



Fabricante europeo de
equipos para hostelería

#LaElecciónAcertada

Catálogo-tarifa • Enero 2026





65 años de historia con la mirada puesta en el futuro



Fundada en 1961 en Azpeitia, en una región de gran tradición industrial y destino gastronómico número 1, con 10 restaurantes reconocidos con estrellas Michelin* y un promedio de casi 2 por restaurante, nuestra ubicación privilegiada tiene mucho que ver con nuestro pasado, presente y futuro.

*Gipuzkoa, 2025.

Estamos cerca de ti para llevarte lejos

Actualmente, tenemos presencia activa en varios países de todo el mundo. Además, nuestro departamento de exportación hace posible que nuestras soluciones lleguen a más de 100 países de los 5 continentes.



Sammic Red mundial

España, Portugal, Italia, France, United Kingdom, United States, México, Middle East, Singapore, Việt Nam, ประเทศไทย (Thailand).

Web post-venta

con todo lo que necesitas sobre tu máquina



my.sammic.com

→ Tanto si eres técnico o instalador como usuario, accede a la página personalizada sobre tu máquina con toda la información que necesitas para obtener lo mejor de ella.



1. Descarga y consulta los **manuales de uso**.



2. Accede a toda la **documentación** relacionada con tu máquina.

- Guías y manuales.
- Fichas de producto y catálogos.
- Documentación técnica.
- Planos y 3D.



3. **Repuestos y asistencia**.

- Despiece.
- Repuestos.
- Guías de uso.



4. Registra la **garantía** de tu máquina y accede a la información de garantía en cualquier momento.

→ ¿Cómo?

- ✓ Escanea el **código QR** que acompaña a nuestras máquinas.
- ✓ Accede a <https://my.sammic.com/> e introduce el **código de activación** de forma manual.

The screenshot shows the 'Tu máquina Sammic' section of the website. It prompts the user to register their new Sammic equipment. On the left, there's a smartphone icon with a QR code and text saying 'Escanea el código QR de tu máquina Sammic y obtén acceso a'. Below it are three categories: 'Información de garantía', 'Documentación', and 'Repuestos y asistencia'. In the center, there's a QR code with the number '6M0GK-92GFZ' and a red arrow pointing to it with the text 'No tienes un smartphone a mano? Escribe aquí el código de registro' and a text input field containing 'XXXXXX-XXXXXX'. On the right, there's a sidebar titled 'Primer contacto' with sections for 'Información de garantía', 'Documentación', and 'Repuestos y asistencia'.



a tu servicio.

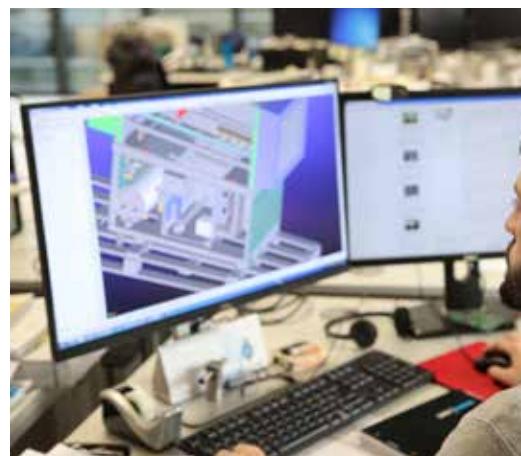
Sammic, por su trayectoria histórica que le ha permitido acumular conocimientos y experiencia, ha creado **Sammic Services**.

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 tu servicio.





CHEF'S SERVICES TODO UN EQUIPO A TU SERVICIO



MARKETING SERVICES TE AYUDAMOS A VENDER MÁS, A VENDER MEJOR



TECH SERVICES TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA OBTENER LO MEJOR DE NUESTROS EQUIPOS



DESIGN SERVICES NOS ADAPTAMOS A TI

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 te ayudarán tanto a obtener lo mejor de nuestros equipos como a escoger el equipo o equipos que mejor se adapten a tus necesidades.

Tenemos una web pensada para ti. 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.

Desde nuestro SAT, ofrecemos servicio de formación a servicios técnicos propios de nuestros distribuidores. Desde nuestra aula dedicada a esta labor o en casa del cliente, impartimos formación a medida, siempre en función de las necesidades que nos plantea el distribuidor.

Cuéntanos cuáles son tus necesidades y te propondremos la solución más adecuada que te permitirá rentabilizar al máximo tu inversión. O adaptaremos nuestro producto a tus requerimientos.



COMPROMISO CON NUESTROS CLIENTES

Ecodiseño

Productos eficientes

Servicios online



COMPROMISO CON NUESTRO ENTORNO

Gestión optimizada de residuos

Hacia vertidos cero

Consumo, el justo





Una empresa comprometida con el entorno

COMPROMISO CON LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Economía circular

Apuesta por la energía renovable

Compra local



COMPROMISO CON LAS PERSONAS

Desplazamientos, los justos

Un equipo cercano en la distancia

Favorecemos la conciliación

Sammic 01/2026

LAVADO DE LA VAJILLA	18
Lavavasos industrial	18
Lavavasos industrial · Línea Glass-Pro	24
Lavavajillas industrial	27
Lavavajillas de cúpula	33
Accesorios - Lavavasos / Lavavajillas	40
Lavavajillas de arrastre de cestas	49
Accesorios - Lavavajillas de arrastre de cestas	59
Lava-utensilios y perolas	64
Pulidoras de cubiertos	69
Grifería industrial	72
Carros	74
Cubos inox	75

PREPARACIÓN DINÁMICA	78
Peladoras de patatas	78
Accesorios - Peladoras de patatas · Gama Aluminio	84
Accesorios - Peladoras de patatas · Gama Inox	86
Escurridoras de verduras	87
Cortadora de patatas fritas manual	90
Cortadoras de hortalizas	94
Combi cortadora-cutter	100
Cutter - Emulsionadores	107
Accesorios - Cortadora / Cutter · Línea Compact	114
Accesorios - Cortadora / Cutter · Línea Heavy Duty	120
Trituradores-batidoras profesionales	129
Accesorios - Trituradores-batidoras profesionales	141
Turbo-trituradores	143
Cortadora de pan	145
Batidoras planetarias	146
Amasadoras de gancho espiral	153
Formadora de masa pizza	156
Picadoras de carne	158
Cortadoras de fiambre	162
Sierras de huesos	170
Formadoras de hamburguesas	171
Abrelatas industrial	172

Sammic 01/2026

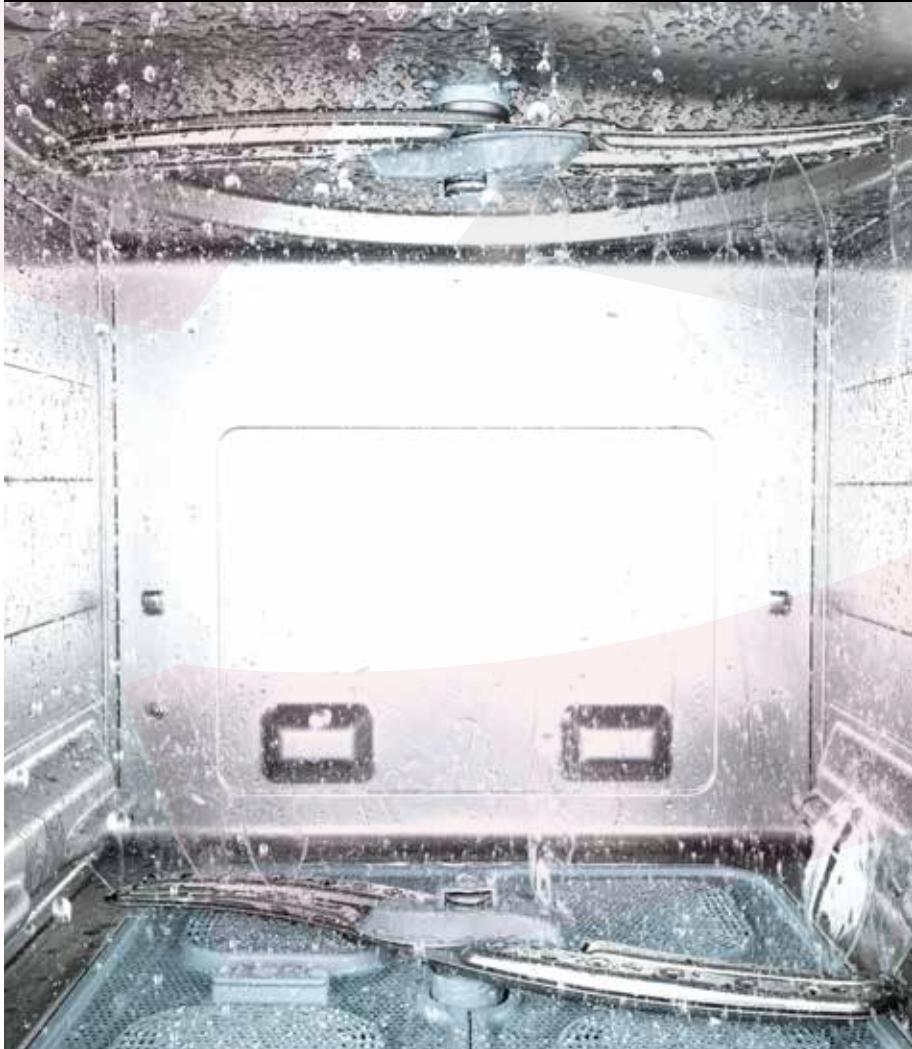
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE	174
Envasadoras al vacío industriales	174
Accesorios - Envasadoras al vacío	188
Envasadoras al vacío industriales · Gama Ext	192
Cocedores sous-vide SmartVide	196
Cocedores sous-vide al baño maría	204
Hornos gastronorm CombiSteam HX	206
Accesorios - Hornos gastronorm CombiSteam	210
Abatidores de temperatura	213
Termoselladoras de barquetas	219

CAFETERÍA-BUFFET	224
Exprimidores de naranjas y cítricos	224
Licuadoras industriales	226
Batidor de bebidas	227
Trituradores de alimentos y bebidas	228
Triturador de hielo	230
Termos de leche	231
Ollas para sopa	232
Hornos microondas industriales	233
Tostadoras de pan	235
Salamandras gratinadoras	237
Crepera profesional	239
Kebab asador gyros	241
Hornos de convección snack	244
Accesorios - Hornos snack	246
Hornos para pizza	247
Freidoras industriales	251
Planchas cafetería eléctricas	257
Planchas de gas	260
Baños maría	262
Esterilizadores de cuchillos	263
Estanterías murales	263
Carros	264





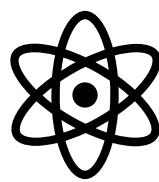
LAVADO DE LA VAJILLA



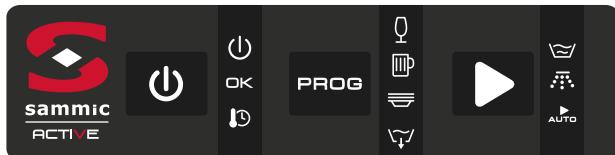
Lavavasos · Lavavajillas AX - UX

Una familia con valores





Un núcleo DOS GAMAS



AX

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

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

Active Xperience

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



UX

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

Equipadas con tecnologías de vanguardia: Display LCD Color

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

Soft start

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

Amplia gama de opcionales

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

Una familia con valores

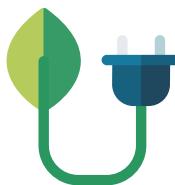
Las líneas AX y UX de lavavajillas Sammic se fundamentan en unos pilares de diseño claves para proporcionar una experiencia de uso avanzada.



Eficacia de lavado



Higiene y ergonomía



Eficiencia de recursos



Fiabilidad







Calidad constructiva

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

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

GANAS TÚ, GANA EL MEDIO AMBIENTE

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



Brazos Hydroblade

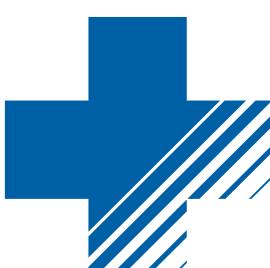
La combinación del diseño lineal y la construcción “monoblock” proporcionan una mayor eficacia de lavado con un consumo de agua inferior.



Consumo de agua durante el aclarado.



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



**SANI
CONTROL**

tecna:ia
MEMBER OF BASQUE RESEARCH & TECHNOLOGY ALLIANCE



Garantía de higiene

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

Gran capacidad de carga

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

	Altura útil	Artículos compatibles			
Lavavasos	300 mm.				2x
Frontales	380 mm.		GN 1/1	Euronorm 1/1	2x
Capotas	430 mm.	GN 1/1	Euronorm 1/1		Ø 40 cm



Sistema de filtros en etapas

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



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



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



Puerta "easy-grip"

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

- ✓ Robustez
- ✓ Higiene y limpieza
- ✓ Ergonomía





Lavavasos industrial

Lavavajillas de pequeñas dimensiones para hostelería

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



Accesorios



P. 8



Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

- Tech Services: nuestro equipo de técnicos te ayudará a tener tu máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntanos cuáles son tus necesidades y te asesoraremos.
- 65 años de experiencia y know-how a tu disposición.



	ACTIVE	ULTRA
	AX-40	UX-40
CARACTERÍSTICAS		
Dimensiones de la cesta	400 x 400 mm	400 x 400 mm
Altura útil	300 mm	300 mm
Aclarado en frío	-	sí
Lavado superior	sí	sí
Panel de mandos electrónico	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí
Capacidad de la cuba	9 l	9 l
Doble pared	-	opc.
CICLOS		
Ciclos	3	5
Duración ciclo(s)	120 / 150 / 210"	90 / 120 / 150 / 180"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17	40 / 30 / 24 / 20
POTENCIA		
Potencia bomba	0.33 Hp / 250 W	0.33 Hp / 250 W
Potencia cuba	1200 W	1200 W
Potencia calderín	2500 W	2800 W
Potencia total	2750 W	3050 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Dimensiones exteriores	470 x 537 x 710 mm	470 x 540 x 710 mm

NOTA: EL ANCHO DE LOS MODELOS DE DOBLE PARED AUMENTA EN 20 MM.

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

**Volumen de cuba compacto**

Máxima eficiencia.

**Brazos de lavado Hydroblade**

Ahorro de agua, eficacia de lavado, resistencia y durabilidad.

**Filtros de superficie "easy-on"**

Montaje y desmontaje extremadamente fácil.

**Puerta "easy-grip"**

Diseño con asa integrada en la puerta.

**Opción de doble altura**

Añade el accesorio de doble altura y duplica la producción de tu lavavajillas.



ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Manejo extremadamente sencillo

Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAVASOS AX-40

Cesta de 400 mm x 400 mm y altura útil de 300 mm.

	PVP
Lavavasos AX-40 230/50/1	2.070€

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+237€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303080	AX-40 230/50/1			2.070€
1303083	AX-40 230/50/1 DD		✓	2.247€
1303087	AX-40B 230/50/1	✓		2.307€
1303090	AX-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.484€

ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

Soft start

- El arranque progresivo de la bomba de lavado protege los artículos frágiles.

Color LCD display

- Comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos. Incluye arranque automático "auto-start".
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.

Ciclos dedicados

- Selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.

Máxima eficiencia

- Función de ahorro energético: reducción de la temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25').
- Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Adaptabilidad y control:

- Permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- **Control de los dosificadores** desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- **Visor de temperaturas**
- **Función "wash plus +"**: aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Tu máquina a tu medida: lista de opcionales.

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

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



Máxima protección para tus artículos

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



Display color LCD

Toda la información de un vistazo. Incluye arranque automático "auto-start".



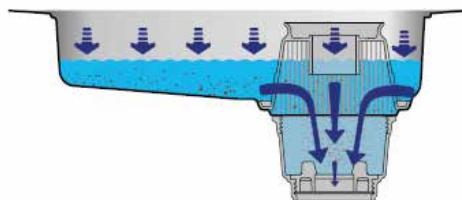
Garantía de resultados impecables para cristalería

Resultado de lavado perfecto para los más altos estándares

- Lavado higiénico y un secado más rápido.
- El proceso de aclarado se realiza a temperatura constante de principio a fin mediante una bomba de aclarado. Manteniendo, de esta manera, la temperatura establecida durante todo el proceso de aclarado y no solo al inicio del ciclo.
- Modelos equipados con dosificadores de detergente y abrillantador peristálticos, más precisos en la regulación de químicos, mejorando el resultado del lavado y obteniendo un ahorro en el consumo.
- El aporte de químicos se realiza al inicio del ciclo, optimizando la dosificación.
- Accesorios para mejorar el resultado de vajilla, equipos de osmosis o cestas Inclinadas.
- Los lavavasos y lavavajillas recomendados para cristalería vienen de serie con bomba de vaciado, aclarado a temperatura constante y dosificadores peristálticos incluidos: UX-40BC, UX-50BC y UX-120BC (con la opción de incorporar el condensador de vapores o el descalcificador).



Soft-start: Arranque progresivo de la bomba lavado para proteger artículos frágiles o delicados.



Renovación del agua de lavado proactiva: El agua de la cuba de lavado se renueva completamente cada 7 ciclos.



Dosificadores peristálticos incluidos: Mejorando el resultado del lavado y obteniendo un ahorro en el consumo.



Nuevo kit lavabotellas.
Disponible pronto.
(Ver accesorios).





LAVAVASOS UX-40

Cesta de 400 mm x 400 mm y altura útil de 300 mm.

	PVP
Lavavasos UX-40 230/50/1	2.411€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> Dosificador de abrillantador. 1 cesta vasos. 1 cesta mixta (platos). 1 cestillo pequeño para cubiertos. 	<ul style="list-style-type: none"> Kit dosificador de detergente. Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo. Descalcificador de regeneración de resinas manual. Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+206€
D + DD - PROLIME - Opción descalcificador manual + opción DD	+472€
B + DD - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina + opción DD	+443€
BD + DD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + opción DD	+680€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavasos / lavavajillas frontales	+296€
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD	+769€

LISTA DE CÓDIGOS	Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Doble pared	PVP
1303100 UX-40 230/50/1						2.411€
1303102 UX-40 230/50/1 DD				✓		2.617€
1303107 UX-40B 230/50/1 DD	✓			✓		2.854€
1303111 UX-40D 230/50/1 DD			✓	✓		2.883€
1303115 UX-40BD 230/50/1 DD	✓		✓	✓		3.091€
1303123 UX-40BC 230/50/1 DD	✓	✓		✓		3.180€
1303130 UX-40S 230/50/1					✓	2.707€
1303132 UX-40S 230/50/1 DD				✓	✓	2.913€
1303136 UX-40SB 230/50/1 DD	✓			✓	✓	3.150€
1303140 UX-40SD 230/50/1 DD			✓	✓	✓	3.179€
1303144 UX-40SBD 230/50/1 DD	✓		✓	✓	✓	3.387€
1303148 UX-40SBC 230/50/1 DD	✓	✓		✓	✓	3.476€





Lavavasos industrial · Línea Glass-Pro

Lavado y desinfección garantizados en una amplia opción de medidas

Accesorios



P. 40



Garantía Sani-Control

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

Doble sistema de filtrado

- Máxima protección de la bomba de lavado.

Puerta de doble pared

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

Warewashing, made simple

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

Tech-friendly

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



	GP-35	GP-40	GP-50
CARACTERÍSTICAS			
Dimensiones de la cesta	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Altura útil	240 mm	240 mm	260 mm
Lavado superior	-	sí	sí
Panel de mandos electrónico	sí	sí	sí
Capacidad de la cuba	12.7 l	15 l	23 l
CICLOS			
Ciclos	2	2	2
Duración ciclo(s)	120 / 150"	120 / 150"	120 / 150"
Producción cestos / hora	30 / 24	30 / 24	30 / 24
POTENCIA			
Potencia bomba	0.1 Hp / 75 W	0.33 Hp / 250 W	0.75 Hp / 550 W
Potencia cuba	1200 W	1200 W	1800 W
Potencia calderín	2500 W	2500 W	2800 W
Potencia total	2575 W	2750 W	3350 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Dimensiones exteriores	420 x 495 x 645 mm	470 x 535 x 670 mm	580 x 630 x 710 mm
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)			



LAVAVASOS GP-35



Cesta de 350 mm x 350 mm y altura útil de 240 mm.

	PVP
Lavavasos GP-35 230/50/1	1.620€

Incluido

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

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+237€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303030	GP-35 230/50/1			1.620€
1303033	GP-35 230/50/1 DD		✓	1.797€
1303035	GP-35B 230/50/1	✓		1.857€
1303037	GP-35B 230/50/1 DD	✓	✓	2.034€

LAVAVASOS GP-40



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

	PVP
Lavavasos GP-40 230/50/1	1.950€

Incluido

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

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+237€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303050	GP-40 230/50/1			1.950€
1303052	GP-40 230/50/1 DD		✓	2.127€
1303054	GP-40B 230/50/1	✓		2.187€
1303056	GP-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.364€





LAVAVASOS GP-50



Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 260 mm.

