURADOR XM-31

Triturador profesional. 400W.
 Bloque motor de velocidad fija.
 Brazo extraíble de 300 mm.
 Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 litros.

3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	PVP 376€
---------	------------------------------	---------------------------

Incluido

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

Opcional

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



novedad

TRITURADOR XM-32

Triturador profesional. 400W.
 Bloque motor de velocidad fija.
 Brazo extraíble de 360 mm.
 Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 45 litros.

3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	PVP 382€
---------	------------------------------	---------------------------

Incluido

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

Opcional

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



novedad

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.

3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	PVP 399€
---------	------------------------------	---------------------------

Incluido

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

Opcional

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



novedad

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	579€

Incluido

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

Opcional

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



novedad

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	489€

Incluido

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

Opcional

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



novedad

BLOQUE MOTOR MM-3

Bloque motor de 400W. Velocidad fija.

Bloque motor de velocidad fija.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030666	Bloque motor MM-3	259€

Incluido

Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

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





novedad

BLOQUE MOTOR MM-3V

Bloque motor de 400W

Bloque motor de velocidad variable.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030667	Bloque motor MM-3V	319€

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



novedad

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.

3030684	Triturador XM-51 230/50-60/1	PVP 449€
---------	------------------------------	--------------------

Incluido

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

Opcional

Brazo triturador MA-52.



novedad

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.

3030690	Triturador XM-52 230/50-60/1	PVP 474€
---------	------------------------------	--------------------

Incluido

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

Opcional

Brazo triturador MA-51.



novedad

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 60 claras de huevo.

3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1	PVP 689€
---------	-----------------------------	--------------------

Incluido

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

Opcional

Brazo triturador MA-52.



novedad

BATIDORA DE VARILLAS B-50

Batidora de varillas profesional. 570W.

Bloque motor de velocidad variable.

Brazo batidor con capacidad de 2 a 60 claras de huevo.

		PVP
3030693	Batidora de Varillas B-50 230/50-60/1	560€

Incluido

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

Opcional

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



novedad

BLOQUE MOTOR MM-5

Bloque motor de 570W. Velocidad fija.

Bloque motor de velocidad fija.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030677	Bloque motor MM-5	299€

Incluido

Bloque motor de velocidad fija.

Opcional

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



novedad

BLOQUE MOTOR MM-5V

Bloque motor de 570W. Velocidad variable.

Bloque motor de velocidad variable.

Diseñado para un uso continuo.

		PVP
3030686	Bloque motor MM-5V	350€

Incluido

Bloque motor de velocidad variable.

Opcional

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



SERIE XL



novedad

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.

3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	PVP 649€
---------	------------------------------	--------------------

Incluido

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

Opcional

Brazo triturador MA-72.



novedad

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.

3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	PVP 689€
---------	------------------------------	--------------------

Incluido

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

Opcional

Brazo triturador MA-71.



novedad

BLOQUE MOTOR MM-7

Bloque motor de 750W
Bloque motor de velocidad fija.
Diseñado para un uso continuo.

3030716	Bloque motor MM-7	PVP 369€
---------	-------------------	--------------------

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-1V.

Disponible en 2 longitudes:

▶ MA-11: 192 mm.

▶ MA-12: 223 mm.

		PVP
3030613	Brazo triturador MA-11	74€
3030624	Brazo triturador MA-12	79€

Brazos trituradores MA-20



Complemento para el triturador XM-21/22 o para el bloque motor MM-2V.

Disponible en 2 longitudes:

▶ MA-21: 250 mm.

▶ MA-22: 300 mm.

		PVP
3030638	Brazo triturador MA-21 · 250 mm.	99€
3030640	Brazo triturador MA-22 · 300 mm.	119€

Brazo batidor BA-21



Complemento para el triturador, batidor o combi de la serie 20 o para el bloque motor MM-2V.

		PVP
3030641	Brazo batidor BA-21	187€

Brazos trituradores MA-30



Complemento para el triturador o combi de la serie 30 o para el bloque motor MM-3 / MM-3V.

Disponible en 3 longitudes:

▶ MA-31: 306 mm.

▶ MA-32: 366 mm.

▶ MA-33: 420 mm.

		PVP
3030653	Brazo triturador MA-31 · 300 mm.	120€
3030655	Brazo triturador MA-32 · 360 mm.	125€
3030657	Brazo triturador MA-33 · 420 mm.	142€

Brazo batidor BA-31



Complemento para el batidor o combi de la serie 30 o para el bloque motor MM-3V.

		PVP
3030670	Brazo batidor BA-31	175€



Brazos trituradores MA-50



Complemento para el triturador, batidor o combi de la serie 50 o para el bloque motor MM-5 / MM-5V.

Disponible en 2 longitudes:

- ▶ MA-51: 419 mm.
- ▶ MA-52: 519 mm.

		PVP
3030685	Brazo triturador MA-51 · 420 mm.	149€
3030687	Brazo triturador MA-52 · 520 mm.	165€

Brazo batidor BA-51



Complemento para el batidor o combi de la serie 50 o para el bloque motor MM-5V.

		PVP
3030696	Brazo batidor BA-51	269€

Brazos trituradores MA-70



Complemento para el triturador de la serie 70 o para el bloque motor MM-7.

Disponible en 2 longitudes:

- ▶ MA-71: 540 mm.
- ▶ MA-72: 630 mm.

		PVP
3030856	Brazo triturador MA-71 · 540 mm.	299€
3030855	Brazo triturador MA-72 · 630 mm.	339€





Turbo-Trituradores

Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



TURBO-TRITURADOR TRX-21

Modelo de 1 velocidad

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

		PVP
3030501	Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N	4.937€
9500120	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	5.134€

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	6.213€
9500121	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con una rejilla)	6.410€

Incluido

- Carro, motor y brazo (sin rejillas).

Opcional

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

ACCESORIOS

Rejillas para TRX

3 tipos de rejillas para cada uso

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

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



		PVP
4032401	Rejilla 21 dientes	197€
4032403	Rejilla 30 dientes	197€
4032389	Rejilla 42 dientes	197€





Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan.



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

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

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

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

BM-5 / BM-5E

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

BE-10/20/30/40

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

ACCESORIOS OPCIONALES

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

Consultar modelos disponibles para barcos.

	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUÍA DE SELECCIÓN						
CAPACIDAD DEL CALDERO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
CARACTERÍSTICAS						
POTENCIA TOTAL	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	--	--	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
DIMENSIONES EXTERIORES	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
PESO NETO	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	829€

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	1.038€

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	2.212€
1500211	Batidora BE-10C 230/50-60/1	2.429€

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	3.626€
1500223	Batidora BE-20I 230/50-60/1	4.021€
1500221	Batidora BE-20C 230/50-60/1	4.139€

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	4.060€
1500282	Batidora BE-30I 230/50-60/1	4.503€
1500281	Batidora BE-30C 230/50-60/1	4.636€

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	5.876€
1500241	Batidora BE-40C 230/50-60/1	6.166€
1500246	Batidora BE-40I 230/50-60/1	6.209€

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	106€
2509494	Caldero BE-10	149€
2509495	Caldero BE-20	216€
2509564	Caldero BE-30 (>10/2016)	387€
2509497	Caldero BE-40	433€

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	568€
1500296	Equipo 10 lt. BE-30	680€
1500242	Equipo 20 lts. BE-40	781€

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	422€
1500261	Carro caldero 30L	422€
1500262	Carro caldero 40L	422€



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	324€

Cortadora-ralladora CR-143



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

Trabaja con discos y rejillas.

- ▶ Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- ▶ Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la Cortadora de Hortalizas CA-301.

		PVP
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	457€

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	433€

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	509€



Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

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



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

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

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

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

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

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

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



	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 EXTRAIBLE	-	O	O	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	O	O	sí	sí	-
POTENCIA						
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	--	2600W
MONOFÁSICA	370W	900W	1100W	--	1500W	--
TRIFÁSICA, 2 VELOCIDADES	--	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	--	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280x540x550mm	390x680x650mm	430x780x770mm	480x820x740mm	530x850x740mm	575x1020x980mm
PESO NETO	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg





novedad

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	1.505€
5501105	Amasadora DM-10 230/50/1	1.505€

Incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.

Opcional

- Ruedas con freno.



novedad

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	2.003€
5501125	Amasadora DM-20 230/50/1	2.003€
5501127	Amasadora DM-20 2V 400/50/3	2.276€
5501170	Amasadora DME-20 230-400/50/3	2.567€
5501175	Amasadora DME-20 230/50/1	2.567€
5501177	Amasadora DME-20 2V 400/50/3	2.841€

Incluido

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

Opcional

- Ruedas con freno.



novedad

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	2.272€
5501135	Amasadora DM-33 230/50/1	2.272€
5501137	Amasadora DM-33 2V 400/50/3	2.561€
5501185	Amasadora DME-33 230-400/50/3	2.827€
5501190	Amasadora DME-33 230/50/1	2.827€
5501192	Amasadora DME-33 2V 400/50/3	3.117€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · 1 ó 2 velocidades. · Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME). 	<ul style="list-style-type: none"> · Ruedas con freno.



novedad

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	3.035€
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3	3.350€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · 1 ó 2 velocidades. · Cabezal elevable y caldero desmontable. 	<ul style="list-style-type: none"> · Ruedas con freno.



novedad

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	3.189€
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3	3.495€

Incluido
<ul style="list-style-type: none"> · 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	4.987€
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.370€

Opcional

· Ruedas con freno.

Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

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



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

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

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

	FMI-31	FMI-41
DIAMETRO DEL PIZZA	140-300mm	140-400mm
POTENCIA TOTAL	375W	375W
DIMENSIONES EXTERIORES	420x450x650mm	520x450x712mm
PESO NETO	32Kg	38Kg



FORMADORA DE PIZZA FMI-31

Para pizzas de diámetro 140-300 mm.

5500084	Formadora masa FMI-31 230/50/1
---------	--------------------------------

PVP

1.449€

Opcional

· Comando a pedal.

FORMADORA DE PIZZA FMI-41

Para pizzas de diámetro 140-400 mm.

5500089	Formadora masa FMI-41 230/50/1
---------	--------------------------------

PVP

1.617€

Opcional

· Comando a pedal.

ACCESORIOS

Pedal FMI-31/41

Pedal marcha-paro

Para accionar o detener la máquina con el pie.

5500094	Pedal FMI-31/41
---------	-----------------

PVP

160€





Cortadora de pan

Cortadora automática de barras de pan en rodajas

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



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



	CP-250
PRODUCCION REBANADA	8400 / 16800
ESPESOR REBANADA	20mm - 90mm
DIMENSIONES BOCA	115 x 135mm
POTENCIA TOTAL	250W
DIMENSIONES EXTERIORES	410x524x910mm
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	494x567x1530mm
PESO NETO	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	1.848€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable

ACCESORIOS

Soporte para cortadora de pan



Accesorio cortadoras de pan CP-250

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

		PVP
1050230	Soporte CP-250	436€





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	290x350mm	290x350mm	200x240mm	200x240mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	350mm	350mm	250mm	250mm
FONDO	350mm	350mm	260mm	260mm
ALTO	140mm	140mm	110mm	110mm
PESO NETO	7.6Kg	8Kg	3.5Kg	3.5Kg



PCS-20

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



5846005	Báscula PCS-20 230/50-60/1	PVP 248€
---------	----------------------------	--------------------

Incluido

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

PCS-35

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

5846007	Báscula PCS-35 230/50-60/1	PVP 248€
---------	----------------------------	--------------------

Incluido

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

LEQ-4

Balanza porcionadora de precisión. 4 Kg.



5846015	Báscula LEQ-4 230/50-60/1	PVP 137€
---------	---------------------------	--------------------

Incluido

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

LEQ-8

Balanza porcionadora de precisión. 8 Kg.

5846017	Báscula LEQ-8 230/50-60/1	PVP 137€
---------	---------------------------	--------------------

Incluido

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



Picadoras de carne

Las picadoras profesionales Sammic pican carne desde 100 hasta 450 Kg./hora, según modelo.



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

Sammic ofrece dos gamas de picadoras de carne:

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

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



	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUÍA DE SELECCIÓN					
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
CARACTERÍSTICAS					
DIÁMETRO DE PLACA	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
POTENCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	227x470x410mm	310x440x480mm	310x460x480mm	310x438x508mm	325x544x553mm
PESO NETO	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 puede ser de aluminio o acero inoxidable, con la posibilidad de incorporar el sistema Unger S-3 en versión inox. El grupo motor y el grupo picador **se piden por separado**.

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



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h

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

		PVP
1050110	Picadora PS-12 230/50/1	850€

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	1.734€
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.771€
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.802€
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.839€
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.287€
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.219€

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

		PVP
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Enterprise	2.105€
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.163€
1050220	Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.366€

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	4.202€
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	4.202€

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

		PVP
5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3	5.778€

Incluido

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

Opcional

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





ACCESORIOS

Grupo picador enterprise inox



Para grupos motores PS-22 y PS-32.
Fabricados en acero inoxidable.
El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

		PVP
1050215	Grupo picador PS-22 inox Enterprise	515€
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise	739€

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	552€
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	797€

Placas de corte



Para picadoras de carne Sammic
Placas de corte para picadoras de carne PS-12/22/32/22R/32R
▶ Para picadoras PS-12/22/32 y para picadoras refrigeradas.
▶ Placas para los sistemas Enterprise y Unger (doble corte).

		PVP
2011525	Placa corte 12 4,5mm PS-12/HM-70	19€
2011527	Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70	19€
2011530	Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70	18€
2051051	Placa corte 22 3mm	42€
2051014	Placa corte 22 4,5mm	30€
2051052	Placa corte 22 6mm	30€
2051053	Placa corte 22 8mm	26€
2052051	Placa corte 32 3mm	55€
2052014	Placa corte 32 4,5mm	44€
2052052	Placa corte 32 6mm	42€
2052053	Placa corte 32 8mm	41€
2051524	Placa corte Unger 22 3mm	40€
2051525	Placa corte Unger 22 4,5mm	24€
2051526	Placa corte Unger 22 6mm	24€
2051527	Placa corte Unger 22 8mm	24€
2051774	Placa corte Unger 32 3mm	55€
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm	43€
2051776	Placa corte Unger 32 6mm	40€
2051777	Placa corte Unger 32 8mm	39€



Cortafiambres de correa

Transmisión por correa

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



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

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



	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
CARACTERÍSTICAS								
DIÁMETRO DE CUCHILLA	220mm	250mm	275mm	300mm	250mm	275mm	300mm	350mm
CAPACIDAD CORTE	150x200mm	190x250mm	210x250mm	220x260mm	190x250mm	200x250mm	220x320mm	240x320mm
ESPESOR CORTE	0-10mm	0-15mm	0-15mm	0-15mm	0-15mm	0-15mm	0-13mm	0-13mm
RECORRIDO DEL CARRO	205mm	260mm	260mm	270mm	260mm	260mm	330mm	330mm
POTENCIA TOTAL	250W	300W	300W	300W	300W	300W	450W	500W
DIMENSIONES EXTERIORES								
ANCHO	470mm	580mm	580mm	600mm	580mm	580mm	690mm	710mm
FONDO	380mm	470mm	470mm	480mm	470mm	470mm	510mm	570mm
ALTO	340mm	370mm	380mm	420mm	370mm	390mm	440mm	470mm
PESO NETO	13Kg	17Kg	20Kg	27Kg	18Kg	21Kg	30Kg	30Kg

CORTADORA DE FIAMBRES GC

Cortadora de fiambres con transmisión por correa



- Las cortadoras de fiambre con transmisión por correa **GC** de Sammic están fabricadas en **aleación especial de aluminio** anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Todos los modelos están equipados con un afilador no extraíble de fácil uso. La regulación decimal del espesor de corte asegura un corte preciso y son muy fáciles de limpiar.

		Diámetro de cuchilla	Capacidad corte	PVP
5050022	Cortadora correa GC-220 230/50/1	220 mm	150 mm x 200 mm	609€
5050024	Cortadora correa GC-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	691€
5050026	Cortadora correa GC-275 230/50/1	275 mm	210 mm x 250 mm	810€
5050028	Cortadora correa GC-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 260 mm	987€

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 autolubrificantes. Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas.

		Diámetro de cuchilla	Capacidad corte	PVP
5050075	Cortadora correa GCP-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	977€
5050080	Cortadora correa GCP-275 230/50/1	275 mm	200 mm x 250 mm	1.059€
5050055	Cortadora correa GCP-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 320 mm	1.557€
5050057	Cortadora correa GCP-350 230/50/1	350 mm	240 mm x 320 mm	2.114€



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	210mmx210mm	250mmx250mm	190mmx190mm	200mmx200mm	250mmx250mm
CORTE RECTÁNGULO	210mmx270mm	250mmx300mm	250mmx190mm	280mmx200mm	250mmx320mm
ESPESOR CORTE	0mm-15mm	0mm-15mm	0mm-14mm	0mm-14mm	0mm-18mm
RECORRIDO DEL CARRO	320mm	320mm	310mm	310mm	375mm
POTENCIA TOTAL	430W	430W	400W	400W	430W
DIMENSIONES EXTERIORES					
ANCHO	800mm	800mm	690mm	690mm	780mm
FONDO	560mm	580mm	540mm	540mm	800mm
ALTO	460mm	480mm	600mm	620mm	580mm
PESO NETO	38Kg	42Kg	50Kg	57Kg	43Kg



CORTADORAS DE FIAMBRE GL

Cortadoras de fiambres con transmisión por engranajes



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

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

		Diámetro de cuchilla	PVP
5050062	Cortadora engrane GL-300 230-400/50/3	300 mm	2.543€
5050068	Cortadora engrane GL-300 230/50/1	300 mm	2.589€
5050064	Cortadora engrane GL-350 230-400/50/3	350 mm	2.745€
5050070	Cortadora engrane GL-350 230/50/1	350 mm	2.854€

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 auto-lubricantes.

•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	5.170€
5050085	Cortadora engrane GAE-350 230-400/50/3N	350 mm	5.652€
5050084	Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm	5.652€



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	3.544€
5050072	Cortadora engrane CCE-350 230/50/1	350 mm	3.544€





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 desde 215-300 mm. Ideal para carnicería.

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

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

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

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

	SH-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	2.416€
5150025	Sierra huesos SH-155 230/50/1	2.468€

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	3.152€
5150035	Sierra huesos SH-182 230/50/1	3.204€

novedad



Formadora de hamburguesas

Hamburguesera profesional para hacer hamburguesas de Ø100mm.



Molde para hacer hamburguesas de diseño limpio y sencillo de utilizar y mantener, permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente con el dispensador de celofán protector incorporado.

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

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



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



FORMADORA DE HAMBURGUESAS PH-5

Hamburguesera profesional

Para formar hamburguesas de 100 mm. x 25 mm.

5050128	Formadora hamburguesas PH-5	PVP
		209€

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.

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

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

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

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

▶ Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.

▶ Peso neto: 2.5 Kg.