	PVP
Lavavasos GP-50 230/50/1	2.424€

Incluido

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

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+237€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303160	GP-50 230/50/1			2.424€
1303162	GP-50 230/50/1 DD		✓	2.601€
1303165	GP-50B 230/50/1	✓		2.661€
1303167	GP-50B 230/50/1 DD	✓	✓	2.838€



Lavavajillas industrial

Lavavajillas para hostelería de carga frontal estándar para bajo mostrador

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



Accesorios
P. 40

Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

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





	ACTIVE	ULTRA	
	AX-50	UX-50 LITE	UX-50
	CARACTERÍSTICAS		
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura útil	380 mm	380 mm	380 mm
Panel de mandos electrónico	sí	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí	sí
Aclarado a temperatura constante	-	-	opc.
Bomba de presión de aclarado	-	-	opc.
Capacidad de la cuba	14 l	14 l	14 l
Doble pared	-	-	opc.
CICLOS			
Ciclos	3	6	6
Duración ciclo(s)	120 / 150 / 210"	90 / 110 / 120 / 180 / 240"	90 / 110 / 120 / 180 / 240"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17	40 / 33 / 30 / 20 / 15	40 / 33 / 30 / 20 / 15
POTENCIA			
Potencia bomba	0.75 Hp / 500 W	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W
Potencia cuba	1800 W	1800 W	1800 W
Potencia calderín	2800 W	3000 W	5000 W
Potencia total	3300 W	3750 W	5750 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Dimensiones exteriores	580 x 640 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm

NOTA: EL ANCHO DE LOS MODELOS DE DOBLE PARED AUMENTA EN 20 MM.

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



Volumen de cuba compacto
Máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade
Ahorro de agua, eficacia de lavado, resistencia y durabilidad.



Filtros de superficie "easy-on"
Montaje y desmontaje extremadamente fácil.



Puerta "easy-grip"
Diseño con asa integrada en la puerta.



Gran capacidad
380 mm de capacidad de carga.



Opción de doble altura
Añade el accesorio de doble altura y duplica la producción de tu lavavajillas.

ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Manejo extremadamente sencillo

Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAJILLAS AX-50

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 380 mm.

	PVP
Lavavajillas AX-50 230/50/1	2.717€

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Bomba de vaciado por rebose. Renovación del agua de la cuba por principio de densidad.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+237€

LISTA DE CÓDIGOS	Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303180 AX-50 230/50/1			2.717€
1303182 AX-50 230/50/1 DD		✓	2.894€
1303185 AX-50B 230/50/1	✓		2.954€
1303187 AX-50B 230/50/1 DD	✓	✓	3.131€





ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

Soft start:

- El arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.

Color LCD display

- Comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.

Ciclos dedicados

- Selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.

Máxima eficiencia

- Función de ahorro energético: reducción de la temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25').
- Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Adaptabilidad y control

- Permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- **Control de los dosificadores** desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- **Visor de temperaturas**.
- **Función "wash plus +"**: aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Tu máquina a tu medida: lista de opcionales.

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

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



Máxima protección para tus artículos

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



Display color LCD

Toda la información de un vistazo. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAJILLAS UX-50 LITE

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 380 mm.

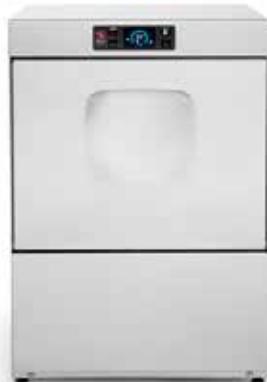
	PVP
Lavavajillas UX-50 LITE 230/50/1	3.003€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Dosificador de abrillantador. · 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cestillo pequeño para cubiertos. 	<ul style="list-style-type: none"> · Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por sensor de nivel. · Renovación del agua de la cuba proactivo. · Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+206€
B + DD - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina + opción DD	+443€

LISTA DE CÓDIGOS	Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303215 UX-50L 230/50/1			3.003€
1303216 UX-50L 230/50/1 DD		✓	3.209€
1303219 UX-50LB 230/50/1 DD	✓	✓	3.446€





LAVAJILLAS UX-50

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

	PVP
Lavavajillas UX-50 400/50/3N	3.121€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> Dosificador de abrillantador. 1 cesta vasos. 1 cesta mixta (platos). 1 cestillo pequeño para cubiertos. 	<ul style="list-style-type: none"> Kit dosificador de detergente. Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo. Descalcificador de regeneración de resinas manual. Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+206€
D + DD - PROLIME - Opción descalcificador manual + opción DD	+472€
B + DD - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina + opción DD	+443€
BD + DD - GLASS CARE - Opción bomba de vaciado + descalcificador manual + opción DD	+680€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavasos / lavavajillas frontales	+296€
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD	+945€
BCD + DD - PERFORMANCE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD	+1.419€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Doble pared	PVP
1303220	UX-50 400/50/3N						3.121€
1303222	UX-50 400/50/3N DD				✓		3.327€
1303227	UX-50B 400/50/3N DD	✓			✓		3.564€
1303230	UX-50D 400/50/3N DD			✓	✓		3.593€
1303233	UX-50BD 400/50/3N DD	✓		✓	✓		3.801€
1303243	UX-50BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		4.066€
1303251	UX-50BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		4.540€
1303260	UX-50S 400/50/3N					✓	3.417€
1303262	UX-50S 400/50/3N DD				✓	✓	3.623€
1303266	UX-50SB 400/50/3N DD	✓			✓	✓	3.860€
1303270	UX-50SD 400/50/3N DD			✓	✓	✓	3.889€
1303274	UX-50SBD 400/50/3N DD	✓		✓	✓	✓	4.097€
1303283	UX-50SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	4.362€
1303291	UX-50SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	4.836€



Lavavajillas de cúpula

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

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



Accesorios
P. 40

Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

Diseñado para resistir

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

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: nuestro equipo de técnicos te ayudará a tener tu máquina siempre a punto.
- Design Services: cuéntanos cuáles son tus necesidades y te asesoraremos.
- 65 años de experiencia y know-how a tu disposición.



Volumen de cuba compacto
Máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade
Ahorro de agua, eficacia de lavado, resistencia y durabilidad.



Filtros de superficie "easy-on"
Montaje y desmontaje extremadamente fácil.



Gran capacidad
430 mm de capacidad de carga.





	ACTIVE	ULTRA			
	AX-100	UX-100	UX-120	UX-130BC DD	UX-150SBC DD
CARACTERÍSTICAS					
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	600 x 500 mm
Altura útil	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Bomba de presión de aclarado	-	-	opc.	sí	sí
Capacidad de la cuba	25 l	25 l	25 l	25 l	25 l
Doble pared	-	-	opc.	-	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí	sí	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí	sí	sí	sí
CICLOS					
Ciclos	3	6	6	6	6
Duración ciclo(s)	120 / 180 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17
POTENCIA					
Potencia bomba	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W	1.3 Hp / 1000 W	1.3 Hp / 1000 W	2 Hp / 1500 W
Potencia cuba	2500 W	2500 W	2500 W	3000 W	3000 W
Potencia calderín	6000 W	7500 W	9000 W	9000 W	9000 W
Potencia total	6700 W	8250 W	10000 W	10000 W	10500 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Dimensiones exteriores	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1600 mm	730 x 760 x 1572 mm
Alto (abierto)	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2070 mm	2080 mm

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

ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Manejo extremadamente sencillo

Control sencillo y amable con el usuario. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAJILLAS DE CÚPULA AX-100

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.

	PVP
Lavavajillas AX-100 400/50/3N	4.716€

Incluido

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

Opcional

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

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente incorporado (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación de agua de la cuba de lavado	+237€

LISTA DE CÓDIGOS	Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303300 AX-100 400/50/3N			4.716€
1303301 AX-100 400/50/3N DD		✓	4.893€
1303305 AX-100B 400/50/3N	✓		4.953€
1303306 AX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.130€





ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

Soft start

- El arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.

Color LCD display

- Comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.

Ciclos dedicados:

- Selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.

Máxima eficiencia

- Función de ahorro energético: reducción de la temperatura y ahorro del consumo eléctrico en periodo de inactividad temporal de la máquina (25').
- Apagado de la máquina por falta de actividad total (2 h).

Adaptabilidad y control

- Permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Función "wash plus+": aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Tu máquina a tu medida: lista de opcionales.

Los modelos B o PROACTIVE PLUS incluyen prestaciones extra:

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



Máxima protección para tus artículos

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



Display color LCD

Incluye arranque automático "auto-start".



Mejora ambiental y eficiencia energética

UX-120 / UX-130 / UX-150: sistema HRS opcional. Condensador de vahos.



Máxima comodidad en tu instalación

Accede a los mandos con la mayor comodidad gracias al panel de mandos remoto opcional.



LAVAJILLAS DE CÚPULA UX-100

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.

	PVP
Lavavajillas UX-100 400/50/3N	5.284€

Incluido

- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta mixta (platos).
- 1 cesta cubiertos.

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel.
- Renovación del agua de la cuba proactivo.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+206€
B + DD - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina + opción DD	+443€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Dosificador de detergente	PVP
1303320	UX-100 400/50/3N			5.284€
1303322	UX-100 400/50/3N DD		✓	5.490€
1303325	UX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.727€





LAVAJILLAS DE CÚPULA UX-120

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.

	PVP
Lavavajillas UX-120 400/50/3N	5.521€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Dosificador de abrillantador. · 1 cesta vasos. · 1 cesta mixta (platos). · 1 cesta cubiertos. 	<ul style="list-style-type: none"> · Kit dosificador de detergente. · Bomba de vaciado por sensor de nivel. Renovación del agua de la cuba proactivo.

	PVP
DD - DOSIFICADOR - Dosificador de detergente peristáltico incorporado (incluye dosificador de abrillantador peristáltico)	+206€
B + DD - PROACTIVE PLUS - Opción bomba de vaciado y sistema de renovación pilotada de agua de la cuba de lavado + autolimpieza de la máquina + opción DD	+443€
BC + DD - HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + opción DD	+945€
BCD + DD - PERFORMANCE - Opción aclarado a temperatura constante + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD	+1.419€
BV + DD - HRS - Opción condensador de vahos + bomba de vaciado + opción DD	+2.542€
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opción aclarado a temperatura constante + condensador de vahos + bomba de vaciado + opción DD	+3.251€
BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Opción aclarado a temperatura constante + condensador de vahos + bomba de vaciado + descalcificador automático + opción DD	+3.723€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavajillas de cúpula	+591€

LISTA DE CÓDIGOS		Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Condensador	Doble pared	PVP
1303340	UX-120 400/50/3N							5.521€
1303341	UX-120 400/50/3N DD				✓			5.727€
1303345	UX-120B 400/50/3N DD	✓			✓			5.964€
1303351	UX-120BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓			6.466€
1303361	UX-120BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			6.940€
1303366	UX-120BV 400/50/3N DD	✓			✓		✓	8.063€
1303371	UX-120BCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		8.772€
1303376	UX-120BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		9.244€
1303390	UX-120S 400/50/3N						✓	6.112€
1303391	UX-120S 400/50/3N DD				✓		✓	6.318€
1303395	UX-120SB 400/50/3N DD	✓			✓		✓	6.555€
1303401	UX-120SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	7.057€
1303406	UX-120SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	7.531€
1303411	UX-120SBV 400/50/3N DD	✓			✓		✓	8.654€
1303416	UX-120SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	9.363€
1303421	UX-120SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.835€



LAVAJILLAS DE CÚPULA UX-130BC DD

Cesta de 500 mm x 500 mm y altura útil de 430 mm.

	PVP
Lavavajillas UX-130BC 400/50/3N DD	7.036€

Incluido

- Dosificador de detergente.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel.
- Renovación del agua de la cuba proactivo.
- Dosificador de abrillantador.
- 1 cesta vasos.
- 1 cesta mixta (platos).
- 1 cesta cubiertos.

Opcional

	PVP
V - HRS HYGIENE - Opción condensador de vahos	+2.719€
D - PROLIME - Opción descalcificador automático	+473€
DV - HRS PERFORMANCE - Opción condensador de vahos + descalcificador automático	+3.192€
S - ISO - Opción aislamiento termoacústico (doble pared) para lavavajillas de cúpula	+591€

LISTA DE CÓDIGOS	Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Descalcificador incorporado	Dosificador de detergente	Condensador	Doble pared	PVP
1303430 UX-130BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓			7.036€
1303431 UX-130BCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		9.755€
1303432 UX-130BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			7.509€
1303433 UX-130BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		10.228€
1303434 UX-130SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	7.627€
1303436 UX-130SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8.100€
1303437 UX-130SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	10.346€
1303439 UX-130SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10.819€



LAVAJILLAS DE CÚPULA UX-150SBC DD

Cesta de 500 mm x 600 mm y altura útil de 430 mm. Doble pared en la capota.

	PVP
Lavavajillas UX-150SBC 400/50/3N DD	8.370€

Incluido

- Dosificador de detergente.
- Dosificador de abrillantador.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel.
- Renovación del agua de la cuba proactivo.
- 1 cesta base para vasos y ollas de 500 x 600 mm.
- 1 cesta para platos de 500 x 600 mm.
- 1 cestillo para cubiertos.

- Cesta para bandejas de 500 x 600 mm.

	PVP
V - HRS HYGIENE - Opción condensador de vahos	+2.146€

LISTA DE CÓDIGOS	Bomba de desagüe	Aclarado a temperatura constante	Dosificador de detergente	Condensador	Doble pared	PVP
1303460 UX-150SBC 400/50/3N DD	✓	✓	✓		✓	8.370€
1303466 UX-150SBCV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	10.516€



ACCESORIOS - LAVAVASOS / LAVAJILLAS



Soportes para lavavasos y lavajillas

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 (445 x 445 x 440 mm)	279€
1310014 Soporte para mod. 40 (485 x 495 x 440 mm)	290€
1310012 Soporte para mod. 50 (615 x 615 x 440 mm)	307€

Patas altas

Kit patas altas fabricadas en acero inoxidable.

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



	PVP
2310671 Patas regulables 140 - 190 mm (4 unid.)	68€



Kits de doble altura para AX/UX

Permite lavar dos cestas en un mismo ciclo.

- El brazo inferior de lavado lava eficazmente tazas y vasos. Altura máxima de vasos y/o tazas de 11 cm.
- El nivel superior está pensado para lavar platos gracias al brazo de lavado superior. Tamaño máximo platos 16 cm (AX/UX-40) / 23 cm (AX/UX-50).
- No precisa instalación.
- En cada momento, se puede trabajar con o sin kit de doble altura.



	PVP
2319660 Kit de doble altura para AX/UX-40	171€
2319771 Kit de doble altura para AX/UX-50	183€



novedad



Kit para lavar botellas

- Máxima desinfección e higiene al lavar botellas reutilizables. Para lavavajillas frontales y capotas UX.
- Ahorra tiempo en el lavado de botellas reutilizables.
 - Desinfección garantizada según norma DIN 10534.
 - El kit se compone de accesorio acoplador y cesta especial para diferentes tipos y tamaños de botella.
 - El agua y el detergente se proyectan directamente dentro de cada botella a través de boquillas independientes para el lavado y el aclarado.
 - Kit de fácil instalación, sin herramientas.
 - **Usa tu lavavajillas UX habitual para todo tipo de artículos.**
 - Para lavavajillas UX-50 / 100 / 120 / 130.
 - Presión de red mínima de trabajo: 2,5 bar. Para una experiencia óptima, se recomienda utilizar el accesorio en modelos con sistema de aclarado a temperatura y presión constante.
 - Capacidad por ciclo: 8 botellas. Diámetro máximo: 115 mm. Diámetro mínimo de apertura: 18 mm. Altura máxima: 320 - 360 mm.

	PVP
2319850 Kit lavabotellas UX-50 - Incluye cesta	849€
2319851 Kit lavabotellas UX-100/120/130 - Incluye cesta	925€
2319854 Cesta para lavar botellas (500 x 500 mm) - Adicional	290€



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.

NOTA: no incluye bastidor. El bastidor se pide por separado.

	PVP
5896121 Fregadero con escurridor derecha 1200 x 600 mm FRLV-612/11D	533€
5896122 Fregadero con escurridor izquierda 1200 x 600 mm FRLV-612/11I	533€
5897121 Fregadero con escurridor derecha 1200 x 700 mm FRLV-712/11D	561€
5897122 Fregadero con escurridor izquierda 1200 x 700 mm FRLV-712/11I	561€
5896181 Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800 x 600 mm FRLV-618/21D	830€
5896182 Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800 x 600 mm FRLV-618/11I	830€
5897181 Fregadero 2 cubas con escurridor derecha 1800 x 700 mm FRLV-718/21D	931€
5897182 Fregadero 2 cubas con escurridor izquierda 1800 x 700 mm FRLV-718/21I	931€
5898618 Fregadero con escurridor y orificio 1800 x 600 mm FR-618/111D	1.072€
5899618 Fregadero con escurridor y orificio 1800 x 600 mm FR-618/111I	1.072€
5898718 Fregadero con escurridor y orificio 1800 x 700 mm FR-718/111D	1.141€
5899718 Fregadero con escurridor y orificio 1800 x 700 mm FR-718/111I	1.141€



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 1200 x 600 mm FL612 D/I para encimeras 5896121 / 5896122	437€
5890687 Bastidor para lavavajillas 1800 x 600 mm FL618/21 D/I para encimeras 5896181 / 5896182	575€
5890689 Bastidor para lavavajillas 1800 x 600 mm FLS-618 D/I (sin estante) para encimeras 5898618 / 5899618	369€
5890781 Bastidor para lavavajillas 1200 x 700 mm FL712 D/I para encimeras 5897121 / 5897122	458€
5890787 Bastidor para lavavajillas 1800 x 700 mm FL718 D/I para encimeras 5897181 / 5897182	556€
5890789 Bastidor para lavavajillas 1800 x 700 mm FLS-718 D/I (sin estante) para encimeras 5898718 / 5899718	391€



Mesas para lavavajillas de cúpula

Mesas para lavavajillas de cúpula.

- Diferentes tipos de mesas adaptados a las necesidades del usuario.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Mesas de entrada y salida estándar para cúpulas, y gamas superiores con guía de cesta y recogida de agua.

novedad



		PVP
1310020	Mesa lateral sin patas para cúpulas (594 x 514 mm)	261€
5712510	Mesa lateral con peto MP-700D derecha (700 x 750 x 850 mm)	832€
5712520	Mesa lateral con peto MP-700I izquierda (700 x 750 x 850 mm)	832€
5712512	Mesa lateral con peto MP-1200D derecha (1200 x 750 x 850 mm)	886€
5712522	Mesa lateral con peto MP-1200I izquierda (1200 x 750 x 850 mm)	886€
5712511	Mesa lateral con peto MP-706D derecha para UX-150, lado 600 (700 x 860 x 850 mm)	1.042€
5712513	Mesa lateral con peto MP-706I izquierda para UX-150, lado 600 (700 x 860 x 850 mm)	1.042€



Mesas para conectar dos lavavajillas de cúpula

Permiten conectar dos lavavajillas de cúpula.

Disponibles en dos longitudes.

- Mesas robustas con barra de sujeción.
- Construcción sólida en acero inoxidable.
- Peto trasero antisalpicaduras.

		PVP
5712277	Mesa conexión 2 cúpulas MCC-150 · 150 mm	511€
5712275	Mesa conexión 2 cúpulas MCC-700 · 700 mm	719€

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.
- * Nuevos modelos MPDLV / MPILV: con orificio de vaciado, espacio para cubo de desperdicios, hueco para lavavajillas frontal y fregadero.

novedad



5712564 - MPDLV-1800

		PVP
5712530	Mesa prelavado MD-700 para AX/UX/SRC (700 x 750 x 850 mm)	1.147€
5712540	Mesa prelavado MI-700 para AX/UX/SRC (700 x 750 x 850 mm)	1.147€
5712501	Mesa prelavado MD-706 para UX-150, lado 600 (700 x 860 x 850 mm)	1.482€
5712502	Mesa prelavado MI-706 para UX-150, lado 600 (700 x 860 x 850 mm)	1.482€
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para AX/UX/SRC (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para AX/UX/SRC (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para AX/UX/SRC (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para AX/UX/SRC (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712551	Mesa prelavado derecha sin desbarace MPD-1200 L (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712561	Mesa prelavado izquierda sin desbarace MPI-1200 L (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712553	Mesa prelavado derecha sin desbarace MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712563	Mesa prelavado izquierda sin desbarace MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712564	Mesa prelavado derecha con desbarace y hueco para lavavajillas MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.146€
5712565	Mesa prelavado izquierda con desbarace y hueco para lavavajillas MPILV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.146€



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 (1600 x 800 x 850 mm)	1.428€
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600 x 800 x 850 mm)	1.428€
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100 x 800 x 850 mm)	1.559€
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100 x 800 x 850 mm)	1.559€
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600 x 800 x 850 mm)	1.687€
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600 x 800 x 850 mm)	1.687€
5712250	Estanteria EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	650€
5712260	Estanteria EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	779€
5712270	Estanteria EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	910€



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 1100 mm. Permite conectar 2 lavavajillas combinadas con mesas de lavado con carga en ángulo.

		PVP
5712212	Mesa central MDDI-2368 (2368 x 800 x 850 mm)	1.948€
5712262	Estanteria EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	844€



Mesas de conexión para cúpulas y trenes

Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

		PVP
5712274	Mesa conexión MCD-700 (700 x 700 mm)	593€
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700 x 700 mm)	593€
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000 x 700 mm)	668€
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000 x 700 mm)	668€
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300 x 700 mm)	743€
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300 x 700 mm)	743€



Cesta 350 x 350 mm

Cestas de 350 x 350 mm para vasos y platos.

- Cesta base de 350 x 350 mm.
- Cesta platos de 350 x 350 mm.
- Cesta vasos altos 350 x 350 mm.



2302612	PVP 22€
---------	---------

Cesta base 350 x 350 x 110 mm

2302613	PVP 22€
---------	---------

Cesta platos 350 x 350 x 110 mm

2307217	PVP 22€
---------	---------

Cesta vasos altos 350 x 350 x 150 mm

Cesta 400 x 400 mm

Cestas de 400 x 400 mm para vasos y platos.

- Cesta base de 400 x 400 mm.
- Cesta platos de 400 x 400 mm.
- Cesta vasos altos 400 x 400 mm.
- Cestas inclinadas 400 x 400 mm.