ABRELATAS INDUSTRIAL EZ-40

Apertura de latas rápida y segura

Diseñado para infinidad de tamaño de latas.

▶ Altura máxima de la lata 560 mm.

▶ Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.

		PVP
5040010	Abrelatas industrial EZ-40	203€







Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

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



Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores. Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable y la barra de soldadura, sin cables, permite una limpieza de la cuba fácil y cómoda. Todos los modelos están equipados con **bombas Busch** y ofrecen **doble soldadura** o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.

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

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

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

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

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic cuentan con un **programa de secado de la bomba**, que permite prolongar su vida útil, así como con un **contador de horas** de trabajo que permite saber cuándo se debe cambiar el aceite.

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



SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de soldadura de 280 mm.



•Cuba embutida.

Incluido

· Plancha de relleno

Opcional

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

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140620	Envasadora al vacío SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m3/h	1.661€
<input type="checkbox"/>	1140622	Envasadora al vacío SE-206 230/50-60/1	280 mm	6 m3/h	1.842€

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	
<input type="checkbox"/>	1140626	Envasadora al vacío SE-306 230/50-60/1	320 mm	6 m3/h	2.217€
<input type="checkbox"/>	1140628	Envasadora al vacío SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.327€
<input type="checkbox"/>	1140630	Envasadora al vacío SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.524€



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



NSF

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140634	Envasadora al vacío SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m3/h	2.864€
<input type="checkbox"/>	1140636	Envasadora al vacío SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m3/h	2.938€
<input type="checkbox"/>	1140638	Envasadora al vacío SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m3/h	3.179€

SERIE 500

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

•Cuba de forma alargada.

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



NSF

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP	
<input type="checkbox"/>	1140642	Envasadora al vacío SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m3/h	4.190€



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- 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	
<input type="checkbox"/>	1140650	Envasadora al vacío SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m3/h	6.463€
<input type="checkbox"/>	1140651	Envasadora al vacío SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m3/h	6.463€
<input type="checkbox"/>	1140662	Envasadora al vacío SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m3/h	6.788€
<input type="checkbox"/>	1140663	Envasadora al vacío SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m3/h	6.788€





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	
<input type="checkbox"/>	1140680	Envasadora al vacío SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m3/h	8.349€
<input type="checkbox"/>	1140681	Envasadora al vacío SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m3/h	8.349€
<input type="checkbox"/>	1140682	Envasadora al vacío SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m3/h	8.428€
<input type="checkbox"/>	1140696	Envasadora al vacío SE-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m3/h	9.814€
<input type="checkbox"/>	1140697	Envasadora al vacío SE-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m3/h	9.814€
<input type="checkbox"/>	1140698	Envasadora al vacío SE-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m3/h	9.891€



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)	615€
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	656€

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	130€
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600	130€
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	200€
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	165€
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800	177€
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800	266€
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC	238€

Conjunto plancha relleno

► Fabricado en polietileno.



		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	37€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	49€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	63€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	74€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	73€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	91€
2149796	Plancha relleno 800	160€
2149797	Plancha relleno 800CC	155€
2149798	Plancha relleno 800LL	151€
2149563	Plancha relleno SU-6000	112€

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	73€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	76€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	79€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	83€



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	75€
2149257	Vac-Norm pie	88€

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	102€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	127€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	143€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	66€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	69€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	55€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	64€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	85€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	68€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	80€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	52€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11€
5140126	Válvula	3€

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)	19€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	33€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	48€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	35€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	63€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	96€



Envasadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"

Gama SU. Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones.



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

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores. Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable y la barra de soldadura, sin cables, permite una limpieza de la cuba fácil y cómoda. Todos los modelos están equipados con **bombas Busch** y ofrecen **doble soldadura** o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.

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

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

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

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

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

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

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

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

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic cuentan con un **programa de secado de la bomba**, que permite prolongar su vida útil, así como con un **contador de horas** de trabajo que permite saber cuándo se debe cambiar el aceite.

CARACTERÍSTICAS	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACIDAD BOMBA (m ³ /H)	10 / 16	16 / 20	20	40 / 63	63 / 100	100 / 155
TIPO SOLDADURA	Doble					
LONGITUD BARRA SOLDADURA (MM)	320	420	420+420	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x (660+660)
POTENCIA ELÉCTRICA (W)	370 / 370	370 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
PRESIÓN VACÍO MÁXIMO (MBAR)	2	2	2	0.5	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
ANCHO	330	430	560	672	864	662
FONDO	360	415	430	481	603	874
ALTO	155	180	183	200	215	205
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
ANCHO	384	484	625	740	960	1640
FONDO	465	529	537	566	757	874
ALTO	403	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
- 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	
<input type="checkbox"/>	1140730	Envasadora al vacío SU-310 230/50-60/1	320 mm	10 m3/h	2.483€
<input type="checkbox"/>	1140742	Envasadora al vacío SU-316 230/50-60/1	320 mm	16 m3/h	2.680€

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+154€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+103€
Opción soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+103€



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
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-416	420 mm	16 m3/h	3.094€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-420	420 mm	20 m3/h	3.334€

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+154€
Opción entrada de gas inerte SU-3XX/4XX (instalado)	+103€
Opción soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	+103€





SERIE 500

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

•Cuba de forma alargada.

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

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



	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-520	420+420 mm	20 m3/h	4.345€

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+154€
Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)	+103€
Opción soldadura plus para SU-520 (instalado)	+206€



SERIE 600

Modelo de pie con dos barras de soldadura



Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

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



	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604	413+656 mm	40 m3/h	6.773€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606	413+656 mm	63 m3/h	7.099€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-604CC	465+465 mm	40 m3/h	6.773€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-606CC	465+465 mm	63 m3/h	7.099€

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+154€
Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)	+206€
Opción soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	+154€


SERIE 800
Modelo de pie con dos barras de soldadura

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

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

	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806	530+848 mm	63 m3/h	8.660€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806CC	581+581 mm	63 m3/h	8.660€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-806LL	848+848 mm	63 m3/h	8.738€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810	530+848 mm	100 m3/h	10.125€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810CC	581+581 mm	100 m3/h	10.125€
<input type="checkbox"/> Envasadora al vacío SU-810LL	848+848 mm	100 m3/h	10.202€

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+154€
Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)	+310€
Opción soldadura PLUS para SU-810 (instalado)	+154€



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



	Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
Envasadora al vacío SU-6100	2 x (662+662) mm	100 m3/h	15.282€
Envasadora al vacío SU-6160	2 x (662+662) mm	155 m3/h	18.444€

OPCIONES

Opción Bluetooth y conexión para impresora (instalado)	+154€
Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)	+842€
Opción soldadura plus para SU-6160 (instalado)	+154€





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	620€

Etiquetas térmicas para impresora



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)	145€

Etiquetas de transferencia térmica para impresora



Etiquetas de transferencia térmica.

Etiquetas no térmicas de 55x45 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)	104€
1140563	Etiquetas+ribbon para impresora SU (2500 uds, 55x90mm)	104€

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)	615€
1140561	Carro-soporte SE/SU-500 (645x555x630 mm)	656€



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	130€
2149774	Kit soldadura + corte 413mm / 16" SE/SU-600	130€
2149773	Kit soldadura + corte 656mm SE/SU-600	200€
2149775	Kit soldadura + corte 465mm SE/SU-600CC	165€
2149777	Kit soldadura + corte 530mm 800	177€
2149776	Kit soldadura + corte 848mm / 33" 800	266€
2149778	Kit soldadura + corte 581mm 800 CC	238€

Conjunto plancha relleno



► Fabricado en polietileno.

		PVP
2149790	Plancha relleno SE-200	37€
2149791	Plancha relleno SE/SU-300	49€
2149792	Plancha relleno SE/SU-400	63€
2149793	Plancha relleno SE/SU-500	74€
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC	73€
2149795	Plancha relleno SE/SU-600CC	91€
2149796	Plancha relleno 800	160€
2149797	Plancha relleno 800CC	155€
2149798	Plancha relleno 800LL	151€
2149563	Plancha relleno SU-6000	112€

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	73€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500	76€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600	79€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800	83€

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	75€
2149257	Vac-Norm pie	88€




Recipientes Vac-Norm


Cubetas inoxidable de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de envasadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.

		PVP
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	102€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	127€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	143€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	66€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	69€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	55€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	64€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	85€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	68€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	80€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	52€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	21€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	20€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11€
5140126	Válvula	3€

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)	19€
1140602	Bolsa lisa 300X400 80°C (pack 100 unidades)	33€
1140601	Bolsa lisa 350X550 80°C (pack 100 unidades)	48€
1140605	Bolsa lisa 180X300 120° (pack 100 unidades)	35€
1140606	Bolsa lisa 300X400 120° (pack 100 unidades)	63€
1140607	Bolsa lisa 350X550 120° (pack 100 unidades)	96€



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



novedad

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	399€

ENVASADORA AL VACÍO SV-43



novedad

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	843€

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)	26€
1140613	Bolsa gofrada 300X400 (pack 50 unidades)	23€
1140614	Bolsa gofrada 350X550 (pack 50 unidades)	38€



¿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?

...**infundona 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

SMART VIDE



Cocedores Sous-Vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

Para obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

VENTAJAS DE LA COCCIÓN SOUS-VIDE

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- ▶ Mínima pérdida de humedad y peso.
- ▶ Preserva el sabor y el aroma.
- ▶ Resalta los sabores y retiene los colores.
- ▶ Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- ▶ Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- ▶ Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- ▶ Resultados consistentes.
- ▶ **Ventajas organizacionales y económicas:**
- ▶ Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- ▶ Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- ▶ Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- ▶ La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- ▶ Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- ▶ Reducción de tiempos de limpieza.
- ▶ Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- ▶ La planificación de la producción permite ampliar el menú.

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.
- ▶ Más información en www.sous-vide.cooking



SmartVide
App



	SMARTVIDE5	SMARTVIDE7	SMARTVIDE 9
CAPACIDAD	30l	56l	56l
SONDA AL CORAZÓN	O	O	O
CONECTIVIDAD BLUETOOTH	sí	sí	sí
PREPARADO PARA HACCP	sí	sí	sí
FIRMWARE UPDATE	sí	sí	sí
SMARTVIDETRACK-READY	sí	sí	sí
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA			
POTENCIA TOTAL	1600W	2000W	2000W
DIMENSIONES EXTERIORES			
PESO NETO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg



novedad

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	815€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.



novedad

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	1.032€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.



novedad

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	1.294€

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

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




ACCESORIOS
Sonda Sous-Vide


Para llegar al corazón del producto

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 /
SmartVide 9 / SmartVide8 Plus /
SmartVide 8

		PVP
1180090	Sonda corazón SmartVide	173€

Membranas Sous-Vide


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

		PVP
5170060	Membrana 10mm x 4 m sous-vide	31€

Cuba aislada para Sous-Vide


Especial para el cocedor portátil
SmartVide

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

		PVP
1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 150mm)	362€
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 150mm)	458€

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 9/8/7/6	48€
1180063	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 5/4	48€
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 9/8/7/6	85€



Bolas antivapor



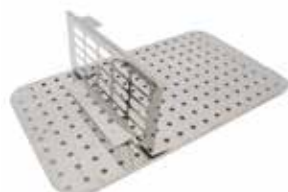
Bolas para evitar la evaporación de líquidos

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.	82€

Divisores



Los divisores se montan sobre la base correspondiente a la cubeta que se está usando.

		PVP
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	126€
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	98€
5170067	Base divisoria 28 litros	63€
5170068	Base divisoria 56 litros	113€

Bolsa SmartVide



Bolsa de transporte especial para SmartVide

En dotación con SmartVide9 y opcional para SmartVide7 y SmartVide5.

		PVP
1180085	Bolsa de transporte para SmartVide	52€





SmartVideTrack

Exclusivo sistema de control individualizado de los tiempos de cocción de las raciones en un baño maría.



SmartVideTrack es el único sistema que permite trazar los tiempos de cocción de los alimentos bolsa a bolsa, identificando cada envase y controlando su tiempo de cocción.

Así, creamos un sistema de trabajo que, unido a la máxima precisión de temperaturas que ofrece el termocirculador SmartVide, ofrece la posibilidad de trabajar con un óptimo control de tiempos de cocción.

SmartVideTrack puede usarse tanto para la cocción a baja temperatura como en el momento de la regeneración

SmartVideTrack permite controlar los tiempos de cocción o regeneración de las distintas bolsas o raciones que comparten un mismo baño.

- ▶ Control individualizado, bolsa a bolsa, de los tiempos de cocción en uno o varios baños.
- ▶ Control individualizado, bolsa a bolsa, de los tiempos de regeneración en uno o varios baños, **separando los momentos de cocción y servicio.**
- ▶ Características

El sistema SmartVideTrack consiste en un terminal específico y dedicado, que contiene tanto el software SmartVideTrack como una serie de conectividades.

El software controla los tiempos de cocción bolsa a bolsa y cuenta, entre otras funcionalidades, con almacenamiento de recetas y su organización, conexión directa con el termocirculador y consulta y exportación del histórico para una trazabilidad perfecta.

Ventajas del SmartVideTrack

- ▶ **Configuración y uso extremadamente intuitivos.** Se trata de un sistema de trabajo amigable, fácil de comprender y aplicar.
- ▶ Sistema aplicable a cualquier tipo de restauración (alta gastronomía, restauración hospitalaria, cocinas centrales, gastrobares, etc.)
- ▶ Organización óptima de **tiempos de trabajo** en servicio y mise en place.
- ▶ Facilita la **estandarización de procesos** y la seguridad alimentaria.
- ▶ Facilita la **trazabilidad** mediante la identificación y personalización de una bolsa o porción específica. Posibilidad de controlar peticiones específicas, alérgenos, etc.
- ▶ Trazabilidad garantizada mediante el **almacenamiento y exportación del histórico** de cocciones.
- ▶ Permite ofrecer mayor **variedad de opciones**, perfectamente terminadas, en cada servicio.





novedad

SMARTVIDETRACK

Terminal específicamente dedicado al SmartVideTrack.

Consiste en un hardware con una serie de conectividades y un software dedicado al exclusivo sistema de control individualizado de tiempos de cocción SmartVideTrack.

Hardware

El sistema SmartVideTrack consiste en un **terminal específico y dedicado**, que contiene tanto el software SmartVideTrack como una serie de conectividades:

- ▶ Bluetooth Low Energy, para comunicarse con el termocirculador SmartVide.
- ▶ Wifi, para actualizar a las versiones más recientes del software y enviar por e-mail el resumen del histórico de ciclos.
- ▶ Lectura NFC para trabajar con los tags identificadores de cada ración o bolsa.

La solución se complementa con **accesorios** pensados para obtener la mejor experiencia de usuario.

Software

- ▶ Control de tiempos de cocción bolsa a bolsa durante la cocción o regeneración.
- ▶ Almacenamiento de recetas estandarizadas en tiempo y temperatura y su organización para un uso práctico y eficaz.
- ▶ Permite la conexión directa con el termocirculador SmartVide para compartir información en tiempo real.
- ▶ Consulta y exportación del histórico de ciclos realizados: fecha y hora de entrada, tiempos de ciclo, gráficas.

		PVP
1180250	SmartVideTrack 230/50-60/1	1.099€

ACCESORIOS

SmartVideTags



Etiquetas identificativas para el sistema de gestión de tiempos SmartVideTrack

Las etiquetas inteligentes o SmartVideTags sirven para identificar los distintos elementos que comparten el baño. Permiten identificar el producto y trazar su evolución de forma individualizada.

Disponibles en 8 colores distintos, se pueden adquirir numeradas del 1 al 9 o sin numerar. Éstas se numeran posteriormente por el usuario.

		PVP
1180220	SmartVideTags - Azul - Numeradas 1-9	39€
1180221	SmartVideTags - Rojo - Numeradas 1-9	39€
1180222	SmartVideTags - Amarillo - Numeradas 1-9	39€
1180223	SmartVideTags - Verde - Numeradas 1-9	39€
1180224	SmartVideTags - Crema - Numeradas 1-9	39€
1180225	SmartVideTags - Marrón - Numeradas 1-9	39€
1180226	SmartVideTags - Morado - Numeradas 1-9	39€
1180227	SmartVideTags - Gris - Numeradas 1-9	39€
1180228	SmartVideTags - Azul - Sin numerar	39€
1180229	SmartVideTags - Rojo - Sin numerar	39€
1180230	SmartVideTags - Amarillo - Sin numerar	39€
1180231	SmartVideTags - Verde - Sin numerar	39€
1180232	SmartVideTags - Crema - Sin numerar	39€
1180233	SmartVideTags - Marrón - Sin numerar	39€
1180234	SmartVideTags - Morado - Sin numerar	39€
1180235	SmartVideTags - Gris - Sin numerar	39€

SmartVideTools: Soportes



Para fijar el terminal SmartVideTrack a la mesa o pared.

		PVP
1180205	Soporte mesa SmartVideTrack	229€
1180200	Soporte pared SmartVideTrack	149€





SmartVideTools: Organización de Tags



Organizadores de tags en el baño y fuera del mismo.

- ▶ SmartVideTag Holder:
- ▶ Organizador tipo peine para organizar las etiquetas en el baño.
- ▶ Se fija al borde del caldero donde se cocina o regenera al sous-vide.
- ▶ SmartVideTag Stand:
- ▶ Organizador de etiquetas para sobremesa.
- ▶ Permite tener las etiquetas organizadas por colores cuando no están en uso.

		PVP
1180210	SmartVideTag holder - Organizador para caldero	49€
1180215	SmartVideTag stand - Soporte organizador	69€



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 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	1.501€

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	1.731€

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

El modelo al baño maría SVC-4-22D

- ▶ Está construido en acero inoxidable.
- ▶ Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros con posibilidad de separadores (opcionales).
- ▶ Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.



		PVP
5170010	Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.048€

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	31€

Divisores



Los divisores se montan sobre la base correspondiente a la cubeta que se está usando.

		PVP
5170066	Divisor 470mm Sous-vide	126€
5170065	Divisor 270mm Sous-vide	98€
5170067	Base divisoria 28 litros	63€
5170068	Base divisoria 56 litros	113€





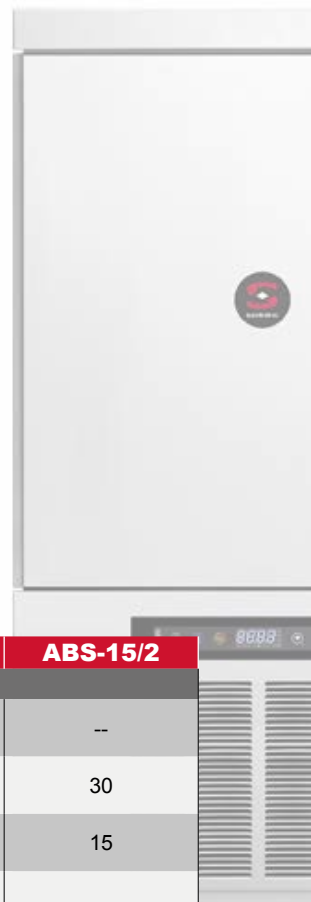
Abatidores de Temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida de los alimentos. Potencia, versatilidad y fiabilidad son las características más notables de nuestros abatidores.