2305468	PVP 37€
---------	---------

Cesta base 400 x 400 x 110 mm

2307028	PVP 38€
---------	---------

Cesta platos 400 x 400 x 110 mm

2307219	PVP 45€
---------	---------

Cesta vasos altos 400 x 400 x 150 mm

5300230	PVP 79€
---------	---------

Cesta inclinada de plástico 400 x 400 x 210 mm



5300240	PVP 95€
---------	---------

Cesta inclinada de varilla 400 x 400 x 145 mm

Cesta 500 x 500 mm

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

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

- Cesta base 500 x 500 mm.
- Cesta platos 500 x 500 mm.
- Cesta para cubiertos 500 x 500 mm.
- Cesta para bandejas.
- Cestas especiales para vasos de plástico.



5300105	PVP 27€
---------	---------

C-1 Cesta base 500 x 500 mm h:100 mm

5300112	PVP 27€
---------	---------

C-3 Cesta platos 500 x 500 mm h:100 mm

5300120	PVP 38€
---------	---------

C-30 Cesta bandejas 500 x 500 mm h:100 mm

5300130	PVP 27€
---------	---------

C-2 Cesta cubiertos 500 x 500 mm h:100 mm



5300152	PVP 20€
---------	---------

C-13 Tapa cestas 500 x 500 mm ciega



5300159	PVP 39€
---------	---------

C-6 Cesta base 25 div. Ø 90 h:100 mm



5300174	PVP 38€
---------	---------

C-8 Cesta base 16 div. Ø 113 h:100 mm



5300184	PVP 40€
---------	---------

C-7 Cesta base 36 div. Ø 75 h:100 mm



5300194	PVP 48€
---------	---------

C-9 Cesta base 49 div. Ø 64 h:100 mm



5300200	PVP 11€
---------	---------

C-A Extensión abierta cestas h:45 mm



5300205	PVP 14€
---------	---------

C-B Extensión cestas 25 div. h:45 mm



5300210	PVP 14€
---------	---------

C-C Extensión cestas 36 div. h:45 mm



5300215	PVP 12€
---------	---------

C-D Extensión cestas 16 div. h:45 mm



5300220	PVP 16€
---------	---------

C-E Extensión cesta 49 div. h:45 mm



5300225	PVP 160€
---------	----------

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227	PVP 206€
---------	----------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300228	PVP 188€
---------	----------

Cesta para vasos de plástico 500 x 500 mm - 36 vasos Ø 70 x 120 mm (lavavajillas con C)



5300229	PVP 219€
---------	----------

Cesta para vasos de plástico 500 x 500 mm - 25 vasos Ø 90 x 170 mm (lavavajillas con C)



5300232	PVP 99€
---------	---------

Cesta inclinada de plástico 500 x 500 mm



5300250	PVP 118€
---------	----------

Cesta inclinada de varilla 500 x 500 mm



Cesta 500 x 600 mm para lavavajillas UX-150

		PVP
5300234	Cesta platos 500 x 600 mm	72€
5300235	Cesta base 500 x 600 mm	72€
5300236	Cesta bandejas 500 x 600 mm	72€

novedad

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 10€
Suplemento platillos 310 x 95 mm	

Suplemento platillos 310 x 95 mm

2302615	PVP 4€
Cestillo pequeño cubiertos 110 x 80 x 110 mm	

Cestillo pequeño cubiertos 110 x 80 x 110 mm

2302617	PVP 13€
Cestillo pequeño doble cubiertos · 2 x (110 x 80 x 110 mm)	

Cestillo pequeño doble cubiertos · 2 x (110 x 80 x 110 mm)

2305488	PVP 12€
Suplemento platillos 350 x 95 mm	

Suplemento platillos 350 x 95 mm



5300125	PVP 16€
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430 x 210 x 150 mm	

C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430 x 210 x 150 mm

5300135	PVP 6€
C-1370 Cubilete cubiertos 105 x 105 x 125 mm	

C-1370 Cubilete cubiertos 105 x 105 x 125 mm

5300237	PVP 72€
Cestillo de cubiertos para cesta de 500 x 600 mm	

Cestillo de cubiertos para cesta de 500 x 600 mm



Dosificadores para lavavasos y lavajillas frontales AX / UX

Diseñados para los lavavasos y lavajillas de Sammic.

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

	PVP
2310429 Kit dosificador detergente variable para AX / GP	170€
2319685 Kit dosificador detergente peristáltico para UX	170€
2319686 Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX	195€



Dosificador de detergente para lavavasos GP

Diseñado para los lavavasos de Sammic.

Kit dosificador de detergente para los lavavasos Sammic.

	PVP
2310429 Kit dosificador detergente variable para AX / GP	170€



Dosificadores para lavajillas de cúpula AX / UX

Diseñados para lavajillas Sammic.

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

	PVP
2310440 Kit dosificador detergente variable para AX-100	170€
2319685 Kit dosificador detergente peristáltico para UX	170€
2319686 Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX	195€



Panel externo para lavajillas de cúpula UX

Controla tu lavavajillas con la mayor comodidad.

- Para tener acceso a los mandos en configuraciones donde resulta difícil el acceso al panel de mandos integrado en la máquina.
- Panel de mandos electrónico con protección antihumedad IP65.
- Distancia máxima para la instalación: 3 m.

	PVP
2319848 Panel de control externo UX	313€





Sistemas de ósmosis inversa OS-140

Equipos de ósmosis inversa para aplicaciones del ámbito industrial, profesional y horeca. Simples, robustos y de gran durabilidad.

OS-140C: Válido para lavavajillas con break tank. 120-140 l/h a 15°C.

OS-140P: Equipado con bomba de presión. Válido para lavavajillas con o sin break tank. 140 l/h a 15°C.

Equipos de ósmosis inversa robustos, fiables y de gran durabilidad. Diseñados para obtener un agua cristalina y pura, garantizando un lavado con requisitos químicos muy bajos y altos niveles de higiene.

- Cristales brillantes, platos y cubiertos impecables en todo momento.
- Reduce el consumo de detergentes y abrillantadores.
- Protege tu lavavajillas de incrustaciones de cal.
- Olvídate del secado manual después del lavado.
- Reduce el desgaste de platos y vasos.
- Mejora la durabilidad de tu instalación.

	PVP
5320142 Osmotizador OS-140C 230/50/1	3.116€
5320140 Osmotizador OS-140P 230/50-60/1	3.702€
6320220 Filtro pequeño azul Osmosis	50€



Descalcificadores manuales

De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

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

	PVP
5320005 Descalcificador D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	149€
5320010 Descalcificador D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	167€
5320015 Descalcificador D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	206€
5320020 Descalcificador D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	254€



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 - 12 l - 230/50-60/1	1.257€
5320126 Descalcificador DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.518€

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.



Accesorios
P. 59

■ Información más destacada

Características principales

- 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.

Varias opciones de secado

- Toberas de impulsión y laberintos laterales diseñados para un óptimo aprovechamiento del aire caliente.
- Control termostático de la temperatura.
- Dos modelos en línea (TS-600 / TS-800) para cubrir las necesidades de la gama.
- Opción de secado en ángulo (TS-90): máximo rendimiento en el mínimo espacio.
- Sistema de arrastre para el máximo aprovechamiento del recorrido de la cesta.
- Desagüe incorporado para evacuar el sobrante de agua.

■ El módulo de secado que necesitas

	TS-600	TS-800	TS-90
Potencia Ventilador	1 HP / 0,75 kW	1,5 HP / 1,1 kW	1,5 HP / 1,1 kW
R. Calentamiento	6 kW	9 kW	9 kW
Aire circulante m/h	1.300	2.000	2.000
LONGITUD MM.			
SRC-1800	+600 mm		+900 mm
SRC-2200-2700-3300	+400 mm		+700 mm
SRC-3600	+400 mm	+600 mm	+700 mm
SRC-4000-5000		+600 mm	+700 mm





■ Sistema de extracción a tu medida

CA: copa de aspiración sin motor

- SRC-1800: consiste en un antisalpicaduras que se añade a la máquina, con salida para conectar a una unidad de extracción remota. Puede servirse instalado o como kit.
- SRC-2200/5000: al antisalpicaduras se le añade una salida para conectar a una unidad de extracción remota. Es la extracción mínima que deben llevar estos modelos.
- Diámetro de salida: 176 mm.
- Se evitan salpicaduras en la salida de la vajilla.

EV: extractor de vahos

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

CV: condensador de vahos

- 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.



CA: copa de aspiración sin motor

Salida para conectar una unidad de extracción remota. SRC-1800: incluye antisalpicaduras.



Gran producción

Hasta 5.000 platos/hora.

EV: extractor de vahos

Unidad de extracción de vahos motorizada de 550 W.



Máxima eficiencia

Tubos y difusores de alta eficiencia para un lavado óptimo.

CV: condensador de vahos

Aumenta la temperatura del agua de entrada del lavavajillas y la envía al circuito de aclarado, aprovechando la energía generada durante el ciclo de trabajo.



Eficacia y ahorro

Sistema de aclarado que equilibra eficacia y ahorro en el consumo de agua.



Fácil limpieza e inspección

Puertas asistidas y componentes desmontables.

Optimiza tu espacio

Mesas y módulos de secado adaptables a tus necesidades.

	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
Prelavado	-	-	-	-	sí	sí	sí
Primer lavado	-	-	-	-	-	-	sí
Lavado	sí	sí	sí	-	sí	-	-
Lavado potenciado	-	-	-	sí	-	sí	sí
Aclarado	sí	sí	sí	-	sí	-	-
Doble aclarado	-	-	-	sí	-	sí	sí
PRODUCCIÓN HORA							
Cestas	67 - 100	85 - 126	100 - 150	122 - 183	130 - 200	150 - 225	183 - 275
Platos	1206 - 1800	1530 - 2200	1800 - 2700	2196 - 3294	2340 - 3600	2700 - 4050	3294 - 4950
PRELAVADO							
Temperatura					35°C - 45°C	35°C - 45°C	35°C - 45°C
Cuba (l)					60 l	60 l	60 l
Pot. bomba					1.2 Hp / 880 W	1.2 Hp / 880 W	1.2 Hp / 880 W
PRIMER LAVADO							
Temperatura							55°C - 65°C
Cuba (l)							60 l
Pot. bomba							1.2 Hp / 880 W
Cuba (W)							6000 W
LAVADO							
Temperatura	55°C - 65°C						
Cuba (l)	80 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l
Pot. bomba	2 Hp / 1500 W	3 Hp / 2250 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W	3.5 Hp / 2600 W
Cuba (W)	7500 W	9000 W					
PREACLARADO							
Temperatura				65°C - 75°C		65°C - 75°C	65°C - 75°C
Cuba (l)				15 l		15 l	15 l
Pot. bomba				0.2 Hp / 150 W		0.2 Hp / 0.15 W	0.2 Hp / 0.15 W
Cuba (W)				6000 W		6000 W	6000 W
ACLARADO							
Temperatura	80°C - 90°C						
Consumo	270 l/h	300 l/h	330 l/h	330 l/h	390 l/h	390 l/h	480 l/h
Calderín (W)	18000 W	18000 W	18000 W	18000 W	21000 W	21000 W	27000 W
Calderín (l)	20 l						
POTENCIA							
M. arrastre	0.25 Hp / 180 W						
Total (W)	27135 W	29580 W	29780 W	30270 W	33460 W	39810 W	52790 W
DIMENSIONES EXTERIORES							
Ancho	1180 mm	1700 mm	1700 mm	2300 mm	2300 mm	2900 mm	3500 mm
Fondo	830 mm	829 mm					
Alto	1430 mm	1520 mm					
Peso neto	200 kg	250 kg	250 kg	410 kg	400 kg	450 kg	540 kg
Opciones							
Secado lin.	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600 / 800	TS-800	TS-800
Secado 90°	TS-90						
Extracción	CA / EV / CV						

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)

NOTA: ES POSIBLE ENVIAR LOS LAVAJILLAS SRC EN 2 Ó 3 PARTES (CONSULTAR EL SOBRECOSTE EN ACCESORIOS - OPCIONES).

NOTA: LAS COMPOSICIONES CON UN ANCHO SUPERIOR A 2100 MM TENDRÁN UN SOBRECOSTE POR ENTREGA (CONSULTAR EN ACCESORIOS - OPCIONES).



LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-1800

67/100 cestos/hora (hasta 1.800 platos/hora). Lavado + aclarado.

	PVP
Lavajillas SRC-1800D 400/50/3N (carga derecha)	15.340€
Lavajillas SRC-1800I 400/50/3N (carga izquierda)	15.340€

Incluido	Opcional
· 3 cestas mixtas (platos).	<ul style="list-style-type: none"> · 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. · Opción de expedir la máquina desmontada en dos partes (ver sobrecoste).

	PVP
CA - Copa de aspiración para SRC-1800 - sin motor - instalada	+506€
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.538€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.250€
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	+5.328€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP
1302400 SRC-1800D 400/50/3N	D						15.340€
1302438 SRC-1800DCA 400/50/3N	D	✓					15.846€
1302413 SRC-1800DEV 400/50/3N	D		✓				17.878€
1302405 SRC-1800DCV 400/50/3N	D			✓			20.590€
1302403 SRC-1800DS6 400/50/3N	D				✓		20.668€
1302440 SRC-1800DS6CA 400/50/3N	D	✓			✓		21.174€
1302415 SRC-1800DS6EV 400/50/3N	D		✓		✓		23.206€
1302407 SRC-1800DS6CV 400/50/3N	D			✓	✓		25.918€
1302409 SRC-1800DS90 400/50/3N	D					✓	26.792€
1302442 SRC-1800DS90CA 400/50/3N	D	✓				✓	27.298€
1302417 SRC-1800DS90EV 400/50/3N	D		✓			✓	29.330€
1302411 SRC-1800DS90CV 400/50/3N	D			✓		✓	32.042€
1302419 SRC-1800I 400/50/3N	I						15.340€
1302445 SRC-1800ICA 400/50/3N	I	✓					15.846€
1302431 SRC-1800IEV 400/50/3N	I		✓				17.878€
1302423 SRC-1800ICV 400/50/3N	I			✓			20.590€
1302421 SRC-1800IS6 400/50/3N	I				✓		20.668€
1302447 SRC-1800IS6CA 400/50/3N	I	✓			✓		21.174€
1302433 SRC-1800IS6EV 400/50/3N	I		✓		✓		23.206€
1302425 SRC-1800IS6CV 400/50/3N	I			✓	✓		25.918€
1302427 SRC-1800IS90 400/50/3N	I					✓	26.792€
1302449 SRC-1800IS90CA 400/50/3N	I	✓				✓	27.298€
1302435 SRC-1800IS90EV 400/50/3N	I		✓			✓	29.330€
1302429 SRC-1800IS90CV 400/50/3N	I			✓		✓	32.042€



LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-2200

85/126 cestos/hora (hasta 2.200 platos/hora). Lavado + aclarado.

	PVP
Lavajillas SRC-2200DCA 400/50/3N	18.027€
Lavajillas SRC-2200ICA 400/50/3N	18.027€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.
- Copa de aspiración CA.
- 3 cestas mixtas (platos).

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.
- Opción de expedir la máquina desmontada en dos partes (ver sobrecoste).

	PVP
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.410€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.122€
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	+5.328€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP
1302507 SRC-2200DCA 400/50/3N	D	✓					18.027€
1302510 SRC-2200DEV 400/50/3N	D		✓				20.437€
1302503 SRC-2200DCV 400/50/3N	D			✓			23.149€
1302508 SRC-2200DS6CA 400/50/3N	D	✓			✓		23.355€
1302511 SRC-2200DS6EV 400/50/3N	D		✓		✓		25.765€
1302504 SRC-2200DS6CV 400/50/3N	D			✓	✓		28.477€
1302509 SRC-2200DS90CA 400/50/3N	D	✓				✓	29.479€
1302512 SRC-2200DS90EV 400/50/3N	D		✓			✓	31.889€
1302506 SRC-2200DS90CV 400/50/3N	D			✓		✓	34.601€
1302519 SRC-2200ICA 400/50/3N	I	✓					18.027€
1302522 SRC-2200IEV 400/50/3N	I		✓				20.437€
1302516 SRC-2200ICV 400/50/3N	I			✓			23.149€
1302520 SRC-2200IS6CA 400/50/3N	I	✓			✓		23.355€
1302523 SRC-2200IS6EV 400/50/3N	I		✓		✓		25.765€
1302515 SRC-2200IS6CV 400/50/3N	I			✓	✓		28.477€
1302521 SRC-2200IS90CA 400/50/3N	I	✓				✓	29.479€
1302524 SRC-2200IS90EV 400/50/3N	I		✓			✓	31.889€
1302518 SRC-2200IS90CV 400/50/3N	I			✓		✓	34.601€





LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-2700

100/150 cestos/hora (hasta 2.700 platos/hora). Lavado + aclarado.

	PVP
Lavajillas SRC-2700DCA 400/50/3N	20.471€
Lavajillas SRC-2700ICA 400/50/3N	20.471€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.
- Copa de aspiración CA.
- 3 cestas mixtas (platos).

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.
- Opción de expedir la máquina desmontada en dos partes (ver sobrecoste).

	PVP
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.410€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.122€
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	+5.328€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP
1302557 SRC-2700DCA 400/50/3N	D	✓					20.471€
1302560 SRC-2700DEV 400/50/3N	D		✓				22.881€
1302553 SRC-2700DCV 400/50/3N	D			✓			25.593€
1302558 SRC-2700DS6CA 400/50/3N	D	✓			✓		25.799€
1302561 SRC-2700DS6EV 400/50/3N	D		✓		✓		28.209€
1302554 SRC-2700DS6CV 400/50/3N	D			✓	✓		30.921€
1302559 SRC-2700DS90CA 400/50/3N	D	✓				✓	31.923€
1302562 SRC-2700DS90EV 400/50/3N	D		✓			✓	34.333€
1302556 SRC-2700DS90CV 400/50/3N	D			✓		✓	37.045€
1302569 SRC-2700ICA 400/50/3N	I	✓					20.471€
1302572 SRC-2700IEV 400/50/3N	I		✓				22.881€
1302565 SRC-2700ICV 400/50/3N	I			✓			25.593€
1302570 SRC-2700IS6CA 400/50/3N	I	✓			✓		25.799€
1302573 SRC-2700IS6EV 400/50/3N	I		✓		✓		28.209€
1302566 SRC-2700IS6CV 400/50/3N	I			✓	✓		30.921€
1302571 SRC-2700IS90CA 400/50/3N	I	✓				✓	31.923€
1302574 SRC-2700IS90EV 400/50/3N	I		✓			✓	34.333€
1302568 SRC-2700IS90CV 400/50/3N	I			✓		✓	37.045€



LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3300

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

	PVP
Lavavajillas SRC-3300DCA 400/50/3N	24.309€
Lavavajillas SRC-3300ICA 400/50/3N	24.309€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Antisalpicaduras de entrada y salida. · Copa de aspiración CA. · 3 cestas mixtas (platos). 	<ul style="list-style-type: none"> · 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. · Opción de expedir la máquina desmontada en dos o tres partes (ver sobrecostes).

	PVP
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.410€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.122€
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	+5.328€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP
1302610 SRC-3300DCA 400/50/3N	D	✓					24.309€
1302607 SRC-3300DEV 400/50/3N	D		✓				26.719€
1302603 SRC-3300DCV 400/50/3N	D			✓			29.431€
1302611 SRC-3300DS6CA 400/50/3N	D	✓				✓	29.637€
1302608 SRC-3300DS6EV 400/50/3N	D		✓			✓	32.047€
1302604 SRC-3300DS6CV 400/50/3N	D			✓		✓	34.759€
1302612 SRC-3300DS90CA 400/50/3N	D	✓					35.761€
1302609 SRC-3300DS90EV 400/50/3N	D		✓				38.171€
1302606 SRC-3300DS90CV 400/50/3N	D			✓			40.883€
1302622 SRC-3300ICA 400/50/3N	I	✓					24.309€
1302619 SRC-3300IEV 400/50/3N	I		✓				26.719€
1302615 SRC-3300ICV 400/50/3N	I			✓			29.431€
1302623 SRC-3300IS6CA 400/50/3N	I	✓				✓	29.637€
1302620 SRC-3300IS6EV 400/50/3N	I		✓			✓	32.047€
1302616 SRC-3300IS6CV 400/50/3N	I			✓		✓	34.759€
1302624 SRC-3300IS90CA 400/50/3N	I	✓					35.761€
1302621 SRC-3300IS90EV 400/50/3N	I		✓				38.171€
1302618 SRC-3300IS90CV 400/50/3N	I			✓			40.883€





LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3600

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

	PVP
Lavavajillas SRC-3600DCA 400/50/3N	25.588€
Lavavajillas SRC-3600ICA 400/50/3N	25.588€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.
- Copa de aspiración CA.
- 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

- Módulo de secado TS-600 / TS-800 / TS-90.
- Extractor de vahos EV.
- Condensador de vahos CV.
- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.
- Opción de expedir la máquina desmontada en dos o tres partes (ver sobrecostes).