- ▶ Abatimiento rápido + ultracongelación + conservación.
- ▶ Motor integrado.
- ▶ Sonda de corazón. Sonda de aguja cónica de fácil extracción. (Opcional para el mod. AB-3)
- ▶ Flujo de aire indirecto: baja deshidratación.
- ▶ Compresores de alta potencia: enfriamiento rápido.
- ▶ Función hard chilling: para productos espesos.
- ▶ Conservación automática.
- ▶ Función pre-enfriamiento: enfriamiento sin costo.
- ▶ HACCP de serie en todos los modelos.



	AB-3 2/3	AB-3 1/1	AB-5	AB-10	AB-15	ABS-15/2
CARACTERÍSTICAS						
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/3	3	--	--			--
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 1/1	--	3	5	10	15	30
CAPACIDAD RECIPIENTES GN 2/1	--	--	--			15
CAPACIDAD RECIPIENTES EN 600x400	--	--	5	10	15	30
CAPACIDAD CUBETAS HELADO 5 L.	2	2	6	15	21	42
PASO ENTRE BANDEJAS	70mm	70mm	68mm	68mm	68mm	68mm
SONDA AL CORAZÓN	O	si	si	si	si	--
CAPACIDAD ABATIMIENTO						
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO EN	90'	90'	90'	90'	90'	90'
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO - RENDIMIENTO	7Kg	7Kg	18Kg	32Kg	40Kg	70Kg
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN EN	240'	240'	240'	240'	240'	240'
CAPACIDAD DE ULTRACONGELACIÓN - RENDIMIENTO	5Kg	5Kg	10Kg	22Kg	28Kg	55Kg
CONSUMO	700W	700W	1250W	2100W	2700W	4050W
DIMENSIONES EXTERIORES						
ANCHO	600mm	600mm	800mm	800mm	800mm	840mm
FONDO	600mm	850mm	700mm	700mm	800mm	875mm
ALTO	400mm	450mm	900mm	1544mm	1950mm	1975mm
PESO NETO	41Kg	41Kg	108Kg	139Kg	185Kg	279Kg



ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-3 2/3

Capacidad: 3 x GN 2/3 (paso 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'

Ultracongelación: 5 Kg. / 240'

Sonda al corazón opcional.

		PVP
5140083	Abatidor AB-3 2/3 230/50/1	3.637€

Opcional

- Sonda al corazón.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-3 1/1

Capacidad: 3 x GN 1/1 (paso 70 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'

Ultracongelación: 5 Kg. / 240'

Sonda al corazón.

		PVP
5140082	Abatidor AB-3 1/1 230/50/1	3.829€

Incluido

- Sonda al corazón.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-5

Capacidad: 5 x GN 1/1 (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 18 Kg. / 90'

Ultracongelación: 10 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

		PVP
5140085	Abatidor AB-5 1/1 230/50/1	4.945€

Incluido

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

Opcional

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.





ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-10

Capacidad: 10 x GN 1/1 (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 32 Kg. / 90'

Ultracongelación: 22 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

		PVP
5140090	Abatidor AB-10 1/1 230/50/1	7.817€

Incluido

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

Opcional

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AB-15

Capacidad: 15 x GN 1/1 (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 40 Kg. / 90'

Ultracongelación: 28 Kg. / 240'

Sonda al corazón incluida.

		PVP
5140095	Abatidor AB-15 1/1 400/50/3N	10.208€
5140096	Abatidor AB-15/40 USB 400/50/3N	11.484€

Incluido

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

Opcional

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.



ABATIDOR DE TEMPERATURA ABS-15/2

Capacidad: 15 x GN 2/1 o 30 x GN 1/1. (paso 68 mm)

Rendimiento:

Refrigeración: 70 Kg. / 90'

Ultracongelación: 55 Kg. / 240'

Funciones de heladería y descongelación.

Sonda al corazón incluida.

		PVP
5140078	Abatidor ABS-15-2/70 400/50/3N	16.311€

Incluido

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.
- USB para registrar los valores de temperatura y las alarmas durante todo el ciclo de abatimiento y conservación.

Opcional

- Lámpara UVC.
- Sanitización por ozono.



ACCESORIOS

Kit sonda



		PVP
5140080	Kit sonda AB-3	188€





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.



	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	983€

Incluido

- 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
- 1 bobina de film.



novedad

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 INFINITY
- ▶ Alarma acústica de fin de ciclo
- ▶ 6-8 ciclos por minuto
- ▶ 5 programas de soldadura digital personalizados

NOTA: Consultar códigos de bobina y barquetas.

		PVP
5140315	Termoselladora TM-150 230/50/1	2.218€
5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	516€
5141152	Molde TM-150/2 (2 x 95x137mm)	550€
5141159	Molde TM-150/M (Multi)	808€



novedad

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 INFINITY
- ▶ Alarma acústica de fin de ciclo
- ▶ 6-8 ciclos por minuto
- ▶ 5 programas de soldadura digital personalizados

NOTA: Consultar códigos de bobina y barquetas.

		PVP
5140321	Termoselladora TM-210 230/50/1	2.948€
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 195x260mm)	516€
5142212	Molde TM-210/2 (2 x 195x260mm)	550€
5142219	Molde TM-210/M (Multi)	1.031€




ACCESORIOS
Moldes para termoselladoras TM

		PVP
5141151	Molde TM-150/1 (1 x 190x137mm)	516€
5141152	Molde TM-150/2 (2 x 95x137mm)	550€
5141159	Molde TM-150/M	808€
5142211	Molde TM-210/1 (1 x 195x260mm)	516€
5142212	Molde TM-210/2 (2 x 195x260mm)	550€
5142219	Molde TM-210/M	1.031€

Bobina film para TS-150


Longitud: 300 m.

Bobina para la termoselladora TS-150.

Ancho de la bobina: 150 mm.

Nota: consultar bobinas para las termoselladoras TM.

		PVP
2150165	Bobina film 150	49€

Barquetas de polipropileno


Barquetas para utilizar en Termoselladoras TS-150

Fabricadas en polipropileno

► Amplia selección de medidas y capacidades.

► Se venden en packs de diferentes unidades.

Nota: consultar barquetas para termoselladoras TM.

		PVP
5150101	Barqueta 192x136x98 2L 600U	184€
5150107	Barqueta 192X136X85 1,5 660U	123€
5150112	Barqueta 192X136X72 1,2L 840U	183€
5150117	Barqueta 192X136X54 1L 960U	159€
5150121	Barqueta 192X136X40 0,75L 1260u	208€
5150126	Barqueta 192X136X35 0,65L 1260u	170€
5150131	Barqueta 136X96X66 0,5L 1600U	146€
5150136	Barqueta 136X96X49 0,375L 2160u	168€
5150141	Barqueta 136X96X35 0,25L 2400U	173€





Exprimidor de naranjas y cítricos

Exprimidores de naranjas profesionales robustos y duraderos para cafetería, bar, buffet, etc.



Exprimidores de zumo para bares y cafeterías fabricados en acero inoxidable.

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

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

	ECM	ECP
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
PRESIÓN POR PALANCA	-	sí
PRESIÓN MANUAL	sí	-
DIMENSIONES EXTERIORES	200x280x340mm	200x300x370mm
PESO NETO	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	365€

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	493€

Opcional

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



ACCESORIOS

Colador Exprimidor

Consigue un zumo con menos pulpa.



		PVP
4420522	Colador exterior inox	19€

Jarra Exprimidor

Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



		PVP
4420144	Jarra inox 1,5 lt.	37€





Licadora Industrial

Licadoras de frutas profesionales.



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

LI-240: Licuadora profesional

La licuadora LI-240 cuenta con un contenedor de residuos de gran tamaño (3.25 l), lo cual posibilita su utilización continua. La cesta, muy robusta, está equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.

La licuadora LI-240 cuenta con Sistema de expulsión continua de residuos y está equipada con botón "turbo", que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina. Es fácil de usar y de limpiar, puesto que es posible colocar una bolsa de plástico desechable en el recogedor de residuos, de gran tamaño. Su montaje y desmontaje es muy fácil.

Su motor universal, con una velocidad de 6300 rpm y refrigerado por aire, lo hace única y altamente fiable, posibilitando su uso continuado.

La tapa superior y la cubierta del recogedor de residuos están diseñados especialmente para evitar atascos durante el trabajo.

La licuadora LI-240 cuenta con las homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

LI-400: Licuadora de gran producción

LI-400 es una licuadora de gran producción. Con cuerpo de aluminio pulido y cestillo de acero y nylon, permite obtener una producción de 25-30 litros/hora al 80-85% de extracción. Dotado de un potente motor de 400W, alcanza una velocidad de 6000 rpm.

LL-60: Licuadora lenta profesional

Extractor de jugos a baja velocidad para la extracción en frío de zumos de fruta y verdura. Mantiene intactas las vitaminas y el resto de las propiedades nutritivas de los alimentos.

Equipado con un motor potente y con gran fuerza de extracción, es perfecto 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
POTENCIA TOTAL	240W	400W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	205x310x360mm	260x450x500mm	120x230x370mm
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	497€

Incluido

- Recogedor de residuos de gran tamaño.



LICUADORA LI-400

Licuadora profesional Gran Producción

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

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

5410005	Licuadora LI-400 230/50-60/1	PVP
		1.881€



LICUADORA A BAJA VELOCIDAD LL-60

Licuadora profesional de presión en frío.