	PVP
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.410€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.122€
TS-600 - Módulo de Secado - instalado	+5.328€
TS-800 - Módulo de Secado - instalado	+6.922€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-600	TS-800	TS-90	PVP
1302660 SRC-3600DCA 400/50/3N	D	✓						25.588€
1302657 SRC-3600DEV 400/50/3N	D		✓					27.998€
1302653 SRC-3600DCV 400/50/3N	D			✓				30.710€
1302661 SRC-3600DS6CA 400/50/3N	D	✓				✓		30.916€
1302658 SRC-3600DS6EV 400/50/3N	D		✓			✓		33.326€
1302654 SRC-3600DS6CV 400/50/3N	D			✓		✓		36.038€
1302663 SRC-3600DS8CA 400/50/3N	D	✓					✓	32.510€
1302665 SRC-3600DS8EV 400/50/3N	D		✓				✓	34.920€
1302664 SRC-3600DS8CV 400/50/3	D			✓			✓	37.632€
1302662 SRC-3600DS90CA 400/50/3N	D	✓						37.040€
1302659 SRC-3600DS90EV 400/50/3N	D		✓					39.450€
1302656 SRC-3600DS90CV 400/50/3N	D			✓				42.162€
1302676 SRC-3600ICA 400/50/3N	I	✓						25.588€
1302673 SRC-3600IEV 400/50/3N	I		✓					27.998€
1302669 SRC-3600ICV 400/50/3N	I			✓				30.710€
1302677 SRC-3600IS6CA 400/50/3N	I	✓				✓		30.916€
1302674 SRC-3600IS6EV 400/50/3N	I		✓			✓		33.326€
1302672 SRC-3600IS6CV 400/50/3N	I			✓		✓		36.038€
1302679 SRC-3600IS8CA 400/50/3N	I	✓					✓	32.510€
1302681 SRC-3600IS8EV 400/50/3N	I		✓				✓	34.920€
1302680 SRC-3600IS8CV 400/50/3N	I			✓			✓	37.632€
1302678 SRC-3600IS90CA 400/50/3N	I	✓						37.040€
1302675 SRC-3600IS90EV 400/50/3N	I		✓					39.450€
1302670 SRC-3600IS90CV 400/50/3N	I			✓				42.162€



LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-4000

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

	PVP
Lavavajillas SRC-4000DCA 400/50/3N	30.707€
Lavavajillas SRC-4000ICA 400/50/3N	30.707€

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.
- 3 cestas mixtas (platos).
- Copa de aspiración CA.

Opcional

- Módulo de secado TS-800.
- Módulo de secado TS-90.
- Extractor de vahos EV.
- Condensador de vahos CV.
- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.
- Opción de expedir la máquina desmontada en dos o tres partes (ver sobrecostes).

	PVP
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.410€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.122€
TS-800 - Módulo de Secado - instalado	+6.922€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	PVP
1302740 SRC-4000DCA 400/50/3N	D	✓					30.707€
1302737 SRC-4000DEV 400/50/3N	D		✓				33.117€
1302733 SRC-4000DCV 400/50/3N	D			✓			35.829€
1302746 SRC-4000DS8CA 400/50/3N	D	✓				✓	37.629€
1302745 SRC-4000DS8EV 400/50/3N	D		✓			✓	40.039€
1302744 SRC-4000DS8CV 400/50/3N	D			✓		✓	42.751€
1302742 SRC-4000DS90CA 400/50/3N	D	✓				✓	42.159€
1302739 SRC-4000DS90EV 400/50/3N	D		✓			✓	44.569€
1302736 SRC-4000DS90CV 400/50/3N	D			✓		✓	47.281€
1302756 SRC-4000ICA 400/50/3N	I	✓					30.707€
1302753 SRC-4000IEV 400/50/3N	I		✓				33.117€
1302749 SRC-4000ICV 400/50/3N	I			✓			35.829€
1302763 SRC-4000IS8CA 400/50/3N	I	✓				✓	37.629€
1302761 SRC-4000IS8EV 400/50/3N	I		✓			✓	40.039€
1302760 SRC-4000IS8CV 400/50/3N	I			✓		✓	42.751€
1302758 SRC-4000IS90CA 400/50/3N	I	✓				✓	42.159€
1302755 SRC-4000IS90EV 400/50/3N	I		✓			✓	44.569€
1302752 SRC-4000IS90CV 400/50/3N	I			✓		✓	47.281€





LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-5000

183/275 cestos/hora (hasta 4.950 platos/hora). Prelavado + primer lavado + lavado potenciado + doble aclarado.

	PVP
Lavavajillas SRC-5000DCA 400/50/3N	40.431€
Lavavajillas SRC-5000ICA 400/50/3N	40.431€

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Antisalpicaduras de entrada y salida. · Copa de aspiración CA. · 3 cestas mixtas (platos). 	<ul style="list-style-type: none"> · Módulo de secado TS-800 / TS-90. · Extractor de vahos EV. · Condensador de vahos CV. · Mesas y composiciones de entrada. · Mesas y composiciones de salida. · Opción de expedir la máquina desmontada en dos o tres partes (ver sobrecostes).

	PVP
EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado	+2.410€
CV - Condensador de vahos - 1 HP - 0.75 kW - instalado	+5.122€
TS-800 - Módulo de Secado - instalado	+6.922€
TS-90 - Módulo de secado en ángulo - instalado	+11.452€

LISTA DE CÓDIGOS	Carga D/I	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	PVP
1302807 SRC-5000DCA 400/50/3N	D	✓					40.431€
1302805 SRC-5000DEV 400/50/3N	D		✓				42.841€
1302802 SRC-5000DCV 400/50/3N	D			✓			45.553€
1302812 SRC-5000DS8CA 400/50/3N	D	✓				✓	47.353€
1302811 SRC-5000DS8EV 400/50/3N	D		✓			✓	49.763€
1302810 SRC-5000DS8CV 400/50/3N	D			✓		✓	52.475€
1302808 SRC-5000DS90CA 400/50/3N	D	✓					51.883€
1302806 SRC-5000DS90EV 400/50/3N	D		✓				54.293€
1302804 SRC-5000DS90CV 400/50/3N	D			✓			57.005€
1302819 SRC-5000ICA 400/50/3N	I	✓					40.431€
1302817 SRC-5000IEV 400/50/3N	I		✓				42.841€
1302814 SRC-5000ICV 400/50/3N	I			✓			45.553€
1302825 SRC-5000IS8CA 400/50/3N	I	✓				✓	47.353€
1302824 SRC-5000IS8EV 400/50/3N	I		✓			✓	49.763€
1302822 SRC-5000IS8CV 400/50/3N	I			✓		✓	52.475€
1302820 SRC-5000IS90CA 400/50/3N	I	✓					51.883€
1302818 SRC-5000IS90EV 400/50/3N	I		✓				54.293€
1302816 SRC-5000IS90CV 400/50/3N	I			✓			57.005€



ACCESORIOS - LAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS

Opciones y sobrecostes logísticos

- El envío de máquinas con un ancho superior a 2100 mm conllevan un sobrecoste.
- Es posible enviar las máquinas en 2 o 3 partes, con un sobrecoste.
- Los precios de este apartado son precios NETOS.

	PVP
Sobrecoste de trenes de lavado con un ancho superior a 2100 mm (precio neto)	256€
Envío del lavavajillas SRC en 2 partes (precio neto)	1.022€
Envío del lavavajillas SRC en 3 partes (precio neto)	1.533€

CA copa de aspiración para SRC-1800 (kit)



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 antusalpicaduras 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
2311424 CA - Copia de aspiración para SRC-1800 - sin motor - Kit	696€

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 (800 x 800 mm)	2.907€
5702610 Mesa de carga en angulo MA-90 para SRC-2200 / 5000 (800 x 800 mm)	2.907€





5712564 - MPDLV-1800

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.
- * Nuevos modelos MPDLV / MPILV: con orificio de vaciado, espacio para cubo de desperdicios, hueco para lavavajillas frontal y fregadero.

		PVP
5712530	Mesa prelavado MD-700 para AX/UX/SRC (700 x 750 x 850 mm)	1.147€
5712540	Mesa prelavado MI-700 para AX/UX/SRC (700 x 750 x 850 mm)	1.147€
5712501	Mesa prelavado MD-706 para UX-150, lado 600 (700 x 860 x 850 mm)	1.482€
5712502	Mesa prelavado MI-706 para UX-150, lado 600 (700 x 860 x 850 mm)	1.482€
5712550	Mesa prelavado MPD-1200 para AX/UX/SRC (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712560	Mesa prelavado izquierda MPI-1200 para AX/UX/SRC (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712552	Mesa prelavado derecha MPD-1500 para AX/UX/SRC (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712562	Mesa prelavado izquierda MPI-1500 para AX/UX/SRC (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712551	Mesa prelavado derecha sin desbarace MPD-1200 L (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712561	Mesa prelavado izquierda sin desbarace MPI-1200 L (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712553	Mesa prelavado derecha sin desbarace MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712563	Mesa prelavado izquierda sin desbarace MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712564	Mesa prelavado derecha con desbarace y hueco para lavavajillas MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.146€
5712565	Mesa prelavado izquierda con desbarace y hueco para lavavajillas MPILV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.146€

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 (1600 x 800 x 850 mm)	1.428€
5712221	Mesa central MDI-1600 (1600 x 800 x 850 mm)	1.428€
5712201	Mesa central MDD-2100 (2100 x 800 x 850 mm)	1.559€
5712231	Mesa central MDI-2100 (2100 x 800 x 850 mm)	1.559€
5712211	Mesa central MDD-2600 (2600 x 800 x 850 mm)	1.687€
5712241	Mesa central MDI-2600 (2600 x 800 x 850 mm)	1.687€
5712250	Estanteria EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	650€
5712260	Estanteria EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	779€
5712270	Estanteria EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	910€

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 1100 mm. Permite conectar 2 lavavajillas combinadas con mesas de lavado con carga en ángulo.



		PVP
5712212	Mesa central MDDI-2368 (2368 x 800 x 850 mm)	1.948€
5712262	Estanteria EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	844€



Mesas de conexión para cúpulas y trenes

Para conexión con mesas de desbarace.

Dotadas de fregadero y peto.

		PVP
5712274	Mesa conexión MCD-700 (700 x 700 mm)	593€
5712276	Mesa conexión MCI-700 (700 x 700 mm)	593€
5712280	Mesa conexión MCD-1000 (1000 x 700 mm)	668€
5712300	Mesa conexión MCI-1000 (1000 x 700 mm)	668€
5712290	Mesa conexión MCD-1300 (1300 x 700 mm)	743€
5712310	Mesa conexión MCI-1300 (1300 x 700 mm)	743€



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	2.820€
5702160	Mesa recta rodillos MR-1100 (1100 x 630 x 850 mm)	1.677€
5702170	Mesa recta rodillos MR-1600 (1600 x 630 x 850 mm)	2.108€
5702180	Mesa recta rodillos MR-2100 (2100 x 630 x 850 mm)	2.780€
5702370	Micro fin carrera FCR	466€



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.
- Para los modelos SRC-2200 / 2700 / 3300 / 3600 / 4000 / 5000.

		PVP
5702601	Curva mecanizada 90° CM-90 (800 x 800 mm)	4.735€
5702370	Micro fin carrera FCR	466€



**Cesta 500 x 500 mm**

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

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

- Cesta base 500 x 500 mm.
- Cesta platos 500 x 500 mm.
- Cesta para cubiertos 500 x 500 mm.
- Cesta para bandejas.
- Cestas especiales para vasos de plástico.



5300105	PVP 27€
---------	---------

C-1 Cesta base 500 x 500 mm h:100 mm

5300112	PVP 27€
---------	---------

C-3 Cesta platos 500 x 500 mm h:100 mm

5300120	PVP 38€
---------	---------

C-30 Cesta bandejas 500 x 500 mm h:100 mm

5300130	PVP 27€
---------	---------

C-2 Cesta cubiertos 500 x 500 mm h:100 mm



5300152	PVP 20€
---------	---------

C-13 Tapa cestas 500 x 500 mm ciega



5300159	PVP 39€
---------	---------

C-6 Cesta base 25 div. Ø 90 h:100 mm



5300174	PVP 38€
---------	---------

C-8 Cesta base 16 div. Ø 113 h:100 mm



5300184	PVP 40€
---------	---------

C-7 Cesta base 36 div. Ø 75 h:100 mm



5300194	PVP 48€
---------	---------

C-9 Cesta base 49 div. Ø 64 h:100 mm



5300200	PVP 11€
---------	---------

C-A Extensión abierta cestas h:45 mm



5300205	PVP 14€
---------	---------

C-B Extensión cestas 25 div. h:45 mm



5300210	PVP 14€
---------	---------

C-C Extensión cestas 36 div. h:45 mm



5300215	PVP 12€
---------	---------

C-D Extensión cestas 16 div. h:45 mm

5300220	PVP 16€
---------	---------

C-E Extensión cesta 49 div. h:45 mm

5300225	PVP 160€
---------	----------

C-31 Cesta bandejas GN 1/1

5300227	PVP 206€
---------	----------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300228	PVP 188€
---------	----------

Cesta para vasos de plástico 500 x 500 mm - 36 vasos Ø 70 x 120 mm (lavavajillas con C)

5300229	PVP 219€
---------	----------

Cesta para vasos de plástico 500 x 500 mm - 25 vasos Ø 90 x 170 mm (lavavajillas con C)

5300232	PVP 99€
---------	---------

Cesta inclinada de plástico 500 x 500 mm

5300250	PVP 118€
---------	----------

Cesta inclinada de varilla 500 x 500 mm



Descalcificadores manuales

De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

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

	PVP
5320005 Descalcificador D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	149€
5320010 Descalcificador D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	167€
5320015 Descalcificador D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	206€
5320020 Descalcificador D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	254€



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 - 12 l - 230/50-60/1	1.257€
5320126 Descalcificador DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.518€



Lava-utensilios y perolas

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

Nueva gama UX de lava-utensilios con gran capacidad de carga y elevada presión: garantizan resultados de lavado e higiene óptimos.



IDEALES PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS DE GRANDES DIMENSIONES EN RESTAURACIÓN, HELADERÍAS, REPOSTERÍAS, CARNICERÍAS, ETC.

Construcción de máxima calidad

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



Una higiene perfecta

- Elevada potencia y presión para eliminar la suciedad más complicada.
- Difusores de lavado embutidos en tubo de acero inoxidable.
- Difusores de lavado y aclarado fácilmente desmontables.
- Equipados con bomba de aclarado. Realiza el aclarado a temperatura constante de principio a fin, garantizando una desinfección eficaz.
- Bomba de presión de serie: garantiza un aclarado eficaz a alta presión, independientemente de la presión y caudal del suministro de agua de la red.
- Ciclo de autolimpieza.

Eficiencia y ahorro

- Función "THERMAL LOCK" de serie para asegurar la eficacia higiénica.
- Modo "AHORRO DE ENERGÍA" de serie.
- Ahorro en el consumo de agua de aclarado y ahorro en el llenado de agua de la cuba: 35% de ahorro en el consumo de agua con comparación con la gama anterior.

Máxima comodidad y seguridad para el usuario

- Doble apertura de la puerta con contrapeso: mínimo esfuerzo.
- Altura de carga ampliada.
- Panel de control avanzado UX. Lectura rápida e intuitiva de las temperaturas.
- Cesto de acero inoxidable totalmente extraíble: facilita la carga y la descarga.
- Puerta equipada con microrruptor de seguridad.
- Sistema HRS disponible en todos los modelos: mejora ambiental en el lugar de trabajo y recuperación del calor gracias al condensador de vahos, disponible para todos los modelos.

Color LCD display: nuevo panel de control UX

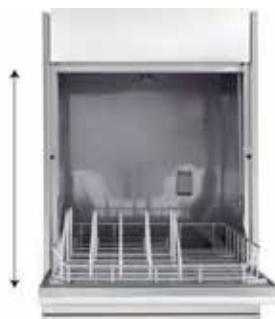
- Nitidez de imagen avanzada para facilitar la lectura de la pantalla desde cualquier ángulo y distancia.
- Lectura rápida e intuitiva de la información y el estado de la máquina por medio de mensajes, códigos de colores e iconos.
- Barra de progreso para una lectura rápida de la evolución del ciclo.
- Parámetros fácilmente configurables.

You will never wash alone

- Toda la información y documentación relevante de tu máquina, a golpe de click gracias al código QR.

	UX-600	UX-750	UX-1300
Dimensiones de la cesta	600 x 630 mm	780 x 700 mm	1320 x 700 mm
Altura útil	650 mm	820 mm	820 mm
CICLOS			
Ciclos	5	5	5
Duración ciclo(s)	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"
Producción cestos / hora	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7
POTENCIA			
Potencia de la bomba	3 Hp / 2200 W	3,2 Hp / 2400 W	3 Hp / 2 x 2200 W
Potencia cuba	6000 W	6000 W	9000 W
Potencia calderín	9000 W	9000 W	12000 W
Potencia total	11200 W	11400 W	16400 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Dimensiones exteriores	742 x 852 x 1843 mm	922 x 932 x 2015 mm	1465 x 930 x 2015 mm
Fondo (abierto)	1232 mm	1400 mm	1374 mm
Alto (abierto)	2035 mm	2300 mm	2330 mm
Peso neto	168 kg	216 kg	322 kg

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

**Gran capacidad**

Altura de carga ampliada con la puerta perfectamente contrabalanceada.

**Ahorro x 3**

Menor consumo de agua, energía y químicos.

**Garantía de una higiene perfecta**

Higiene garantizada con aclarado a temperatura constante mediante bomba de aclarado. Bomba de presión de serie.

**Elevada potencia y presión**

Especialmente indicados para restauración, heladería, repostería y carnicerías.

Panel avanzado UX

Display color LCD con lectura rápida e intuitiva.

Sistema HRS: opción de condensador de vapores

Elimina el vapor y, al mismo tiempo, recupera el calor, ahorrando energía.



LAVAUTENSILIOS UX-600

Cesta de 600 mm x 630 mm y altura útil de 650 mm. Sistema de aclarado a temperatura constante.

	PVP
Lavautensilios UX-600C 230-400/50/3N DD	10.527€

Incluido

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

Opcional

- Cesta inox adicional.
- Inserto inox para bandejas.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel.
- Renovación del agua de la cuba proactivo.

	PVP
B - Opción bomba de vaciado para lavautensilios UX	+232€
V - HRS - Condensador de vahos para UX-600 / 750	+3.066€

LISTA DE CÓDIGOS		Dosificador de detergente	Aclarado a temperatura constante	Bomba de desagüe	Condensador	PVP
1303505	UX-600C 230-400/50/3N DD	✓	✓			10.527€
1303508	UX-600BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		10.759€
1303512	UX-600CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	13.593€
1303516	UX-600BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	13.825€



LAVAUTENSILIOS UX-750

Cesta de 780 mm x 700 mm y altura útil de 820 mm. Sistema de aclarado a temperatura constante.

	PVP
Lavautensilios UX-750C 230-400/50/3N DD	13.286€

Incluido

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

Opcional

- Cesta inox adicional.
- Inserto inox para bandejas.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel.
- Renovación del agua de la cuba proactivo.

	PVP
B - Opción bomba de vaciado para lavautensilios UX	+232€
V - HRS - Condensador de vahos para UX-600 / 750	+3.066€

LISTA DE CÓDIGOS		Dosificador de detergente	Aclarado a temperatura constante	Bomba de desagüe	Condensador	PVP
1303520	UX-750C 230-400/50/3N DD	✓	✓			13.286€
1303525	UX-750BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		13.518€
1303530	UX-750CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	16.352€
1303533	UX-750BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	16.584€



LAVAUTENSILIOS UX-1300

Cesta de 1320 mm x 700 mm y altura útil de 820 mm. Sistema de aclarado a temperatura constante.

	PVP
Lavautensilios UX-1300C 230-400/50/3N DD	21.462€

Incluido

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

Opcional

- Cesta inox adicional.
- Inserto inox para bandejas.
- Bomba de vaciado por sensor de nivel.
- Renovación del agua de la cuba proactivo.

	PVP
B - Opción bomba de vaciado para lavautensilios UX	+232€
V - HRS - Condensador de vahos para UX-1300	+4.088€

LISTA DE CÓDIGOS		Dosificador de detergente	Aclarado a temperatura constante	Bomba de desagüe	Condensador	PVP
1303540	UX-1300C 230-400/50/3N DD	✓	✓			21.462€
1303544	UX-1300BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		21.694€
1303548	UX-1300CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	25.550€
1303551	UX-1300BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	25.782€

ACCESORIOS

Cestas inox

Especialmente diseñadas para lavautensilios Sammic.

Cestas de acero inoxidable específicas para cada modelo de lavautensilios.



	PVP
2319027 Cesta inox UX-750 / LU-75	299€
2319029 Cesta inox UX-600 / LU-60	271€
6702142 Cesta inox UX-1300 / LU-130	524€
6702550 Cesta inox LU-61H	484€

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 UX / LU	134€



Dosificadores

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

		PVP
2319685	Kit dosificador detergente peristáltico para UX	170€
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX	195€



Descalcificadores manuales

De 8 a 20 litros de capacidad.
Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.

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

		PVP
5320005	Descalcificador D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	149€
5320010	Descalcificador D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	167€
5320015	Descalcificador D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	206€
5320020	Descalcificador D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	254€



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 - 12 l - 230/50-60/1	1.257€
5320126	Descalcificador DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.518€

Pulidoras de cubiertos

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

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



Economía, rapidez e higiene en el secado de cubiertos

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

Hechos para durar

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

Panel intuitivo: máxima información y control del proceso

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

UN MODELO PARA CADA NECESIDAD

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

	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARACTERÍSTICAS			
Producción piezas/hora	3000	8000	8000
POTENCIA			
Potencia motor	175 W	300 W	300 W
Potencia resistencia	450 W	900 W	900 W
Potencia lámpara uvc	8 W	8 W	8 W
Potencia ventilador	50 W		50 W
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	43 kg	130 kg	130 kg



Producción y rentabilidad

Elevada producción (hasta 8.000 piezas/hora). Retorno rápido de la inversión.



Panel de mandos intuitivo

Indicadores luminosos y acústicos.



Máxima higiene

Lámpara UVC germicida.