Con un motor a 60 r.p.m., permite un uso continuado durante 30 minutos.

5410008	Licuadora a baja velocidad LL-60 230/50-60/1	PVP
		355€

novedad





Batidor de bebidas

Batidor-mezclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.



La batidora BB-900 de Sammic está indicada para todo tipo de bebidas y batidos y viene equipada con un vaso de acero inoxidable de 1 litro de capacidad.

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



BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional

Ideal para todo tipo de batidos.

		PVP
5410010	Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1	476€



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas



Dos modelos de trituradores de vaso.

Para hacer puré, moler, rallar, etc. La batidora americana TB es, al mismo tiempo, un potente procesador de alimentos ideal para hospitales, centros geriátricos y en general para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

- ▶ Potencia: 1.200 W
- ▶ Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- ▶ Vaso de policarbonato altamente resistente sin BPA.
- ▶ Bloque motor altamente resistente.

	TB-1500	TB-2000
CAPACIDAD DEL VASO	1.5l	2l
POTENCIA TOTAL	1200W	1200W
VELOCIDAD (MAXIMA)	28000rpm	28000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	200x240x420mm	205x230x510mm
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 bebidas TB-1500 230/50-60/1	473€

Incluido

- Vaso de 1.5 lt.

Opcional

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



TRITURADORES DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.

BPA Free.

		PVP
5410035	Licuada bebida TB-2000 230/50-60/1	473€

Incluido

- Vaso de 2 lt.

Opcional

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




ACCESORIOS
Vaso de policarbonato 1,5 litros


Fabricado con material altamente resistente
*BPA Free.

		PVP
5410038	Jarra 1.5L TB-1500/2000	137€

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	163€

Vaso de policarbonato 2 litros


Fabricado con material altamente resistente
*BPA Free.

		PVP
6420580	Jarra 2L TB-1500/2000	148€



Triturador de Hielo

Picadora de hielo de uso profesional

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



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



TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo

		PVP
5410045	Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	906€





Termos de leche

Termos-calentadores al baño maría

Termos-calentadores de leche al baño maría enfocados a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets.



Con 5 y 10 litros de capacidad, los termos o calentadores de leche al baño maría MH de Sammic están contruídos en acero inoxidable de máxima calidad. Equipados con grifo hermético anto-goteo, bandeja anti-goteo y termostato regulable.

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



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA MH-5

Capacidad: 5 litros.

		PVP
5400083	Termo leche MH-5 230/50-60/1	431€



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA MH-10

Capacidad: 10 litros.

		PVP
5400088	Termo leche MH-10 230/50-60/1	605€



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	200€



OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

		PVP
5200014	Olla sopa OSI-10 230/50-60/1	272€



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.
- ▶ MO-1817: modelo profesional de gran capacidad con posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.
- ▶ Interior y exterior de acero inoxidable.
- ▶ Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.

	HM-910	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	511mm	511mm	420mm	574mm
FONDO	400mm	432mm	432mm	563mm	528mm
ALTO	281mm	311mm	311mm	340mm	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	273€

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.
- ▶ Magnetron de 1000W.
- ▶ La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- ▶ Fácil manejo.

novedad

		PVP
5120042	Microondas MO-1000 230/50/1	449€



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.

novedad

5120044	Microondas MO-1000M 230/50/1	PVP 449€
---------	------------------------------	---------------------------

HORNO MICROONDAS MO-1817



1800 W. Base cerámica fija. 17 litros.

Microondas programable de uso intensivo equipado con dos magnetrones. Posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.

novedad

5120047	Microondas MO-1817 230/50/1	PVP 1.446€
---------	-----------------------------	-----------------------------

HORNO MICROONDAS MO-1834



1800 W. Base cerámica fija. 34 litros.

Microondas programable de uso intensivo de gran capacidad. Equipado con dos magnetrones.

novedad

5120045	Microondas MO-1834 230/50/1	PVP 1.315€
---------	-----------------------------	-----------------------------



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
PRODUCCION DE TOSTADAS (MÁX)	120	240	600	900
ANCHO DE CINTA	--	--	250mm	370mm
POTENCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
DIMENSIONES EXTERIORES				
ANCHO	525mm	525mm	350mm	470mm
FONDO	305mm	305mm	410mm	410mm
ALTO	325mm	445mm	390mm	390mm
PESO NETO	8.2Kg	10.4Kg	15Kg	19.5Kg

TOSTADORA TP-100



Tostadora de un piso

Tostadora industrial de introducción horizontal simple. Altura máxima: 65 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de cuarzo.
- ▶ Interruptores independientes.
- ▶ Temporizador 0-15 minutos.

5110121	Tostador TP-100 230/50-60/1	PVP 279€
---------	-----------------------------	--------------------

novedad

TOSTADORA TP-200



Tostadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble. Altura máxima: 65 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de cuarzo.
- ▶ Interruptores independientes.
- ▶ Temporizador 0-15 minutos.

5110126	Tostadora TP-200 230/50-60/1	PVP 363€
---------	------------------------------	--------------------

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado.

novedad



TOSTADORA DE PAN ST-22



novedad

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	1.226€

TOSTADORA DE PAN ST-33



novedad

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	1.671€

ACCESORIOS

Pinzas



Pinzas de acero niquelado para tostador TP-10/20

Pinzas de fácil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.

		PVP
6100413	Pinzas	9€





Salamandras gratinadoras

Salamandra industrial para obtener un acabado perfecto o para asar directamente.



Salamandras fijas y móviles para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

Salamandras fijas con estantes regulables

- ▶ 3 posiciones para la bandeja.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostatos regulables independientes.

Salamandras con techo móvil

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostato regulable.
- ▶ Bandeja recogerasas extraíble.

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

SALAMANDRAS MÓVILES

Salamandras de techo móvil

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable con resistencias en acero inox. Techo regulable en altura. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extraíble.



SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.

Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.

		PVP
5130277	Salamandra SG-452 230/50-60/1	986€



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	1.096€



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	524€



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	629€





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.



5130507	Crepera CG-140 GAS	PVP
		803€

CREPERA A GAS DOBLE CG-240

Crepera a gas doble.

2 placas de Ø 400 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de las placas de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.



5130522	Crepera CG-240 GAS	PVP
		1.428€



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	708€

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	1.244€



Kebab Asador Gyros

Asador Kebab a gas para restaurante.



Máquinas de Kebab Fabricadas en acero inoxidable, con regulación independiente para cada quemador. Modelos de 3 ó 4 quemadores.

Los asadores gyros AG de Sammic están contruídos en acero inoxidable de primera calidad y cuentan con motor en la parte superior, lo cual evita la caída de grasas sobre el motor, prolongando su vida útil.

Los modelos disponibles, de 3 ó 4 quemadores, permiten la regulación independiente de cada quemador y cuentan con válvulas termomagnéticas independientes para cada quemador. Los quemadores están protegidos con una rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.

	AG-20	AG-30	AG-40
QUEMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTENCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONES EXTERIORES	590x530x870mm	590x530x870mm	590x530x1070mm
PESO NETO	18Kg	21Kg	30Kg



ASADOR KEBAB AG-20

3 quemadores en posición vertical

Altura útil: 655 mm.

Capacidad de carga: 20 Kg.

		PVP
5130550	Asador gyros AG-20 gas 230/50-60/1	1.620€

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	1.812€

Opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable



ASADOR KEBAB AG-40

4 quemadores en posición vertical

Altura útil: 845 mm.

Capacidad de carga: 35 Kg.

		PVP
5130565	Asador gyros AG-40 gas 230/50-60/1	1.979€

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
- ▶ Diametro cuchilla: 90mm.
- ▶ Peso Neto: 4 kg.



		PVP
5130575	Cuchillo gyros CK-90 230/50-60/1	1.158€





Hornos para pizza

Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.



Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.

HORNO PARA PIZZA MINI

- ▶ Versión monobloc con dos cámaras de cocción.
- ▶ 4 termostatos regulables independientes.
- ▶ Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- ▶ Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- ▶ Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- ▶ Respiradero para los vapores de cocción de Ø80 mm.

HORNO PARA PIZZA PL-4/6/6W PL-4+4/6+6/6+6W

- ▶ Versión monobloc con una o dos cámaras de cocción.
- ▶ Doble termostato regulable independiente superior e inferior en cada cámara.
- ▶ Termómetro independiente por cámara.
- ▶ Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- ▶ Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- ▶ Puerta con cristal resistente a altas temperaturas.
- ▶ Puertas desmontables sin herramientas para proceder a la limpieza o mantenimiento.
- ▶ Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- ▶ Iluminación interna.
- ▶ Respiradero para los vapores de cocción de Ø80 mm.

	MINI	PL-4	PL-6	PL-6W	PL-4+4	PL-6+6	PL-6+6W
TERMOSTATO	50°C-350°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C	60°C-450°C
Nº PIZZAS	8	4	6	6	8	12	12
DIÁMETRO DE PIZZAS	250mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm	300mm
POTENCIA TOTAL	6400W	4800W	7200W	8800W	9600W	17600W	14400W
CÁMARAS	2	1	1	1	2	2	2
DIMENSIONES INTERNAS							
ANCHO	505mm	700mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm
FONDO	520mm	700mm	1050mm	700mm	700mm	1050mm	700mm
ALTO	115mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm	145mm
DIMENSIONES EXTERIORES							
ANCHO	745mm	1010mm	1010mm	1360mm	1010mm	1010mm	1360mm
FONDO	688mm	1120mm	1470mm	1120mm	1120mm	1470mm	1120mm
ALTO	490mm	430mm	430mm	430mm	770mm	770mm	770mm
PESO NETO	84Kg	80Kg	97Kg	105Kg	150Kg	198Kg	200Kg

HORNO PIZZA MINI

Compacto y económico

Capacidad para ocho pizzas de Ø 250mm. 4 termostatos regulables independientes.