Built-to-last

Construcción robusta de acero inoxidable. Circulación suave y fluida de los cubiertos.



**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	4.324€

Incluido

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

**SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-5001**

Modelo de pie.

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

	PVP
1370042 Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230/50/1	6.993€
1370046 Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001 230-400/50/3N	6.785€

Incluido

- Lámpara germicida.
- Granulado para abrillantar 5 kg.

Opcional

- Kit rueda delantera.

**SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001**

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

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

	PVP
1370044 Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230/50/1	7.929€
1370048 Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 230-400/50/3N	7.697€

Incluido

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

Opcional

- Kit rueda delantera.

ACCESORIOS

Producto pulidor



Granulado de origen vegetal para abrillantar.

- Sacos de 3 kg y 5 kg.

	PVP
2370011 Granulado para abrillantar 5 kg	43€
2379014 Granulado para abrillantar 3 kg	25€



Kit rueda delantera

Rueda delantera para facilitar el desplazamiento de la máquina.

- Kit rueda delantera, sin instalar.

	PVP
2379015 Rueda retráctil SAS	172€





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 la ducha.

	PVP
5870010 Grifo GR-C	135€
5870011 Grifo con palanca clínica GR-CL	133€



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	311€
5870022 Ducha directa con grifo DD-G	353€



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	353€



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	394€

5870025 Ducha 2 aguas con grifo D-2G	455€
--	-------------

5870026 Ducha 2 aguas con grifo "C" D-2GC	485€
---	-------------



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 10 m con ducha DM-10	1.698€

5870031 Manguera 15 m con ducha DM-15	1.744€
---	---------------





Carros

Carros para cestas de lavavajillas industriales



Carros con ruedas para el transporte de las cestas de lavavajillas

Disponibles en tres formatos distintos:

- Altos con guías.
- Bajos con asa.
- Bajos sin asa.

Construidos en acero inoxidable AISI304, con ruedas de 125 mm 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 25 x 25 x 1.2 mm.
- Ruedas de Ø125 mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.

	PVP
5860731 Carro con guías para cestas de vajilla CGC-7	814€

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 Ø125 mm, dos de ellas con freno.



	PVP
5862001 Carro para cestas con asa CCVA	563€
5862002 Carro para cestas sin asa CCV	363€

Cubos inox

Cubos y contenedores de acero inoxidable con ruedas

- Construcción totalmente en acero inoxidable.
- Permite el almacenar y transportar cualquier producto.
- 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 50 l CU-50	367€
5702577	Cubo 95 l CU-95	451€
5702578	Cubo 95 l Pedal CU-95P	628€



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	538€





PREPARACIÓN DINÁMICA





Peladoras de patatas

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

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



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



	GAMA ALUMINIO			
	PP-6+	PPC-6+	PP-12+	PPC-12+
GUÍA DE SELECCIÓN				
Cubiertos (desde / hasta)	30 - 150	30 - 150	60 - 200	60 - 200
CARACTERÍSTICAS				
Capacidad de carga por ciclo	6 kg	6 kg	12 kg	12 kg
Producción / hora (max)	150 kg	150 kg	300 kg	300 kg
Temporizador	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA				
Monofásica	400 W	550 W	400 W	550 W
Trifásica	370 W	550 W	370 W	550 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	395 x 700 x 447 mm	395 x 700 x 447 mm	395 x 700 x 517 mm	395 x 700 x 517 mm
Dimensiones externas con soporte	411 x 700 x 1020 mm	411 x 700 x 1020 mm	411 x 700 x 1090 mm	411 x 700 x 1090 mm
Peso neto	37 kg	37 kg	38 kg	38 kg

	GAMA INOX - COMPACT	GAMA INOX - PROFESIONAL			GAMA INOX - COMBI
		M-5	PI-10	PI-20	
GUÍA DE SELECCIÓN					
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	200 - 500	100 - 300
CARACTERÍSTICAS					
Capacidad de carga por ciclo	5 kg	10 kg	20 kg	30 kg	20 kg
Producción / hora (max)	100 kg	240 kg	480 kg	720 kg	300 kg
Temporizador	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA					
Monofásica	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Trifásica		370 W	550 W	730 W	550 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Dimensiones exteriores	333 x 367 x 490 mm	435 x 635 x 668 mm	433 x 635 x 786 mm	622 x 760 x 1002 mm	433 x 635 x 786 mm
Dimensiones externas con soporte	425 x 555 x 965 mm	433 x 638 x 1040 mm	433 x 638 x 1155 mm	546 x 760 x 1255 mm	433 x 638 x 1155 mm
Peso neto	15.5 kg	36/34 kg	38/36 kg	60 kg	39 kg

GAMA ALUMINIO

Construcción en aluminio altamente resistente

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



Salida del producto orientable

Cilindro orientable. La peladora se adapta a tu instalación.



Panel de mandos intuitivo

Uso extremadamente fácil.



Añade funciones a tu peladora

Toma de accesorios en los modelos PPC.



PELADORA DE PATATAS PP-6+

Producción de 6 kg en cada ciclo.

Fabricado en aluminio altamente resistente.

	Producción hora	PVP
1000410 Peladora PP-6+ 230-400/50/3 · 370 W	150 kg	1.579€
1000411 Peladora PP-6+ 230/50/1 · 400 W	150 kg	1.652€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PPC-6+

Producción de 6 kg en cada ciclo. Modelo con toma de accesorios en posición fija.

Fabricación en aluminio altamente resistente.

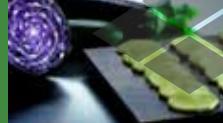
	Producción hora	PVP
1000430 Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 · 550 W	150 kg	2.005€
1000431 Peladora PPC-6+ 230/50/1 · 550 W	150 kg	2.087€

Incluido

- Toma de accesorios.

Opcional

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



PELADORA DE PATATAS PP-12+

Producción de 12 kg en cada ciclo.
Fabricado en aluminio altamente resistente.

		Producción hora	PVP
1000420	Peladora PP-12+ 230-400/50/3 · 370 W	300 kg	1.942€
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 · 400 W	300 kg	1.976€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PPC-12+

Producción de 12 kg en cada ciclo. Modelo con toma de accesorios en posición fija.
Fabricación en aluminio altamente resistente.

		Producción hora	PVP
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 · 550 W	300 kg	2.440€
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 · 550W	300 kg	2.514€

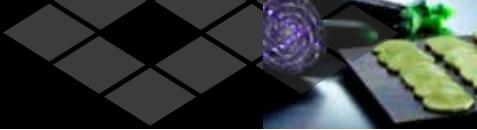
Incluido

- Toma de accesorios.

Opcional

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





GAMA INOX - COMPACT

Peladora compacta de acero inox

Accesorios

P. 86

Diseño compacto

- Peladora **compacta** de 5 kg de capacidad por ciclo.
- Diseñado especialmente para **espacios reducidos**.
- Instalación muy sencilla. Permite su colocación junto a un fregadero para desaguar.
- Soporte y filtro opcionales.

Robusto y seguro

- Construido en **acero inoxidable**.
- Plato recubierto de material abrasivo.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.



Diseño compacto

Ideal para espacios reducidos.



Práctico y funcional

Instalación muy sencilla.
Posibilidad de desaguar a un fregadero.



Máxima seguridad

Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



PELADORA DE PATATAS M-5

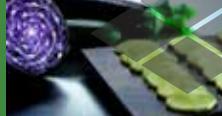
Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable y tapa transparente BPA-free.

	Producción hora	PVP
1000565 Peladora M-5 230/50-60/1	100 kg	1.683€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



GAMA INOX - PROFESIONAL

Construcción en acero inox

Distintas capacidades: escoge tu modelo

- De 10 a 30 kg de capacidad por ciclo.

Construcción robusta y eficaz

- Construidos en **acero inoxidable**.
- Plato y **revolvedores laterales** recubiertos con abrasivo de carburo de silicio. Plato fácilmente desmontable para su limpieza.

Comodidad para el usuario

- Equipado con temporizador y posibilidad de funcionamiento continuo.

Máxima seguridad e higiene

- Tapa elevable BPA-free equipado con microrruptor de seguridad.
- Puerta de salida de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Cuadro de mandos con **protección IP65**: fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras.
- Auto-arrastre de residuos al desagüe.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.
- Equipadas con **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior.

Eficiencia energética

- Ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.



Múltiples usos

Para pelar patatas, zanahorias y similares.

Eficiencia energética

Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.

Máxima seguridad

Sistema anti-retorno en la entrada de agua.

Máxima eficacia

Revolvedores laterales y plato abrasivo.



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 kg / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

	Producción hora	PVP
1000650 Peladora PI-10 230-400/50/3N	240 kg	2.478€
1000651 Peladora PI-10 230/50/1	240 kg	2.557€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 kg / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora	PVP
1000660	Peladora PI-20 230-400/50/3N	480 kg	2.861€
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	480 kg	2.934€

Opcional

- Soporte inox con filtro.



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 kg / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora	PVP
1000630	Peladora PI-30 230-400/50/3N	720 kg	4.558€
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	720 kg	4.700€

Opcional

- Soporte inox con filtro.

GAMA INOX - COMBI

Accesorios
» P. 86

Peladora-escurridora

Una máquina, dos funciones

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



2 en 1

Peladora + escurridora en la misma máquina.



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.

		Producción hora	PVP
1000670	Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	300 kg	2.861€
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	300 kg	2.934€

Incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Opcional

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



ACCESORIOS - PELADORAS DE PATATAS · GAMA ALUMINIO



Soporte peladoras PP / PPC

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

1000399	Soporte inox PP / PPC	PVP 311€
---------	-----------------------	-------------



Filtro peladoras PP / PPC

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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

1000397	Filtro antiespuma PP / PPC	PVP 427€
---------	----------------------------	-------------



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 PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010052	Prensapurés P-132	PVP 612€
---------	-------------------	-------------



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 8 mm.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010045	Picadora de carne HM-71	PVP 520€
---------	-------------------------	-------------



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 BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

	PVP
1010026 Cortadora-ralladora CR-143	550€



Discos y rejillas para CR-143

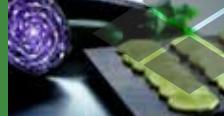
Consigue una gran variedad de cortes con el accesorio cortadora-ralladora CR-143.

Discos y rejillas para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Escoge los discos y rejillas que mejor se adapten a tus necesidades

- **Discos FC:** Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor.
- **Discos FCC:** Para cortar rodajas de productos blandos.
- **Discos FCO:** Para cortar rodajas onduladas.
- **Discos FCE:** Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".
- **Discos SH:** Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- **Rejillas para fritas FF:** Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- **Rejillas para cubos FM:** Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.

	PVP
1010215 Disco cortador FC-1+	101€
1010220 Disco cortador FC-2+	101€
1010222 Disco cortador FC-3+	101€
1010407 Disco cortador FC-6+	101€
1010400 Disco cortador FC-8+	101€
1010401 Disco cortador FC-10+	101€
1010402 Disco cortador FC-14+	113€
1010406 Disco cortador FCC-2+	101€
1010403 Disco cortador FCC-3+	101€
1010404 Disco cortador FCC-5+	101€
1010295 Disco cortador FCO-2+	112€
1010300 Disco cortador FCO-3+	112€
1010408 Disco cortador FCO-6+	112€
1010205 Disco cortador FCE-2+	135€
1010210 Disco cortador FCE-4+	135€
1010405 Disco cortador FCE-8+	156€
1010320 Disco rallador SH-2	71€
1010315 Disco rallador SH-3	71€
1010322 Disco rallador SH-4	71€
1010323 Disco rallador SH-5	71€
1010324 Disco rallador SH-6	71€
1010326 Disco rallador SH-7	71€
1010328 Disco rallador en polvo grueso SHG	71€
1010318 Disco rallador en polvo fino SHF	71€
1010265 Rejilla fritas FF-6 (CA-300 / CR-143)	112€
1010270 Rejilla fritas FF-8 (CA-300 / CR-143)	112€
1010275 Rejilla fritas FF-10 (CA-300 / CR-143)	112€
1010280 Rejilla cubos FM-8 (CA-300 / CR-143)	112€
1010285 Rejilla cubos FM-10 (CA-300 / CR-143)	112€
1010290 Rejilla cubos FM-20 (CA-300 / CR-143)	112€



ACCESORIOS - PELADORAS DE PATATAS · GAMA INOX



Soportes peladoras M / PI / PES

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

		PVP
2009224	Soporte inox M-5 / PI-10 / PI-20	329€
2009250	Soporte inox con filtro PI-10 / PI-20 / PES-20 (Soldado)	776€
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	851€



Filtros peladoras M / PI / PES

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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

		PVP
2009223	Filtro M-5 / PI-10 / PI-20 / PES-20	445€



Plato cuchillas

Plato especial con cuchillas en lugar de abrasivo.

- Permite un pelado de la patata similar al corte manual obtenido a cuchillo.
- Válido únicamente para la peladoras PI-20 y peladora-escurridora PES-20.

		PVP
2000004	Plato cuchillas PES-20	510€

Escurridoras de verduras

Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 kg/h.



Elevada producción con total garantía

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

Robustez y fiabilidad

- **Motor trifásico** alimentado con variador electrónico de gran fiabilidad. Conexión a la red mediante toma monofásica.
- Cuerpo y cesto escurridor en **acero inoxidable** de gran calidad.
- Tapa elevable fabricada con material altamente resistente y BPA-free, equipada con amortiguador y provista de sistema de seguridad.

Prestaciones avanzadas

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



	ES-100	ES-200	PES-20
CARACTERÍSTICAS			
Capacidad por operación (escurridor)	6 kg	12 kg	2 kg
Capacidad por ciclo (lechugas)	5-8	10-15	2-3
Producción hora escurridor	120 - 360 kg	240 - 720 kg	10 - 20 kg
Potencia total	550 W	550 W	550 W
Ciclos	3	3	
Duración ciclo(s)	60 / 120 / 180"	60 / 120 / 180"	
Dimensiones exteriores	540 x 750 x 665 mm	540 x 750 x 815 mm	433 x 635 x 786 mm
Peso neto	48 kg	52 kg	39 kg





Elevada velocidad y productividad
Hasta 720 kg/h.



Cuida de tu producto
Máximo cuidado del producto en todo momento.



Uso extremadamente intuitivo
Uso muy intuitivo y prestaciones avanzadas.



Exclusivo Vibration Control System y freno motor
Hechos para durar.



Ruedas con freno
Almacena tu escurridor bajo mostrador cuando no lo necesites.



ESCURRIDOR ES-100

6 kg de carga por ciclo.
Producción 120 kg - 360 kg por hora.

	PVP
1000700 Escurridora ES-100 230/50-60/1	2.724€

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.



ESCURRIDOR ES-200

12 kg de carga por ciclo.
Producción 240 kg - 720 kg por hora.

	PVP
1000710 Escurridora ES-200 230/50-60/1	3.880€

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.

Accesorios

» P. 86



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.

	Producción hora	PVP
1000670 Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	300 kg	2.861€
1000671 Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	300 kg	2.934€

Incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Opcional

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

ACCESORIOS



Cesto acero inoxidable

Cesto escurridora Sammic ES-100 / ES-200.

	PVP
2009625 Cesta ES-100	345€
2009620 Cesta ES-200	364€



Cesto de plástico

Cesto escurridora para Sammic PES-20.

	PVP
2001429 Cesto plástico PE-15 / PES-18/20	230€



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.



Corte preciso y eficiente

- Permite obtener un **corte limpio y uniforme**, sin roturas ni desperdicios.
- Juegos de **grilla-prensa intercambiables** para obtener cortes con espesores de 8, 10 o 12 mm.
- La **palanca alargada** permite obtener un rendimiento óptimo con el mínimo esfuerzo.

Diseño duradero y resistente

- Cuerpo de aleación ligera inoxidable, ligero y resistente.
- Mando y tornillería de acero inoxidable.
- Patas equipadas con ventosas para fijar la máquina a la superficie de trabajo.

Seguridad e higiene

- Equipada con resortes situados en la parte de atrás que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- Homologado por NSF International.
- Muy fácil de limpiar.



Elevada producción

Hasta 150 kg/h.



Máxima comodidad

Gracias a la palanca ergonómica.



Versatilidad

Obtén cortes de 8, 10 o 12 mm gracias a las grillas-prensas intercambiables.



Patatas fritas recién cortadas

Parte de una solución a una tendencia en alza.



CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.

Producción entre 100 kg - 150 kg por hora.

	PVP
1020060 Cortadora manual CF-5 (8 x 8 mm)	368€
1020061 Cortadora manual CF-5 (10 x 10 mm)	368€
1020062 Cortadora manual CF-5 (12 x 12 mm)	368€

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: 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



	PVP
1020065 Juego grilla-prensa 8 x 8 mm CF-5	79€
1020070 Juego grilla-prensa 10 x 10 mm CF-5	79€
1020075 Juego grilla-prensa 12 x 12 mm CF-5	79€



Línea Compact



CORTADORA
DE HORTALIZAS

► Pág. 94



COMBINADA

► Pág. 100



CUTTER-EMULSIONADOR

► Pág. 107

CORTADORA DE HORTALIZAS, CUTTER O COMBI



► Pág. 94

CORTADORA DE HORTALIZAS COMPACT

- Bloque motor + cabezal cortadora.
- Salida del producto lateral y orientable hacia la derecha o a la izquierda.
- Discos y rejillas intercambiables: posibilidad de obtener más de 35 tipos diferentes de cortes y resultados de rallado.
- Equipado con rampa de expulsión por gravedad, recipiente recolector y disco expulsor para obtener el mejor resultado para cada producto.
- Posibilidad de añadir la funcionalidad cutter añadiendo el caldero cutter con cuchillas.



► Pág. 107



CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

- Bloque motor + caldero cutter de 4.4 l.
- Equipado con cuchillas microdentadas. Cuchillas lisas y perforadas disponibles.
- La tecnología "invert-blade" permite obtener el resultado óptimo.
- Caldero con revolvedores laterales para obtener un resultado homogéneo sin la intervención del usuario y para evitar el sobrecalentamiento del producto.
- Tapa transparente equipada con junta y orificio para agregar ingredientes durante el ciclo.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal cortador.



► Pág. 100



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

- Bloque motor + cabezal cortadora + caldero cutter de 4.4 l.

TÚ ELIGES: GAMA ACTIVE O ULTRA



GAMA ACTIVE

- 1 velocidad, 1500 rpm.
- Potente motor asíncrono.
- Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.



GAMA ULTRA

- Velocidad variable.
- Motor con tecnología "brushless": máxima eficiencia.
- Panel de control avanzado que ofrece toda la información de un vistazo.
- Temporizador avanzado.
- Programas incorporados y la posibilidad de crear programas personalizados.

Línea Compact

Una máquina, 3 modos de trabajo

DISCO EXPULSOR

- Para uso general.
 - Para niveles de producción más altos.
 - Para una tasa constante de producción.
 - Para la estandarización de cortes y tiempos definidos.
- (Incluido)*



NUEVO DISCO EXPULSOR

- Para vegetales de hoja.
- (Opcional)*



GRAVITY SLIDE SYSTEM

- Para productos delicados.
 - Para cortes limpios.
 - Para cortes que requieren uniformidad en el emplatado.
 - Para la posterior conservación.
- (Incluido)*



BANDEJA RECOLECTORA

- Para la recolección de dados pequeños.
 - Corte y recolección en un solo paso.
 - Sistema de corte higiénico.
- (Incluido)*





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.



Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: Producción de hasta 350 kg/hora.
- Salida del producto lateral y orientable: posiciona la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.
- Gravity slide system exclusivo: provista de rampa para expulsión del producto por la gravedad: permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Recipiente recolector interior incluido: para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.
- Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

Línea HEAVY-DUTY: un corte perfecto

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

Diseñados para un uso profesional y continuado

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

Amplio abanico de cortes

- Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- Limpiador de rejillas universal incluido en todos los modelos.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (Línea Compact) o 70 (línea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.
- Exclusivo corte Déli-cut de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm: el corte más universal y versátil para el chef. Ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.
- Nuevo corte Déli-cut PLUS para Heavy Duty: La solución definitiva para cortar cebolla. Ideal para el corte de 5 x 5 x 6 mm en productos con alto contenido en agua.

Mantenimiento, seguridad, higiene

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

	ACTIVE					ULTRA		
	CA-21	CA-31	CA-41	CA-42	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUÍA DE SELECCIÓN								
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
CARACTERÍSTICAS								
Área boca entrada (cortadora)	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Velocidad motor	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA								
Monofásica	800 W	550 W	550 W			1100 W	1500 W	1500 W
Trifásica		550 W	550 W	750 W	750 W			
DIMENSIONES EXTERIORES								
Dimensiones exteriores	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Peso neto	15.2 kg	21 kg	24 kg	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg



**ACTIVE y ULTRA**

Gama ACTIVE de una o dos velocidades y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.

**Diseño ergonómico**

Realiza la operación de corte en un solo movimiento, consiguiéndose la máxima producción sin fatiga para el usuario.

**Salida del producto lateral**

Las cortadoras requieren menos fondo en la mesa de trabajo y se consigue un flujo de trabajo óptimo en la zona de preparación.

**Fácil limpieza**

Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.

**Limpiador de rejillas universal**

Incluido en todos los modelos.
Opcional, limpiador "quick cleaner" para la línea HEAVY-DUTY.

**Un corte perfecto**

Más de 35 (Línea Compact) o 70 (línea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.

**Exclusivo corte Déli-cut**

Corte tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas, elaborar rellenos y mucho más.

**Nuevo corte Déli-cut PLUS**

Línea Heavy Duty: Ideal para el corte de 5 x 5 x 6 mm de la cebolla y otros productos con alto contenido en agua.

**Solución para evitar la contaminación cruzada**

Línea Heavy Duty: ¿Usas la cortadora para distintos productos que no pueden entrar en contacto? Tenemos la solución, ¡contáctanos!

Diseño direccional

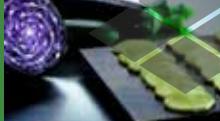
Línea COMPACT: permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.

Posibilidad de añadir la función cutter

Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

Gravity slide system

Línea COMPACT: provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad.



ACTIVE

Accesorios

P. 114

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

Rendimiento profesional

- Motor asincrónico de gran potencia.
- Fabricación en materiales alimentarios de la más alta calidad, aptos para el contacto con alimentos.
- Bloque motor + boca adaptada a la producción ofrecida.

Una o dos velocidades

- Series 2/3/4 (CA-41): modelos de una velocidad.
- Serie 4 (CA-42) /6: cortadoras de dos velocidades.

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-21**

Cortadora de hortalizas compacta. 1 velocidad.

Línea Active Compact.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora Compact.

	Producción hora	PVP
1050940 Cortadora CA-21 230/50/1	350 kg	1.095€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora.
- Rampa de expulsión.
- Recipiente recolector interior.
- Disco expulsor.
- Limpiajador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-31**

Producción hasta 450 kg.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal universal.

	Producción hora	PVP
1050700 Cortadora CA-31 230/50/1	450 kg	1.347€
1050701 Cortadora CA-31 230-400/50/3N	450 kg	1.312€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.
- Limpiajador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-41**

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 kg.

Bloque motor de 1 velocidad + cabezal de gran capacidad.

	Producción hora	PVP
1050719 Cortadora CA-41 230/50/1	650 kg	2.139€
1050721 Cortadora CA-41 230-400/50/3N	650 kg	2.087€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.
- Limpiajador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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



novedad



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-42

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 850 kg. Dos velocidades. Bloque motor de 2 velocidades + cabezal de gran capacidad.

	Producción hora	PVP
1050733 Cortadora CA-42 400/50/3	850 kg	2.550€

Incluido

- Bloque motor de 2 velocidades.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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

CORTADORA DE HORTALIZAS CA-62

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

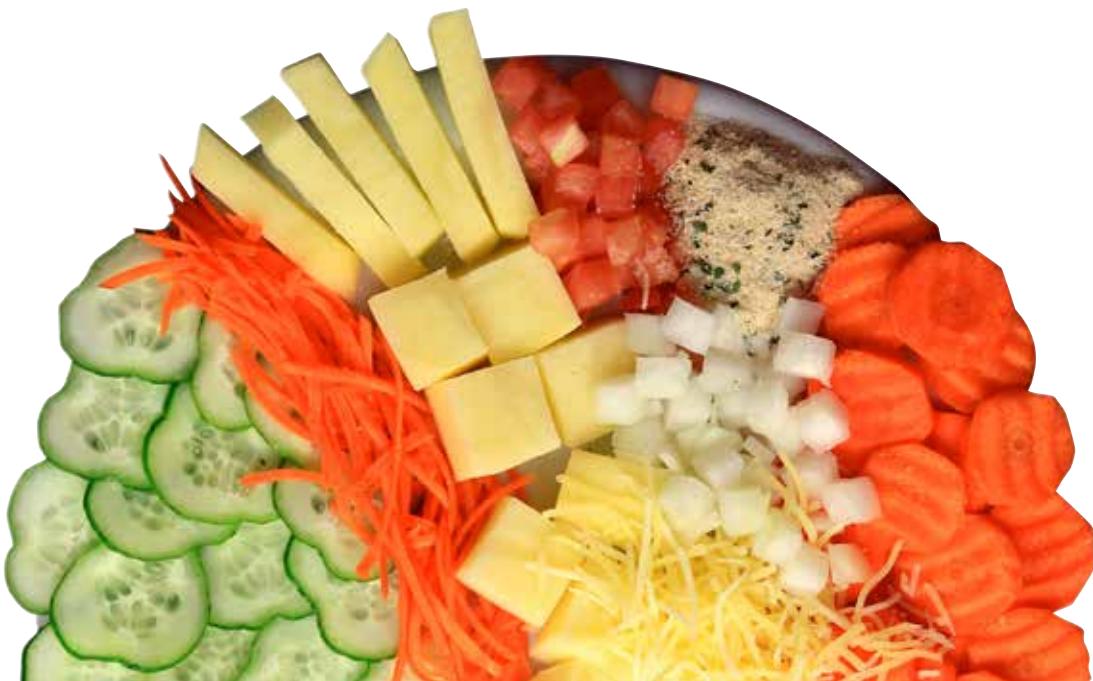
	Producción hora	PVP
1050738 Cortadora CA-62 400/50/3	1000 kg	3.820€

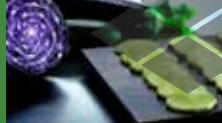
Incluido

- Bloque motor de dos velocidades.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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





ULTRA

Accesorios
>> P. 114

Cortadoras de hortalizas profesionales. Modelos de velocidad variable.

Equipados con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes

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

**Máxima eficiencia**

Gracias a la tecnología "brushless".

**Panel de control avanzado**

Velocidad variable.
Toda la información de un vistazo.

**"Force control system"
exclusivo**

Permite definir con precisión el nivel de fuerza para conseguir resultados perfectos y repetibles.

**CORTADORA DE HORTALIZAS CA-2V**

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

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

	Producción hora	PVP
1050962 Cortadora CA-2V 230/50-60/1	350 kg	1.801€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal cortadora.
- Rampa de expulsión.
- Recipiente recolector interior.
- Disco expulsor.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-3V

Cortadora de verduras. Producción hasta 500 kg.

Bloque motor de velocidad variable+ cabezal universal.

Equipado con tecnología "brushless".

	Producción hora	PVP
1050784 Cortadora CA-3V 230/50-60/1	500 kg	2.460€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal universal.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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



CORTADORA DE HORTALIZAS CA-4V

Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 kg.

Bloque motor de velocidad variable + cabezal de gran producción.

Equipado con tecnología "brushless".

	Producción hora	PVP
1050796 Cortadora CA-4V 230/50-60/1	650 kg	3.028€

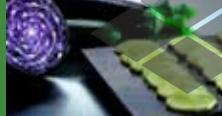
Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Broca de uso opcional.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de tubos.
- Tola semiautomática de gran producción.
- Soporte-carro.
- Discos y rejillas.
- Kit limpiador de rejillas.
- Caldero cutter.





Combi cortadora-cutter

Un corte perfecto con muchas posibilidades

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



Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad en formato compacto: caldero de 4.4 l y gran capacidad de producción.
- Construcción robusta en polímeros reforzados con fibra de vidrio.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Tecnología "invert-blade" y revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.

Línea HEAVY-DUTY: modelos de velocidad variable equipados con tecnología "brushless": motores potentes y eficientes

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

Función cortadora: un corte perfecto

- Ajustes de gran precisión para obtener un corte uniforme y de excelente calidad.
- Línea Compact: Gravity slide system exclusivo - provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad. Permite reconstruir el producto para su almacenaje o presentación.
- Línea Compact: Recipiente recolector interior incluido - para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.
- Disco expulsor incluido en todos los modelos para los productos y cortes que lo requieran.
- Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.
- Limpiador de rejillas universal incluido en todos los modelos.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (línea Compact) o 70 (línea Heavy-duty) tipos de cortes y rallados diferentes.
- Exclusivo corte Déli-cut y Déli-cut PLUS.

Función cutter: eficacia y rendimiento

- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para estandarización de recetas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l, 5.5 l u 8 l.
- Cuchillas microdentadas de serie.
- En función del propósito, posibilidad de usar cuchillas lisas o perforadas opcionales.

Built to last

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

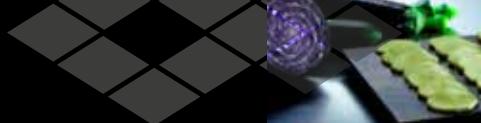
Máxima comodidad para el usuario

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

Mantenimiento, seguridad, higiene

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





	ACTIVE	ULTRA				
	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUÍA DE SELECCIÓN						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Producción hora	50 - 350 kg	50 - 350 kg	100 - 450 kg	100 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 650 kg
CARACTERÍSTICAS						
Área boca entrada (cortadora)	89 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacidad del caldero	4.4 l	4.4 l	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocidades cutter (posiciones)	1	10	10	10	10	10
RPM Motor (Cutter)	1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Velocidad cortadora	1	5	5	5	5	5
RPM Motor (Cortadora)	1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA						
Monofásica	800 W	1100 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONES EXTERIORES						
Dimensiones (Cortadora)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensiones (Cutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso neto (Cortadora)	15.2 kg	12.9 kg	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
Peso neto (Cutter)	14.2 kg	11.9 kg	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg

**Dos en uno**

Cortadora de hortalizas y cutter.

ACTIVE y ULTRA

Gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología brushless.

Salida del producto lateral

Las cortadoras requieren menos fondo en la mesa de trabajo y se consigue un flujo de trabajo óptimo en la zona de preparación.

Diseño direccional

Línea COMPACT. Permite posicionar la salida del producto hacia la derecha o hacia la izquierda.

**Revolvedor incorporado**

Función cutter, línea HEAVY DUTY: revolvedor incorporado.

Revolvedores laterales integrados

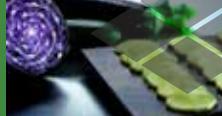
Función cutter, línea COMPACT: caldero equipado con revolvedores laterales para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.

Fácil limpieza

Cabezal, tapa y caldero fácilmente desmontables.

Apto para lavavajillas

Línea COMPACT: el cabezal de cortadora, el rotor y el caldero se pueden lavar en lavavajillas.



ACTIVE

Accesorios

>> P. 114

Disponible en Línea Compact

Consiste en:

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora compact.
- Caldero cutter de 4.4 l.

**Modelo de 1 velocidad**

Rendimiento profesional en diseño compacto.

Panel de control sencillo

Uso extremadamente intuitivo.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-241

2 en 1: cortadora de hortalizas (350 kg) + cutter con caldero de 4.4 l. 1 velocidad.

Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4.4 l.



	Producción / hora (max)	Capacidad del caldero	PVP
1050900 Cortadora-cutter CK-241 230/50/1	350 kg	4.4 l	1.421€

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Rampa de expulsión.
- Recipiente recolector interior.
- Disco expulsor.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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



ULTRA
Accesorios
 P. 114

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

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- Cuchillas microdentadas de serie. Cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Exclusivo "Force control system": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.
- Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

**Máxima eficiencia**

Gracias a la tecnología "brushless".

**Panel de control avanzado**

Velocidad variable.
Toda la información de un vistazo.

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-24V

2 en 1: cortadora de hortalizas (350 kg) + cutter con caldero de 4.4 l.
Velocidad variable con tecnología "brushless".

Línea Ultra Compact. Bloque motor de velocidad variable + cabezal cortadora compact + caldero cutter de 4.4 l.
Tecnología "brushless".



	Producción / hora (max)	Capacidad del caldero	PVP
1050922 Cortadora-cutter CK-24V 230/50-60/1	350 kg	4.4 l	2.249€

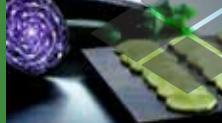
Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal cortadora.
- Caldero cutter con cuchillas microdentadas.
- Rampa de expulsión.
- Recipiente recolector interior.
- Disco expulsor.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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





COMBI CORTADORA-CUTTER CK-35V

2 en 1: cortadora de hortalizas (450 kg) + cutter con caldero de 5.5 l.

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".

	Producción / hora (max)	Capacidad del caldero	PVP
1050752 Cortadora-cutter CK-35V 230/50-60/1	450 kg	5.5 l	3.166€

Incluido

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

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) + cutter con caldero de 8 l.

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

	Producción / hora (max)	Capacidad del caldero	PVP
1050808 Cortadora-cutter CK-38V 230/50-60/1	450 kg	8 l	3.521€

Incluido

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

Opcional

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



COMBI CORTADORA-CUTTER CK-45V

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

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".

	Producción / hora (max)	Capacidad del caldero	PVP
1050769 Cortadora-cutter CK-45V 230/50-60/1	650 kg	5.5 l	3.682€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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

COMBI CORTADORA-CUTTER CK-48V



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

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".

	Producción / hora (max)	Capacidad del caldero	PVP
1050821 Cortadora-cutter CK-48V 230/50-60/1	650 kg	8 l	4.034€



Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Cabezal de gran capacidad.
- Caldero cutter con rotor con cuchilla microdentada.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

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



#LaTexturaPerfecta, más fácil que nunca



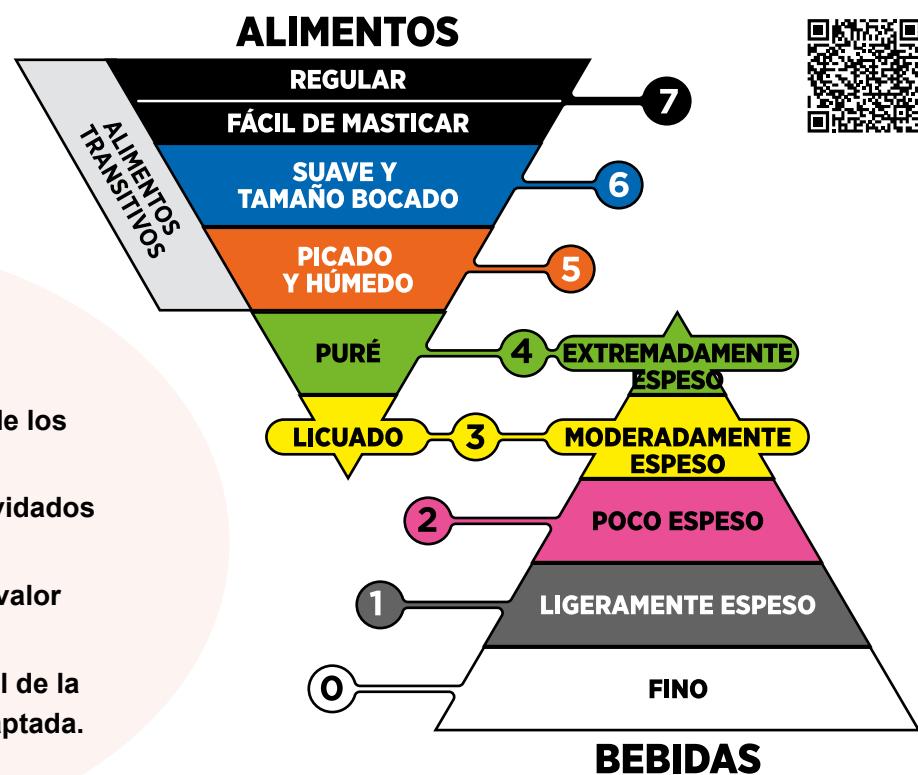
¿Sabías que los **cutter-emulsionadores Sammic** son ideales para obtener la textura deseada de los alimentos? Sus funciones de programación y “precise pulse” lo hacen ideal para texturizar, haciendo posible que todas las personas puedan comer con dignidad y disfrutar de la comida a lo largo de todas las etapas de sus vidas.

Las dificultades de deglución y la disfagia que sufre el 8% de la población mundial no deben ser un obstáculo para disfrutar de comidas sabrosas y nutricionalmente equilibradas en todo momento.

Los avances tecnológicos y el desarrollo de las dietas con texturas modificadas hacen posible que, hoy en día, cualquier tipo de alimento se adapte a la textura tolerada por cada persona.

Además de no renunciar al sabor original, la atractiva presentación de la comida con textura modificada, con una paleta de colores naturales en lugar de un puré, posibilita que la persona que está comiendo pueda escoger ingredientes en cada bocado, disfrutando así del sabor de cada uno de los componentes del plato.

- ✓ Respetamos los colores de los alimentos.
- ✓ Recuperamos sabores olvidados y mejoramos la nutrición.
- ✓ Mejora la aceptación y el valor nutricional.
- ✓ Conserva el sabor original de la receta con una ración adaptada.



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

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



Línea COMPACT de 4.4 l: formato compacto para un rendimiento profesional

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: caldero de 4.4 l.
- Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- Caldero de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Tapa equipada con junta para evitar el desbordamiento, y orificio superior para agregar ingredientes.
- Caldero con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.
- Posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Línea HEAVY DUTY de 5,5 y 8 l: dos líneas, muchas posibilidades

- Gama ACTIVE de dos velocidades y Gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología "brushless" de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: hasta 8 l para un rendimiento profesional.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Revolvedor "Cut&Mix", opcional en la gama ACTIVE e incluido en la gama ULTRA.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Built to last

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

Máxima comodidad para el usuario

- Panel de mandos estanco de uso muy intuitivo.
- Tapa transparente con orificio para añadir ingredientes en funcionamiento.
- Cuchillas microdentadas de serie, lisas o perforadas opcionales.

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Miroruptores de seguridad en la posición del caldero y la tapa.
- Caldero fácilmente desmontable.
- El rotor y el caldero cutter se pueden lavar en el lavavajillas.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.

	ACTIVE			ULTRA		
	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
GUÍA DE SELECCIÓN						
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacidad máxima de producto	2.5 kg	3 kg	4 kg	2.5 kg	3 kg	4 kg
CARACTERÍSTICAS						
Capacidad del caldero	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensiones del caldero	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
Potencia total	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W	1100 W	1500 W	1500 W
2 velocidades	-	sí	sí	-	-	-
Velocidad variable	-	-	-	sí	sí	sí
Velocidad, min-max	/ 1500 rpm	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
Dimensiones exteriores	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso neto	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg	11.9 kg	18 kg	18.9 kg



**ACTIVE y ULTRA**

Gama ACTIVE, de una o dos velocidades, y gama ULTRA, de velocidad variable, con tecnología "brushless".

**Versatilidad**

Rotor con cuchillas intercambiables.

**Gran capacidad**

Hasta 8 l para un rendimiento profesional.

**Añade la función cortadora en cualquier momento**

Línea COMPACT: posibilidad de añadir la función cortadora añadiendo el cabezal correspondiente.

**Máxima comodidad**

Línea COMPACT: caldero con mango ergonómico. Máxima comodidad para el usuario.

**Revolvedores laterales**

Línea COMPACT: revolvedores laterales para obtener un triturado homogéneo y sin trazas.

ACTIVE

Cutters de una o dos velocidades con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

Consiste en:

- Bloque motor de una o dos velocidades.
- Caldero cutter.

Profesionales y robustos:

- Equipados con motor asincrónico de gran potencia.
- Modelos de una o dos velocidades.

Accesorios
► P. 114

**1 o 2 velocidades**

Rendimiento profesional.

**Panel de control sencillo**

Uso extremadamente intuitivo.

CUTTER K-41

Capacidad de la cuba: 4.4 l. 1 velocidad.

Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales y cuchillas microdentadas.



	Capacidad del caldero	PVP
1050980 Cutter K-41 230/50/1	4.4 l	1.182€

Incluido

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

Opcional

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

CUTTER K-52

Capacidad de la cuba: 5.5 l. 2 velocidades.

Línea ACTIVE Heavy Duty. Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas.



	Capacidad del caldero	PVP
1050832 Cutter K-52 400/50/3	5.5 l	1.792€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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

CUTTER K-82

Capacidad de la cuba: 8 l. 2 velocidades.

Línea ACTIVE Heavy Duty. Bloque motor de 2 velocidades + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas.



	Capacidad del caldero	PVP
1050850 Cutter K-82 400/50/3	8 l	1.970€

Incluido

- Juego de cuchillas microdentadas.

Opcional

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



**ULTRA**

Accesorios

P. 114

Cutters-emulsionadores de velocidad variable con caldero de 4.4, 5.5 u 8 litros.

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

- Bloque motor de velocidad variable + boca adaptada a la producción ofrecida + caldero cutter.
- Cuchillas microdentadas de serie. Cuchillas lisas o perforadas opcionales.
- Panel de control avanzado: toda la información de un vistazo.
- Máxima eficiencia: mantienen el par en todo el rango de velocidades.
- Diseño ligero y compacto: pesan menos, ocupan menos espacio.
- Estanqueidad mejorada al no requerir ventilación.
- Generan menor ruido: mejora ambiental en el lugar de trabajo.
- Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

**Panel de control avanzado**

Velocidad variable.
Toda la información de un vistazo.

Versátil

Rotor con cuchillas intercambiables y revolvedor incorporado.

Máxima eficiencia

Gracias a la tecnología "brushless".

**Función Precise Pulse**

Permite ajustar la textura de manera incremental sin sobreprocesar el alimento. Ideal para texturizar.

Personaliza tu cutter

Programas incorporados y opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Resultado homogéneo garantizado

Tecnología "invert-blade" para un resultado homogéneo.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V



Capacidad de la cuba: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 4.4 l con revolvedores laterales y cuchillas microdentadas.
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

	Capacidad del caldero	PVP
1051000 Cutter-emulsionador KE-4V 230/50-60/1	4.4 l	1.888€

Incluido

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

Opcional

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

CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V



Capacidad de la cuba: 5.5 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 5.5 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

	Capacidad del caldero	PVP
1050834 Cutter-emulsionador KE-5V 230/50-60/1	5.5 l	2.302€

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V



Capacidad de la cuba: 8 l. Velocidad variable y tecnología "brushless".