		PVP
5120108	Horno pizza mini 4T 230-400/50-60/3N	2.369€
5121100	Soporte horno pizza MINI	449€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.



HORNO PIZZA PL-4

Monocámara

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



		PVP
5120154	Horno pizza PL-4 400/50-60/3N	2.154€
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	545€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.

HORNO PIZZA PL-6

Monocámara

Capacidad para seis pizzas de Ø 300mm.

		PVP
5120174	Horno pizza PL-6 400/50-60/3N	2.589€
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	569€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.

HORNO PIZZA PL-6W

Monocámara. Puerta ancha.

Capacidad para seis pizzas de Ø 300mm.

		PVP
5120194	Horno pizza PL-6W 400/50-60/3N	2.933€
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	627€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.

HORNO PIZZA PL-4+4

Monobloc de doble cámara.

Capacidad para ocho pizzas de Ø 300mm.



		PVP
5120164	Horno pizza PL-4+4 400/50-60/3N	3.378€
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	545€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.




HORNO PIZZA PL-6+6

Monobloc de doble cámara.

Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.

		PVP
5120184	Horno pizza PL-6+6 400/50-60/3N	4.015€
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	569€

Opcional

· Soporte en acero inoxidable.

HORNO PIZZA PL-6+6W

Monobloc de doble cámara. Puerta ancha.

Capacidad para doce pizzas de Ø 300mm.



		PVP
5120204	Horno pizza PL-6+6W 230-400/50-60/3N	4.411€
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	627€

Opcional

· Soporte en acero inoxidable.

ACCESORIOS
Soportes para hornos de pizza

► Construidos en acero inox.



		PVP
5121100	Soporte horno pizza MINI	449€
5121160	Soporte horno pizza PL-4/4+4	545€
5121180	Soporte horno pizza PL-6/6+6	569€
5121194	Soporte PL-6/6+6 W	627€



Freidoras industriales

Freidora industrial serie gastronorm, cuba soldada y freidoras de pie.



- ▶ Amplia gama de freidoras industriales eléctricas.
- ▶ Fabricadas en acero inoxidable.
- ▶ Capacidad de 3 a 14 Litros. Modelos simples y dobles.
- ▶ Modelos de sobremesa y de pie.

SERIE GASTRONORM

Cuba de acero inoxidable desmontable para su mejor limpieza

Las freidoras compactas de la serie Gastronorm son eléctricas y de sobremesa. Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable y equipados con termostato regulable de 0 a 190°C, termostato de seguridad e indicador luminoso de señal de temperatura.

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDAD (LITROS)	3	3+3	6	6+6	7	7+7
POTENCIA (W)	2.700	2x2.700	3.285	2x3.285	6.000	2x6.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	125x230x100	2x(125x230x100)	205x240x100	2x(205x240x100)	240x260x100	2x(240x260x100)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	180x420x360	360x420x360	270x420x360	530x420x360	325x530x360	655x530x360
PESO NETO (KG)	5	9	6.5	12	8	15



FREIDORA F-3

Serie Gastronorm. 3 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP
5130022	Freidora F-3 230/50-60/1	221€

Incluido

- Cesto.



FREIDORA F-3+3

Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP
5130027	Freidora F-3+3 230/50-60/1	420€

Incluido

- 2 cestos.





FREIDORA F-8

Serie Gastronorm. 6 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP
5130032	Freidora F-8 230/50-60/1	281€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA F-8+8

Serie Gastronorm Doble. 6+6 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP
5130037	Freidora F-8+8 230/50-60/1	530€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA F-10

Serie Gastronorm, 7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cuba desmontable. Gran potencia.

		PVP
5130042	Freidora F-10 400/50-60/3N	511€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA F-10+10

Serie Gastronorm Doble, 7+7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cubas desmontables. Gran potencia.

		PVP
5130047	Freidora F-10+10 400/50-60/3N	999€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORAS DE SOBREMESA CON CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

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

CARACTERÍSTICAS	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12
CAPACIDAD (LITROS)	8	8+8	8	8+8	12	12+12
POTENCIA (W)	3.000	2x3.000	6.000	2x6.000	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	190x245x110	2x(190x245x110)	190x245x110	2x(190x245x110)	235x270x115	2x(235x270x115)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	290x550x295	580x550x295	290x550x295	580x550x295	400x700x310	800x700x310
PESO NETO (KG)	12.5	23	12.5	23	17	32



FREIDORA FE-8

Cuba soldada. 8 litros. Modelo monofásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

		PVP
5130116	Freidora FE-8 230/50-60/1	874€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-8+8

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo monofásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

		PVP
5130118	Freidora FE-8+8 230/50-60/1	1.850€

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	1.023€

Incluido

· Cesto.





FREIDORA FE-9+9

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo trifásico.
Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130125	Freidora eléctrica FE-9+9 400/50-60/3N	1.850€

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	1.163€

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	2.033€

Incluido

· 2 cestos.



CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

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

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



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130130	Freidora FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N	1.510€

Incluido

· Cesto.



FREIDORAS FE-15+15

Modelo doble de pie con cubas soldadas. 14+14 litros.

Freidora de doble cuba soldada provista de grifos de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130135	Freidora FE-15+15 (2 x 9Kw) 400/50-60/3N	2.792€

Incluido

· 2 cestos.





Planchas Cafetería

Plancha para bar y cafetería Eléctrica, A Gas, Vitrocerámica, o Grill.



- ▶ Planchas eléctricas y a gas.
- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- ▶ Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.
- ▶ Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.

PLANCHAS GV

Planchas Vitro-Grill Gama GV

Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construidas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraíble. Todas las planchas están equipadas con termostato regulable hasta 300°C.

La gama se compone de modelos medios y dobles con placas lisas y acanaladas. La rapidez de calentamiento supone una importante reducción en los tiempos de espera, con el consiguiente ahorro energético.

CARACTERÍSTICAS	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	368x248	368x248	538x248	538x248
POTENCIA (W)	3.000	3.000	3.400	3.400
DIMENSIONES (MM)	465x440x245	465x440x245	635x440x245	635x440x245
PESO NETO (KG)	15	15	21.5	21.5



VITRO-GRILL GV-6

Plancha Vitro-Grill media con tapa

Placa inferior lisa y superior lisa o acanalada (según modelo).

		PVP
5130361	Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	796€
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	814€



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)	1.348€
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	1.324€



PLANCHAS ELÉCTRICAS

Planchas Snack Eléctricas de Hierro Fundido

Las planchas snack eléctricas de hierro fundido Sammic están fabricadas con carrocería de acero inoxidable y están disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas. Las tapas son regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.

Las placas, de hierro fundido, pueden ser acanaladas, lisas o combinadas.

Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250°C y recogedor de grasas frontal.

CARACTERÍSTICAS	GRS-5	GRD-10	GRM-6/GL-6/ GLM-6	GLD	GRL	GLL-10
POTENCIA (W)	1.800	3.600	3.000	2.900	2.100	3.600
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	255x245	550x245	365x245	550x245	550x245	550x245
DIMENSIONES (MM)	400x430x240	690x430x240	512x430x240	690x430x240	690x380x180	690x430x240
PESO NETO (KG)	20	37	28	30	22	37



PLANCHA SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.



		PVP
5100030	Plancha GRS-5 230/50-60/1	465€



PLANCHA SNACK GL-6

Plancha mixta media

Plancha snack eléctrica mixta media de hierro fundido.



		PVP
5100038	Plancha GL-6 230/50-60/1	548€




PLANCHA SNACK GLM-6

Plancha lisa media

Plancha snack lisa media eléctrica de hierro fundido



		PVP
5100042	Plancha GLM-6 230/50-60/1	548€


PLANCHA SNACK GRM-6

Plancha acanalada media

Plancha snack eléctrica acanalada media de hierro fundido.



		PVP
5100032	Plancha GRM-6 230/50-60/1	548€


PLANCHA SNACK GRL-10

Plancha lisa doble (sin tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



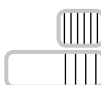
		PVP
5100039	Plancha GRL-10 230/50-60/1	485€


PLANCHA SNACK GLD-10

Plancha mixta doble

Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.

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



		PVP
5100037	Plancha GLD-10 230/50-60/1	628€

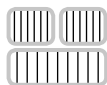


PLANCHA SNACK GRD-10



Plancha acanalada doble

Plancha snack eléctrica acanalada doble de hierro fundido.



		PVP
5100035	Plancha GRD-10 230/50-60/1	788€

PLANCHA SNACK GLL-10



Plancha lisa doble (con tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



		PVP
5100043	Plancha GLL-10/2 230/50-60/1	788€





PLANCHAS A GAS

Planchas Snack a Gas

Fabricadas con materiales de primerísima calidad, las planchas de gas Sammic son robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Las planchas de gas Sammic están disponibles con superficie de placa de acero de 6mm de espesor (mod. SPG) o placa de acero de 15mm. rectificada con revestimiento de cromo duro (mod. SPC).

Con carrocería de acero inoxidable, todos los modelos están equipados con quemadores independientes de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Los quemadores están equipados con encendedor independiente.

Todos los modelos cuentan con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles y son muy fáciles de limpiar.

CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	583x395	783x395	983x395	560x400	760x400
Nº DE QUEMADORES	2	3	3	2	3
POTENCIA (W)	5.500	8.250	9.300	5.800	8.700
DIMENSIONES (MM)	600x507x234	800x507x234	1.020x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO NETO (KG)	19	26	36	40	52

PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha Snack a Gas, superficie de acero

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 583 x 395mm.