- Línea ULTRA Heavy Duty. Bloque motor de velocidad variable + caldero cutter de 8 l con cuchillas microdentadas y con revolvedor "cut&mix".
- Ideal para emulsiones y texturizados.
- Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

	Capacidad del caldero	PVP
1050853 Cutter-emulsionador KE-8V 230/50-60/1	8 l	2.656€

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



Déli-cut y Déli-cut PLUS

Nuestros cortes con una identidad única



Te presentamos los **cortes más universales y versátiles para el Chef**

→ El **corte Déli-cut** es un corte de tipo brunoise de **4 x 4 x 8 mm**, haciéndolo único para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más. **Para todas las cortadoras de hortalizas Sammic.**

→ El **nuevo corte Déli-cut PLUS** de **5 x 5 x 6 mm**, obtenido con la exclusiva **rejilla Wedge grid**, es ideal para obtener un corte limpio de la cebolla para múltiples aplicaciones culinarias. También es útil para el jalapeño u otras verduras. **Para todas las cortadoras de hortalizas Heavy Duty.**

→ **No requieren ajustes especiales en la máquina:** Con la combinación adecuada de discos, puedes obtener estos cortes con las cortadoras de hortalizas Sammic.



Línea Compact Déli-cut

CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V



Disco cortador
FCES-4x4G

Rejilla
FMS-8

Línea Heavy Duty Déli-cut

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V,
CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco cortador
FCE-4x4G

Rejilla
FMC-8D

Línea Heavy Duty Déli-cut PLUS

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V,
CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco cortador
FCE-5x5G

Rejilla
WG-6

GUÍA DE CORTE

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF



SHG





ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER · LÍNEA COMPACT

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

Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada.

- El cabezal permite convertir un cutter K-41 o cutter-emulsionador KE-4V en máquina combinada cortadora-cutter.
- No incluye discos. Los discos se piden por separado.



	PVP
2059760 Cabezal cortadora 21/2V	362€

Caldero cutter

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



- Caldero cutter adicional de 4.4 l con tapa para cutter K-41 / KE-4V o cortadoras-cutter CK-241 / CK-24V.
- Permite convertir la cortadora CA-21 / CA-2V en modelo combinado.
- El rotor con cuchillas se pide por separado.

	PVP
2059762 Caldero cutter 4.4 l con tapa (sin rotor)	282€

Rotor con cuchillas

Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.



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

	PVP
2059748 Rotor con cuchillas microdentadas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	166€
2059750 Rotor con cuchillas lisas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	166€
2059752 Rotor con cuchillas perforadas CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	166€





Discos FCS

Discos para cortar rodajas.

Discos para obtener rodajas de 1 a 6 mm de grosor de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.

- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*

		Medida de corte	PVP
1010530	Disco cortador FCS-1	1 mm	77€
1010532	Disco cortador FCS-2	2 mm	77€
1010534	Disco cortador FCS-3	3 mm	77€
1010536	Disco cortador FCS-4	4 mm	77€
1010538	Disco cortador FCS-5	5 mm	77€
1010540	Disco cortador FCS-6	6 mm	77€



Discos FCOS

Para cortar rodajas onduladas.

- Cuchillas onduladas.

- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*

		Medida de corte	PVP
1010546	Disco cortador FCOS-2	2 mm	77€

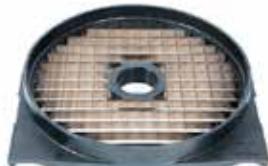


Discos FCS-G

Discos combinables únicamente con rejillas FMS / FFS para obtener fritas o cubos.

- Discos para obtener cortes de 8, 10 o 12 mm de grosor.
- No se recomienda su uso sin rejilla.
- *Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.*

		PVP
1010570	Disco cortador FCS-8G	90€
1010572	Disco cortador FCS-10G	90€
1010574	Disco cortador FCS-12G	90€



Rejilla para cubos FMS

Rejillas para cubos.

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

		Medida de corte	PVP
1010580	Rejilla cubos FMS-8	8 mm	111€
1010582	Rejilla cubos FMS-10	10 mm	111€
1010584	Rejilla cubos FMS-12	12 mm	111€





Rejillas para fritas FFS

Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FCS-G se obtiene el corte para patatas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan.
- **Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.**

	Medida de corte	PVP	
1010590	Rejilla fritas FFS-8	8 mm	111€
1010592	Rejilla fritas FFS-10	10 mm	111€



Discos FCES

Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- **Para la cortadora CA-21 / CA-2V y combi CK-241 / CK-24V.**
- **Nota: se recomienda usar el disco FCES-8x8 únicamente con los modelos CA-2V / CA-24V.**



	Medida de corte	PVP	
1010550	Disco cortador FCES-2x2	2 x 2 mm	101€
1010552	Disco cortador FCES-2x4	2 x 4 mm	101€
1010554	Disco cortador FCES-2x6	2 x 6 mm	101€
1010556	Disco cortador FCES-4x4G	4 x 4 mm	101€
1010558	Disco cortador FCES-6x6	6 x 6 mm	101€
1010560	Disco cortador FCES-8x8 (para CA-2V / CK-24V)	8 x 8 mm	101€



Kit de corte Déli-cut - Compact Line

Kit para el corte exclusivo Déli-cut de 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut es el corte más universal y versátil para el chef para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

Kit compuesto por:

- Disco cortador FCES-4x4G
- Rejilla FMS-8
- **Se recomienda hacer el corte Déli-cut con el recipiente recolector incluido con tu cortadora / combi.**



	Medida de corte	PVP	
Kit de corte Déli-cut - Línea Compact	4 x 4 x 8 mm	212€	
1010580	Rejilla cubos FMS-8	8 mm	111€
1010556	Disco cortador FCES-4x4G	4 x 4 mm	101€





Discos ralladores SHS

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

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

	Medida de corte	PVP
1010500	Disco rallador SHS-2	2 mm
1010502	Disco rallador SHS-3	3 mm
1010504	Disco rallador SHS-4	4 mm
1010506	Disco rallador SHS-7	7 mm
1010514	Disco rallador SHSF (polvo fino)	59€
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	59€



Recipiente recolector interior para cortes delicados

- Bandeja especial para la recogida del corte Déli-cut así como otros cortes delicados y de tamaño reducido.
- Incluido con la cortadora / combi Compact, con opción de adquirir unidades adicionales.

	PVP
2059870	Recipiente recolector interior Compact (adicional)



CA-21, CA-2V, CK-241, CK-24V

COMPACT LINE	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	10 mm	12 mm	Polvo
FCS	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
FCOS		x									
FFS								x	x		
FMS								x	x	x	
FCES		x		x		x		x			
FCES + FMS Déli-cut				x							
SHS		x	x	x			x				x



Packs discos y rejillas - Compact Line

Juegos de discos y rejillas para la cortadora de hortalizas.

■ Pack "Pizza - pasta"

LOS CORTES NECESARIOS PARA TUS PIZZAS Y PLATOS DE PASTA

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Discos ralladores SHS-4 y SHS-7
- Disco cortador FCS-10G + Rejilla de cubos FMS-10
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "Taco - burguer"

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA TUS TACOS

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Disco rallador SHS-4
- Disco cortador FCS-10G + Rejilla de fritas FFS-10
- Kit Déli-cut: disco cortador FCES-4x4G + rejilla de cubos FMS-8
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "Bistro - café"

LO NECESARIO PARA TU CAFETERÍA Y PEQUEÑA COCINA

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Disco rallador SHS-4
- Disco rallador SHS-7
- Disco cortador FCS-10G + rejilla de fritas FFS-10 + rejilla de cubos FMS-10
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCES-4x4G + rejilla de cubos FMS-8
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "Asian"

#ELCORTEPERFECTO PARA TU ESTABLECIMIENTO DE COMIDA ASIÁTICA

Consiste en:

- Disco cortador FCS-4
- Disco cortador FCES-8x8
- Disco cortador FCS-8G para rejilla FMS-8
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCES-4x4G + rejilla de cubos FMS-8
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

		PVP
1010481	Pack discos "Pizza & pasta" - Línea Compact	400€
1010482	Pack discos "Taco - burguer" - Línea Compact	537€
1010483	Pack discos "Bistro - café" - Línea Compact	690€
1010484	Pack discos "Asian" - Línea Compact	475€


novedad

Expulsor de vegetales de hoja

Permite la correcta explulsión de productos de hoja, tales como la berza, col, lechuga, etc. en las cortadoras de hortalizas de la línea COMPACT.

- Para las cortadoras de hortalizas CA-21 / CA-2V y máquinas combinadas CK-241 / CK-24V.

2059764	Expulsor de vegetales de hoja	PVP 15€
---------	-------------------------------	------------



Soporte para discos y rejillas

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

- Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.
- Capacidad: 10 discos o rejillas.
- Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.
- Dimensiones: 350 x 320 mm.

1010204	Soporte discos y rejillas +/D · Sobremesa	PVP 48€
---------	---	------------



Limpiador de rejilla universal QC-U

Diseñado para limpiar todas las rejillas de todas las cortadoras y máquinas combinadas.

Tanto de las líneas Compact como Heavy Duty.

- Dientes específicos para diferentes tamaños de rejillas.
- No requiere componentes adicionales y es fácil de usar.
- No reemplaza a los modelos específicos QC-8 y QC-10, los complementa perfectamente.
- De serie con todas las máquinas mencionadas y también está disponible como accesorio independiente.

1010367	Limpiador de rejilla universal QC-U	PVP 36€
---------	-------------------------------------	------------



ACCESORIOS - CORTADORA / CUTTER · LÍNEA HEAVY DUTY



Cabezal tubos

Para el corte de productos alargados.

Accesorio opcional para las cortadoras Sammic CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62 / CA-3V / CA-4V y para los modelos combinados CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-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.

Valido para:

- Código 1050123: CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62 y CA-301 / CA-401 / CA-601 (fabricados a partir de diciembre de 2016*).
- Código 1050124: CA-3V / CA-4V, CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V y CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 (fabricados a partir de diciembre de 2016*).

*Consultar código para modelos anteriores.

		PVP
1050123	Cabezal tubos CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62	920€
1050124	Cabezal tubos CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V	920€



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-42 / CA-62	970€
1050126	Cabezal de gran producción CA-4V / CK-45V / CK-48V	970€



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-42 / CA-62	1.698€
1050121	Cabezal boca automática CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.698€



Caldero cutter adicional

Caldero cutter adicional para las combinadas o cutter de la gama Heavy Duty.

- Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-52 / K-82, cutter-emulsionador KE-5V / KE-8V, cortadora de hortalizas CA-3V / CA-4V y cortadora-cutter CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.
- El rotor con cuchillas y el revolvedor se piden por separado.

		PVP
2059792	Caldero cutter 5.5 l con tapa (sin rotor)	595€
2059794	Caldero cutter 8 l con tapa (sin rotor)	830€



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 / K / KE, es posible acoplar un rotor con cuchillas lisas u otro con cuchillas perforadas.

- 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	166€
2053091 Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5	176€
2053063 Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5	148€
2053935 Rotor cuchillas lisas MOD. 8	199€
2053930 Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8	213€
2053940 Rotor cuchillas perforadas MOD. 8	177€



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-5 / K-52 / KE-5V	63€
2053960 Revolvedor "cut&mix" CK-8 / K-82 / KE-8V	77€



Soporte-carro

Accesorio opcional para todas las cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

- Construcción en acero inoxidable.
- Soporte que permite trabajar con las cortadoras Sammic a la altura ideal desde el punto de vista ergonómico.
- Permite colocar la máquina y un contenedor GastroNorm en la salida del producto cortado.
- 2 ruedas facilitan su transporte.

	PVP
1050063 Soporte cortadora CA / CK-3/4/6	364€





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-3D y FC-6D dotados de 2 cuchillas.
- FC-8D / FC-10D / FC-14D / FC-20+ / FC-25+, dotados de 1 cuchilla.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 y combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.



		Medida de corte	PVP
1010215	Disco cortador FC-1+	1 mm	101€
1010220	Disco cortador FC-2+	2 mm	101€
1010224	Disco cortador FC-3D	3 mm	101€
1010227	Disco cortador FC-6D	6 mm	101€
1010409	Disco cortador FC-8D	8 mm	101€
1010410	Disco cortador FC-10D	10 mm	101€
1010411	Disco cortador FC-14D	14 mm	113€
1010252	Disco cortador FC-20+	20 mm	113€
1010247	Disco cortador FC-25+	25 mm	113€



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.
- FCC-3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.



		Medida de corte	PVP
1010406	Disco cortador FCC-2+	2 mm	101€
1010403	Disco cortador FCC-3+	3 mm	101€
1010404	Disco cortador FCC-5+	5 mm	101€



Discos FCO

Para cortar rodajas onduladas.

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

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

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.



		Medida de corte	PVP
1010295	Disco cortador FCO-2+	2 mm	112€
1010300	Disco cortador FCO-3+	3 mm	112€
1010408	Disco cortador FCO-6+	6 mm	112€


novedad

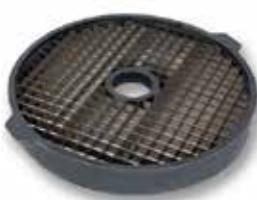

Rejillas para fritas FFC

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

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.

	Medida de corte	PVP
1010345 Rejilla fritas FFC-6	6 mm	155€
1010350 Rejilla fritas FFC-8+	8 mm	112€
1010355 Rejilla fritas FFC-10+	10 mm	112€


novedad


Rejillas para cubos FMC

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinan.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.

Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ o FMC-25+.

	Medida de corte	PVP
1010362 Rejilla cubos FMC-8D	8 mm	112€
1010363 Rejilla cubos FMC-10D	10 mm	112€
1010364 Rejilla cubos FMC-14D	14 mm	112€
1010415 Rejilla cubos FMC-20D (para discos FC-3D a FC-14D)	20 mm	112€
1010375 Rejilla cubos FMC-20+ (para discos FC-20+ / FC-25+)	20 mm	112€
1010380 Rejilla cubos FMC-25+ (para discos FC-20+ / FC-25+)	25 mm	112€


novedad


Discos FCE

Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- FCE-2+ / FCE-4+ y FCE-5x5G dotados de 2 cuchillas.
- FCE-4x4G: disco apto para combinar con rejilla para obtener el corte Déli-Cut.
- FCE-5x5G: disco apto para combinar con rejilla para obtener el corte Déli-Cut PLUS.
- FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.

	Medida de corte	PVP
1010205 Disco cortador FCE-2+	2 mm	135€
1010210 Disco cortador FCE-4+	4 mm	135€
1010214 Disco cortador FCE-4X4G (apto para el corte Déli-cut)	4 mm	141€
1010557 Disco cortador FCE-5X5G (apto para el corte Déli-cut PLUS)	5 mm	150€
1010405 Disco cortador FCE-8+	8 mm	156€



novedad

Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty

Kit para el corte exclusivo Déli-cut de 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut es el corte más universal y versátil para el chef para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

Kit compuesto por:

- Disco cortador FCE-4x4G
- Rejilla FMC-8D

Nota: para la limpieza de la rejilla FMC-8D se recomienda el uso del limpiador de rejilla QC-8 con su base.

	Medida de corte	PVP
Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty Line	4 x 4 x 8 mm	253€
1010362 Rejilla cubos FMC-8D	8 mm	112€
1010214 Disco cortador FCE-4X4G (apto para el corte Déli-cut)	4 mm	141€

Kit de corte Deli-Cut PLUS - Heavy Duty Line

El kit Déli-cut PLUS es ideal para el corte de 5 x 5 x 6 mm en productos con alto contenido en agua.

Kit especialmente diseñado para obtener #ElCortePerfecto en la cebolla y otros productos con alto contenido en agua. Con Déli-cut PLUS obtendrás un corte único, vanguardista y respetuoso con el producto.

Permite una limpieza fácil y eficiente.

Se compone de:

- Disco cortador FCE-5x5G
- Rejilla WG-6

	Medida de corte	PVP
Kit de corte Déli-cut PLUS - Heavy Duty Line	5 x 5 x 6 mm	315€
1010462 Rejilla wedge WG-6	6 mm	165€
1010557 Disco cortador FCE-5X5G (apto para el corte Déli-cut PLUS)	5 mm	150€



Discos ralladores SH

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

- Sin tornillos. Desmontable.
- Higiene perfecta.
- Máxima seguridad para el usuario.
- Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- Proporciona un corte muy preciso.
- Discos desmontables sin necesidad de herramientas para su limpieza en lavavajillas.
- Se evita la acumulación de restos en los bordes, asegurándose una higiene perfecta.
- Disponibles en varios tamaños.

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 y accesorio cortador CR-143.

Para la combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.

	Medida de corte	PVP
1010320 Disco rallador SH-2	2 mm	71€
1010315 Disco rallador SH-3	3 mm	71€
1010322 Disco rallador SH-4	4 mm	71€
1010323 Disco rallador SH-5	5 mm	71€
1010324 Disco rallador SH-6	6 mm	71€
1010326 Disco rallador SH-7	7 mm	71€
1010328 Disco rallador en polvo grueso SHG		71€
1010318 Disco rallador en polvo fino SHF		71€



Kit prensapurés FP+

Accesorio prensapurés para cortadora de hortalizas y cortadora-cutter.

Ideal para puré de papas.

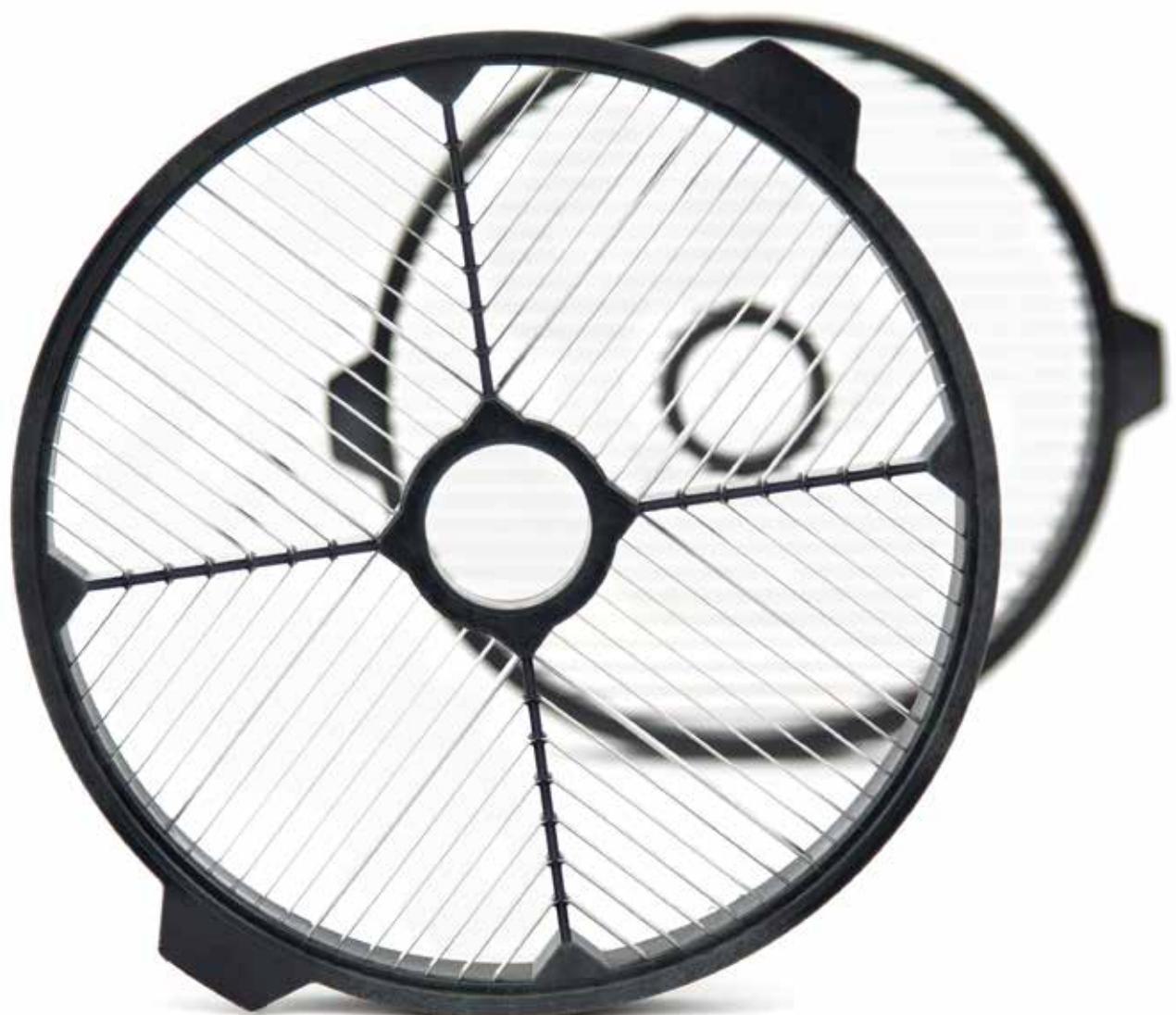
- Necesario usar junto con disco cortador FC hasta tamaño 14 mm (recomendado usar junto con FC-10D o FC-14D).
- Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-62 / CA-3V / CA-4V y combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

1010390	Accesorio rejilla prensapurés FP	PVP
---------	----------------------------------	-----

160€

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V, CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V

HEAVY DUTY LINE	1 mm	2 mm	3 mm	4 mm	5 mm	6 mm	7 mm	8 mm	10 mm	14 mm	20 mm	25 mm	Polvo
FC	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO		x	x			x							
FFC						x		x	x				
FMC								x	x	x	x	x	
FCC		x	x		x								
FCE		x		x				x					
FCE + FMC Déli-cut				x									
FCE + WG Déli-cut PLUS					x								
SH		x	x	x	x	x	x	x					x





Packs discos y rejillas - Heavy Duty

Juegos de discos y rejillas para la cortadora de hortalizas.