2 quemadores.



5130312	Plancha SPG-601 GAS	PVP
		534€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha Snack a Gas, superficie de acero

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 783 x 395mm.

3 quemadores.



5130317	Plancha SPG-801 GAS	PVP
		718€

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	900€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK GAS SPC-601



Plancha snack a gas de Cromo Duro

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.

Superficie de placa 560 x 400 mm.

2 quemadores.

		PVP
5130332	Plancha SPC-601 GAS	1.169€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHA SNACK GAS SPC-801



Plancha snack a gas de Cromo Duro

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.

Superficie de placa 760 x 400 mm.

3 quemadores.

		PVP
5130337	Plancha SPC-801 GAS	1.469€

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	824€
5841211	Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	971€
5841311	Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1	1.175€

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	1.074€
5845211	Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	1.248€
5845311	Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	1.502€
5845411	Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	1.632€

Opcional

- Cubetas gastronorm.



Esterilizadores de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica

El armario esterilizador de cuchillos mantiene la higiene de sus herramientas de corte en la cocina industrial. Desinfecta y esteriliza.



- ▶ Fabricados en acero inoxidable.
- ▶ Temporizador de 120 minutos.
- ▶ Esterilización de cuchillos en menos de 30 minutos: solución HACCP.
- ▶ Soporte de cuchillas no magnético: no daña el afilado.



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25-30 unidades.

- ▶ Potencia 15W.
- ▶ Capacidad: 25-30 unidades.
- ▶ Dimensiones: 482 x 155 x 613 mm.
- ▶ Peso neto: 8 Kg.

		PVP
5130580	Esterilizador cuchillos EC-30 230/50/1	339€

Estanterías Murales



ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas

Estanterías de pared de acero inoxidable.



		PVP
5851310	Estantería mural de tubo 1000x400 EPT-410	209€
5851312	Estantería mural de tubo 1200x400 EPT-412	220€
5851314	Estantería mural de tubo 1400x400 EPT-414	234€
5851316	Estantería mural de tubo 1600x400 EPT-416	250€
5851318	Estantería mural de tubo 1800x400 EPT-418	266€





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	484€
5860209	Carro de servicio 2 estantes 900x500 CS-209	477€
5860210	Carro de servicio 2 estantes 1000x600 CS-210	590€
5860308	Carro de servicio 3 estantes 800x500 CS-308	565€
5860309	Carro de servicio 3 estantes 900x500 CS-309	606€
5860310	Carro de servicio 3 estantes 1000x600 CS-310	793€
5860409	Carro de servicio 4 estantes 900x500 CS-409	864€
5860410	Carro de servicio 4 estantes 1000x600 CS-410	1.039€



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	824€
5860610	Carro de servicio reforzado 3 estantes 1000x600 CSR-310	1.008€



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.

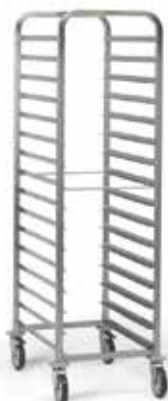
Carros bajos con guías gastronorm

- ▶ 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)	447€
5860721	Carro con guías 7 x GN2/1 CG-721 (con bandeja superior)	549€
5861711	Carro con guías 17 x GN1/1 CG-1711	572€
5861721	Carro con guías 17 x GN2/1 CG-1721	716€



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	716€





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)	47€
9050040	Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)	51€
9050050	Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)	59€
9050100	Cubeta 2/1 DE 100 (530x650x100)	70€
9050150	Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)	95€
9050200	Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)	110€
9051020	Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)	18€
9051040	Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)	21€
9051050	Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)	26€
9051100	Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)	33€
9051150	Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)	52€
9051200	Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)	58€
9052020	Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)	23€
9052040	Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)	23€
9052050	Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)	26€
9052100	Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)	33€
9052150	Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)	45€
9052200	Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)	52€
9053020	Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)	15€
9053040	Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)	17€
9053050	Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)	17€
9053100	Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)	22€
9053150	Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)	35€
9053200	Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)	44€
9053024	Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)	16€
9053044	Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)	24€
9053054	Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)	26€
9053104	Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)	44€
9054020	Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)	14€
9054040	Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)	14€
9054050	Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)	16€
9054100	Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)	21€
9054150	Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)	28€
9054200	Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)	35€
9055050	Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)	14€
9055100	Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)	20€
9055150	Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)	24€
9055200	Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)	35€
9056050	Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)	14€
9056100	Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)	16€
9056150	Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)	20€
9057050	Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)	17€
9057100	Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)	17€



CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.



		PVP
9050042	Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)	79€
9050052	Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)	91€
9050102	Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)	138€
9051042	Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)	49€
9051052	Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)	51€
9051102	Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)	66€
9051152	Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)	87€
9051202	Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)	108€
9052042	Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)	42€
9052052	Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)	43€
9052102	Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)	53€
9052152	Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)	66€
9052202	Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)	74€
9053042	Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)	33€
9053052	Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)	35€
9053102	Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)	48€
9053152	Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)	56€
9053202	Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)	72€

TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.



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

TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.



		PVP
9251320	Tapa con orificio para cazo 1/1	30€
9252320	Tapa con orificio para cazo 2/3	28€
9253320	Tapa con orificio para cazo 1/2	24€
9254320	Tapa con orificio para cazo 1/3	18€
9255320	Tapa con orificio para cazo 1/4	17€
9256320	Tapa con orificio para cazo 1/6	16€
9257320	Tapa con orificio para cazo 1/9	12€



TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.



		PVP
9251360	Tapa con junta hermética 1/1	82€
9252360	Tapa con junta hermética 2/3	62€
9253360	Tapa con junta hermética 1/2	58€
9254360	Tapa con junta hermética 1/3	50€

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	111€
9253365	Tapa con junta hermética y válvula 1/2	80€
9254365	Tapa con junta hermética y válvula 1/3	69€

DOBLE FONDO PERFORADO

Doble fondo perforado para colocar en recipientes gastronorm.

Con agujeros de Ø10mm y altura de 17mm.



		PVP
9651600	Doble fondo perforado 1/1 (530x325x17)	47€
9652600	Doble fondo perforado 2/3 (354x325x17)	42€
9653600	Doble fondo perforado 1/2 (265x325x17)	28€
9654600	Doble fondo perforado 1/3 (176x325x17)	30€

BANDEJAS

Bandejas con bordes rectos.

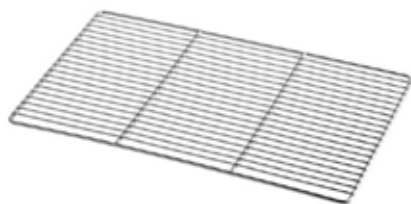


		PVP
9350520	Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	52€
9350540	Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	60€
9351510	Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	19€
9351520	Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	19€
9351540	Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	22€
9352520	Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	18€
9352540	Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	17€
9353520	Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	14€
9353540	Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	14€



PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.



		PVP
9770700	Parrilla 2/1 (530x650)	40€
9771700	Parrilla 1/1 (530x325)	19€
9772700	Parrilla 2/3 (354x325)	17€

GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.



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



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Tramitación de pedidos

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

Ofertas y pedidos

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

Garantía

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

Reclamaciones y recepción de la mercancía

- La mercancía se comprobará en el momento de la recepción o se firmará el albarán con la indicación "CONFORME SALVO EXAMEN POSTERIOR", en cuyo caso se deberán comunicar los posibles daños a la agencia por escrito y dentro del plazo legal máximo de 24 horas a partir de la fecha del albarán de entrega.

Forma de pago

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 100 euros. (IVA no incluido) será enviado contra reembolso.

- Descuento por pronto pago 2%.

Gastos de envío de máquinas (excepto exportación)

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 400 euros. (IVA no incluido) será enviado a portes debidos y se establecerá un plazo máximo de pago de 30 días. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados.

Equipos especiales en destino

- SAMMIC no se hace cargo de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

Documentación especial

- En todo pedido inferior a 6.000€ que requiera un certificado especial (certificado de origen, etc.) se aplicará un recargo de 100€.

Gastos de envío de repuestos

- Todos los repuestos se suministrarán a portes debidos.

Variantes eléctricas

- Toda máquina de características distintas a las ofertadas en el Catálogo-Tarifa llevará como recargo un mínimo del 3% sobre su P.V.P. y un plazo de entrega de 40 días. Para cada caso SAMMIC deberá confirmar la posibilidad de fabricar dicha máquina especial y su precio exacto.

Devolución de material

- Salvo expresa autorización de SAMMIC no se aceptarán devoluciones de material.
- Si hubiera autorización, se deberá devolver la mercancía en el embalaje original y a portes pagados. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

NOTAS

1. Todas las medidas del catálogo van en este orden: Ancho x Fondo x Alto.
2. En los precios no se incluye el I.V.A.
3. Los precios de esta tarifa son recomendados.
4. Esta tarifa anula todas las anteriores.
5. Las especificaciones contenidas en el presente catálogo están sujetas a permanentes innovaciones exigidas por la mejora de nuestros productos.
6. SAMMIC se reserva el derecho de modificar el diseño de los aparatos cuyas imágenes figuran en el presente catálogo-tarifa.



UNE EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA

ORGANIZACIÓN Y VENTAS (Norte)

Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 15 70 95
ventas@sammic.com

DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

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

DELEGACIONES

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

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

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

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

Centro / Madrid
Tel.: 943 15 70 95
madrid@sammic.com

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

Levante / Valencia
Tel.: 943 15 70 95
valencia@sammic.com

902 444 011

www.sammic.com

EXPORTAMOS A TODO EL MUNDO

FILIALES

DELEGACIONES