■ Pack básico de para Heavy Duty

DISCOS Y REJILLAS PARA CONSEGUIR LOS CORTES MÁS COMUNES DE MANERA FÁCIL Y EFICIENTE

Consiste en:

- Disco rallador SH-3
- Disco cortador FCC-5+
- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FC-10D
- Rejilla cubos FMC-10D
- Rejilla fritas FFC-10+
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "Pizza & pasta"

CORTA TODO LO QUE NECESITAS EN TU RESTAURANTE ITALIANO

Consiste en:

- Disco cortador FCC-2+
- Disco cortador FCC-5+
- Disco rallador SH-4
- Disco rallador SH-6
- Disco cortador FC-10D + Rejilla de cubos FMC-10D
- Limpiador de rejilla QC-10 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack Taco & burguer

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA TUS TACOS

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FCC-5+
- Disco rallador SH-4
- Disco cortador FC-10D + Rejilla de cubos FMC-10D
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCE-4x4G + Rejilla de cubos FMC-8D
- Limpiadores de rejilla QC-10 y QC-8 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "Bistro - café"

LO NECESARIO PARA TU CAFETERÍA Y PEQUEÑA COCINA

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FCC-5+
- Disco rallador SH-4
- Disco rallador SH-6
- Disco cortador FC-10D
- Rejilla de fritas FFC-10+
- Rejilla de cubos FMC-10D
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCE-4x4G + Rejilla de cubos FMC-8D
- Limpiadores de rejilla QC-10 y QC-8 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "Asian"

#ELCORTEPERFECTO PARA TU ESTABLECIMIENTO DE COMIDA ASIÁTICA

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FC-8D
- Disco cortador de fritas FCE-8+
- Kit Déli-cut: Disco cortador FCE-4x4G + Rejilla de cubos FMC-8D
- Limpiador de rejilla QC-8 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

■ Pack "College"

OBTÉN TODOS LOS CORTES NECESARIOS PARA TU COMEDOR DE COLEGIO

Consiste en:

- Disco cortador FC-3D
- Disco cortador FCC-5+
- Disco cortador FCE-4x4G
- Disco cortador de fritas FCE-8+
- Disco rallador SH-6
- Disco cortador FC-8D + Rejilla de fritas FFC-8D
- Disco cortador FC-10D + Rejilla de cubos FMC-10D
- Rejilla prensapurés FP
- Limpiador de rejilla QC-10 + Asiento de rejilla GCH
- Soporte de discos y rejillas · sobremesa

		PVP
1010219	Pack básico discos (Export) 10 D - Heavy Duty	614€
1010470	Pack discos "Pizza & pasta" - Heavy Duty	688€
1010471	Pack discos "Taco & burguer" - Heavy Duty	941€
1010472	Pack discos "Bistro & café" - Heavy Duty	1.105€
1010473	Pack discos "Asian" - Heavy Duty	736€
1010474	Pack discos "College" - Heavy Duty	1.227€





novedad

Soporte para discos y rejillas

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

Soporte de sobremesa:

- Permite la sujeción en vertical de varios discos y rejillas.
- Capacidad: 10 discos o rejillas.
- Fabricado en F-111/F-112 rilsanizado.
- Dimensiones: 350 x 320 mm.

Soporte de pared:

- Soporte para amarrar directamente a la pared. Se puede colocar de manera horizontal o vertical.
- Capacidad: 6 discos o rejillas.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Dimensiones: 320 x 50 x 140 mm.



	PVP
1010204 Soporte discos y rejillas +D · Sobre mesa	48€
1010242 Soporte de discos y rejillas · Pared	63€

Quick Cleaner: limpiar 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 FMC-8D (8 x 8 mm) o FMC-10D (10 x 10 mm).
- Para el resto de medidas puede usarse el limpiador de rejilla universal QC-U.

	PVP
QC - Quick cleaner kit (base GCH + 1 tapa)	159€
1010361 Tapa limpiador rejilla QC-8	99€
1010366 Tapa limpiador rejilla QC-10	99€
1010359 Base rejilla GCH	60€

**Limpiador de rejilla universal QC-U**

Diseñado para limpiar todas las rejillas de todas las cortadoras y máquinas combinadas.

Tanto de las líneas Compact como Heavy Duty.

- Dientes específicos para diferentes tamaños de rejillas.
- No requiere componentes adicionales y es fácil de usar.
- No reemplaza a los modelos específicos QC-8 y QC-10, los complementa perfectamente.
- De serie con todas las máquinas mencionadas y también está disponible como accesorio independiente.

	PVP
1010367 Limpiador de rejilla universal QC-U	36€

Trituradores-batidoras profesionales

Trituradores y batidoras industriales portátiles

Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.

■ All-in-one

VERSATILIDAD, SIN NECESIDAD DE HERRAMIENTAS ACCESORIAS

- 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 400 litros de capacidad.



Accesorios
P. 141

■ Doble gama

XM O XMT: ESCOGE LA TUYA

- Gama XM: capacidad hasta 250 litros, potencias desde 240 hasta 750 W, modelos con velocidad fija o variable.
- Gama XMT: la mejor relación potencia-peso gracias a la tecnología brushless. Velocidad variable. Modelos de 675 W y 1000 W, con distintas longitudes de brazo que permiten trabajar en cualquier profundidad de recipiente.
- Velocidad fija o variable, según gama y modelo (ver tablas).
- Diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 400 litros de capacidad.

■ Enhanced UX: una experiencia de uso mejorada

MÁXIMA COMODIDAD PARA EL USUARIO

Click-on-arm

El brazo es desmontable con cierre rápido con sistema de retención de seguridad y "clic" indicador de la posición de cierre.

Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo a partir de la serie 30. Máxima comodidad para trabajos prolongados.

Trabaja sin salpicaduras

Campana diseñada para evitar salpicaduras: su cuidado diseño evita salpicaduras durante el trabajo.

■ Built-to-last

DURABILIDAD GARANTIZADA

- 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: carcasa diseñada para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: tanto los brazos trituradores como las varillas batidoras son aptos para lavavajillas.





	GAMA XM						
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33	MB-31	B-30
CARACTERÍSTICAS							
Potencia total	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W
Velocidad, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm
FUNCIÓN TRITURADOR							
Capacidad máxima del recipiente	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l	30 l	60 l
Profundidad máxima de trabajo	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm	207.3 mm	
Diámetro de cuchilla	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm	55 mm	
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm	92.2 mm	
Longitud brazo triturador	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm	306 mm	
Longitud total	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm	615 mm	
FUNCIÓN BATIDOR							
Capacidad (claras)			2 - 30	2 - 30		2 - 50	2 - 50
Longitud brazo batidor			306 mm	306 mm		396 mm	396 mm
Longitud total (con brazo batidor)			570 mm	570 mm		704 mm	704 mm
PESO NETO							
Peso neto	1.51 kg	2.31 / 2.39 kg	3.2 kg	2.62 kg	3.34 / 3.56 / 3.74 kg	4.61 kg	3.51 kg

	GAMA XMT					
	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72	XMT-61/62/63	XMT-101/102/103/104
CARACTERÍSTICAS						
Potencia total	570 W	570 W	570 W	750 W	675 W	1000 W
Velocidad, min-max	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	1500 - 12000 rpm
FUNCIÓN TRITURADOR						
Capacidad máxima del recipiente	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l	150 / 200 / 250 l	150 / 225 / 300 / 400 l
Profundidad máxima de trabajo	283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm	293 / 357 / 436 mm	293 / 357 / 436 / 537 mm
Diámetro de cuchilla	60 mm	60 mm		70 mm	60 mm	70 mm
Diámetro cubre cuchilla	101 mm	101 mm		123.3 mm	101 mm	123.3 mm
Longitud brazo triturador	425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm	420 / 520 / 610 mm	435 / 535 / 625 / 760 mm
Longitud total	765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm	760 / 860 / 950 mm	775 / 875 / 965 / 1100 mm
FUNCIÓN BATIDOR						
Capacidad (claras)		2 - 80	2 - 80			
Longitud brazo batidor		405 mm	405 mm			
Longitud total (con brazo batidor)		746 mm	746 mm			
PESO NETO						
Peso neto	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg	3.64 / 3.74 / 3.84 kg	4.22 / 4.41 / 4.60 / 4.79 kg

**Profesional**

Diseñadas para un uso profesional e intensivo.

**Versátil**

Versatilidad sin herramientas accesorias.

**Agarre ergonómico con grip antideslizante**

Diseño compacto y manejable. Presenta una inclinación óptima del mango para minimizar la fatiga.

**Built-to-last**

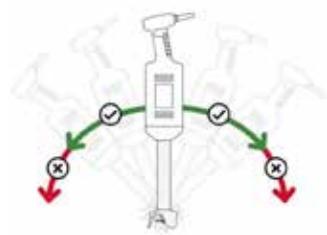
Hechos para durar.

**Máxima comodidad**

Opcional: soporte de caldero "Quick fix".

**Brazos ultra-resistentes**

Brazos ultra-resistentes para soportar altas temperaturas en trabajo y aptos para lavavajillas.

**Sistema TiltStop**

Exclusivo sistema TiltStop (patentado): series 30 / 50 / 70 / XMT. Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.

XM-12 + Emulsionizer PRO

Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso combinando el accesorio Emulsionizer PRO 1.0 y el triturador XM-12.



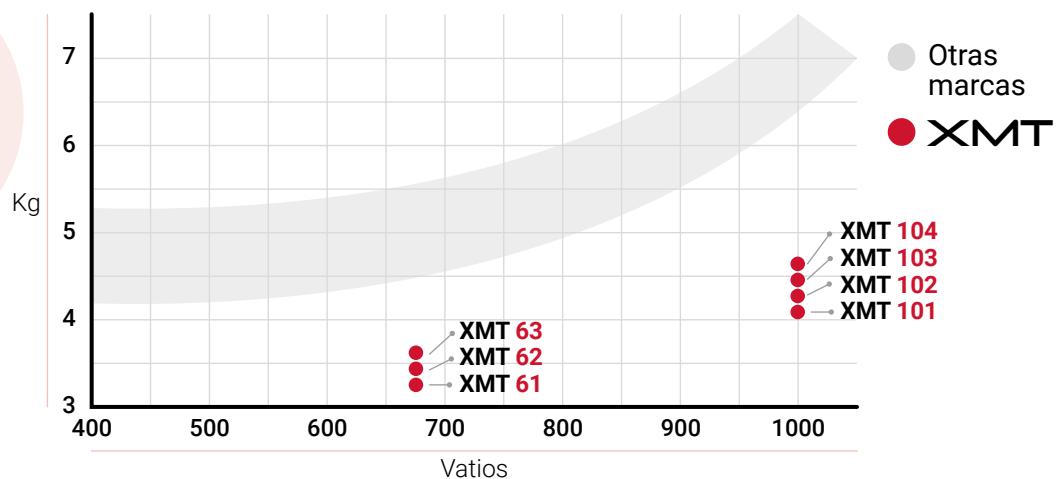
Nuevos trituradores XMT

MaxPower. Minimal weight.

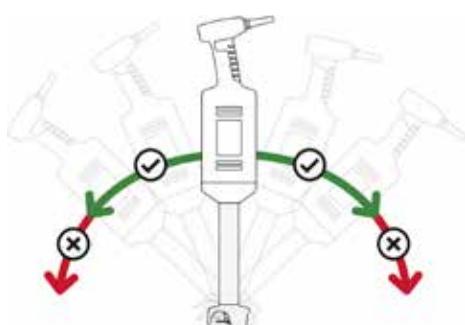
novedad

Gracias a la **tecnología brushless**, los nuevos trituradores XMT ofrecen el **máximo rendimiento** con una relación peso-potencia sin igual.

Hasta
2,5 kg menos
que otras
marcas



Los nuevos trituradores XMT están diseñados para un **uso continuado**, sin sobrecalentamiento del motor y sin fatiga para el usuario.



Sistema **TiltStop**.



La pantalla **SmartControl** muestra la fuerza ejercida por el motor, la alarma **TiltStop** de control de inclinación e indicador de bloqueo.

Los brazos disponibles, de distintas longitudes, permiten trabajar tanto en calderos de hasta 400 litros como en sartenes basculantes de poca profundidad.

Velocidad **variable**.

XMT
by Sammic

#TheLightweightBeast

Emulsionizer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic es un **accesorio para** el triturador **XM-12** que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.

Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento. Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic. Éste se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.

¿Para qué sirve?

La combinación del **Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic con el triturador XM-12** y la creatividad de cada chef posibilitan la obtención, con gran facilidad, de **elaboraciones únicas**, permitiendo, por ejemplo:

- Extraer esencias de raíces, hierbas y granos.
- Preparar sopas, vinagretas y salsas.
- Obtener el triturado más fino para alimentos para bebés, así como alimentos con la textura deseada para el sector de la salud y para la disfagia.
- Espesar guisos y conseguir una expansión de sabores.
- Transformar restos de comida en preparaciones de alta calidad culinaria.
- Obtener leches vegetales hechas en el momento y elaboraciones de café creativas y de gran calidad culinaria.

Todo ello en tiempo récord, ya que Emulsionizer PRO 1.0 permite triturar, filtrar y emulsionar a la vez.





GAMA XM

Trituradores versátiles e intuitivos

- Trituradores diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad



SmoothControl

Control de velocidad inteligente.

Sistema TiltStop

Exclusivo sistema TiltStop (patentado): series 30 / 50 / 70. Tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.



TRITURADOR XM-12

Triturador profesional compacto. 240 W.

- 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 l.

	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030618 Triturador XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l	239€

Incluido

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

Opcional

- Brazo MA-11.
- Emulsionizer PRO 1.0.



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.

Triturador profesional compacto. 240 W.

- 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 l.
- La combinación del Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic con el triturador XM-12 y la creatividad de cada chef posibilitan la obtención, con gran facilidad, de elaboraciones únicas.

	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030730 Triturador XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l	470€

Incluido

- Triturador XM-12: bloque motor + brazo triturador MA-12.
- Emulsionizer PRO 1.0 by Sammic.
- Pack de 5 discos intercambiables.
- Jarra de borosilicato resistente al calor con tapa.
- Mortero de bamboo.

Opcional

- Brazo triturador MA-11.



TRITURADOR XM-21 / XM-22

Triturador profesional. 300 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 250 / 300 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 12 / 15 l.

	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030625 Triturador XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l	311€
3030626 Triturador XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l	334€

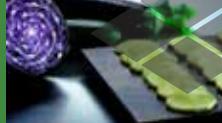
Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MA-21 o MA-22.
- Soporte mural.

Opcional

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





COMBINADO MB-21

Triturador y batidora de varillas profesional. 300 W.

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

3030634	Combinado MB-21 230/50-60/1	PVP 538€
---------	-----------------------------	-------------

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-22.



BATIDORA DE VARILLAS B-20

Batidora de varillas profesional. 300 W.

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

3030636	Batidora de Varillas B-20 230/50-60/1	PVP 419€
---------	---------------------------------------	-------------

Incluido

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

Opcional

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



TRITURADOR XM-31 / XM-32 / XM-33

Triturador profesional. 400 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 306 / 366 / 420 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 30 / 45 / 60 l.

	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030672	Triturador XM-31 230/50-60/1	306 mm	30 l 453€
3030674	Triturador XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l 460€
3030675	Triturador XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l 479€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-31, MA-32 o MA-33.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



COMBINADO MB-31

Triturador y batidora de varillas profesional. 400 W.

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

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

696€

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-32.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



BATIDORA DE VARILLAS B-30

Batidora de varillas profesional. 400 W.

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

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

587€

Incluido

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

Opcional

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



TRITURADOR XM-51 / XM-52

Triturador profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 425 / 525 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 / 120 l.

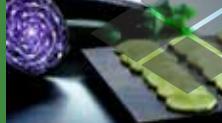
	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030684	425 mm	80 l	540€
3030690	525 mm	120 l	569€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-51 o MA-52.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Brazo triturador MA-52.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



COMBINADO MB-51

Triturador y batidora de varillas profesional. 570 W.

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador extraíble de 425 mm diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 80 l.
- Brazo batidor con capacidad de 2 a 80 claras de huevo.

3030691	Combinado MB-51 230/50-60/1	PVP 828€
---------	-----------------------------	-------------

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-52.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.



BATIDORA DE VARILLAS B-50

Batidora de varillas profesional. 570 W.

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

3030693	Batidora de varillas B-50 230/50-60/1	PVP 672€
---------	---------------------------------------	-------------

Incluido

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

Opcional

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



TRITURADOR XM-71 / XM-72

Triturador profesional. 750 W.

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo extraíble de 540 / 630 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 200 / 250 l.

	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030717	Triturador XM-71 230/50-60/1	540 mm	200 l 781€
3030718	Triturador XM-72 230/50-60/1	630 mm	250 l 828€

Incluido

- Bloque motor de velocidad fija.
- Brazo triturador MA-71 o MA-72..
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MA-71.
- Brazo triturador MA-72.
- Soporte Quick-Fix.
- Soporte deslizador.

GAMA XMT

MAXPower: máxima potencia, mínimo peso

■ MAXPower. Minimal weight.

TECNOLOGÍA BRUSHLESS: MÁXIMA EFICIENCIA

- Hasta 1000 W de potencia.
- Máxima potencia con el mínimo peso.
- Diseñados para trabajar en recipientes hasta 400 l de capacidad.
- Velocidad variable.

XMT SE ADAPTA A TU COCINA

- Gama 60 con 3 brazos diferentes y gama 100 con 4 longitudes de brazo disponibles: los trituradores XMT son ideales para trabajar tanto en marmitas basculantes como en las ollas más profundas de tu establecimiento.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Compatibles con el soporte de caldero "Quick fix".

EXCLUSIVO SISTEMA TILTSTOP

- Gracias al sistema TiltStop (patentado), tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.

SMARTCONTROL

- Gracias al display mejorado e intuitivo, el triturador muestra toda la información relevante de un vistazo:
- Carga soportada.
- Alarma TiltStop.
- Bloqueo / desbloqueo.

■ Enhanced UX

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL USUARIO

Máximo control

Smart display totalmente intuitivo.

Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo. Máxima comodidad para trabajos prolongados.

■ Built-to-last

DURABILIDAD GARANTIZADA

- Rendimiento profesional: realiza trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: los motores brushless han superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcassas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: todos los brazos son aptos para lavavajillas.

>> DISPONIBLE PRONTO <<



Lightweight beast: trabaja sin fatiga

Ligero y potente. La mejor relación potencia / peso.



TiltStop System

Máxima seguridad: tu triturador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical.

Funcionamiento continuo

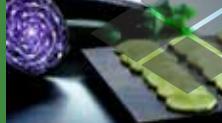
Posibilidad de funcionamiento continuo. Máxima comodidad para trabajos prolongados.



Pantalla SmartControl

Gracias al display mejorado e intuitivo, el triturador muestra toda la información relevante de un vistazo: Carga soportada, alarma TiltStop, bloqueo/desbloqueo.





novedad

TRITURADOR XMT-61 / XMT-62 / XMT-63

Triturador profesional MAXPower. 675 W. #TheLightweightBeast

- Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 420 / 520 / 610 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 150 / 200 / 250 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030920	Triturador XMT-61 230/50-60/1	420 mm	150 l	899€
3030922	Triturador XMT-62 230/50-60/1	520 mm	200 l	932€
3030924	Triturador XMT-63 230/50-60/1	610 mm	250 l	967€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MAT-61, MAT-62 o MAT-63.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MAT-61.
- Brazo triturador MAT-62.
- Brazo triturador MAT-63.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.



novedad

TRITURADOR XMT-101 / XMT-102 / XMT-103 / XMT-104

Triturador profesional MAXPower. 1000 W. #TheLightweightBeast

- Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 435 / 535 / 625 / 760 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 150 / 225 / 300 / 400 l.

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente	PVP
3030925	Triturador XMT-101 230/50-60/1	435 mm	150 l	1.221€
3030928	Triturador XMT-102 230/50-60/1	535 mm	225 l	1.261€
3030926	Triturador XMT-103 230/50-60/1	625 mm	300 l	1.302€
3030930	Triturador XMT-104 230/50-60/1	760 mm	400 l	1.346€

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo triturador MAT-101, MAT-102, MAT-103 o MAT-104.
- Soporte mural.

Opcional

- Brazo triturador MAT-101.
- Brazo triturador MAT-102.
- Brazo triturador MAT-103.
- Brazo triturador MAT-104.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.

ACCESORIOS - TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



Emulsionizer PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso.

- Accesorio para el triturador XM-12 que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.
- Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento.
- Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana: 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic.
- El XM-12 se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.

		PVP
5410009	Emulsionizer PRO 1.0	250€
5410013	Pack de discos adicional para Emulsionizer PRO	30€



Bloques motor

Bloques motor sin brazo.

		Serie	Potencia total	Velocidad variable	PVP
3030616	Bloque motor MM-10V 230/50-60/1	XM-10	240 W	✓	157€
3030637	Bloque motor MM-20V 230/50-60/1	XM-20	300 W	✓	195€
3030666	Bloque motor MM-30 230/50-60/1	XM-30	400 W		311€
3030667	Bloque motor MM-30V 230/50-60/1	XM-30	400 W	✓	383€
3030677	Bloque motor MM-50 230/50-60/1	XM-50	570 W		373€
3030686	Bloque motor MM-50V 230/50-60/1	XM-50	570 W	✓	420€
3030716	Bloque motor MM-70 230/50-60/1	XM-70	750 W		445€
3030916	Bloque motor MMT-60V 230/50-60/1	XMT-60	675 W	✓	778€
3030918	Bloque motor MMT-100V 230/50-60/1	XMT-100	1000 W	✓	929€



Brazos

Brazos trituradores y batidores compatibles con electroportátiles Sammic.

		Serie	Longitud brazo triturador	PVP
3030613	Brazo triturador MA-11	XM-10	192 mm	89€
3030624	Brazo triturador MA-12	XM-10	223 mm	95€
3030638	Brazo triturador MA-21	XM-20	250 mm	118€
3030640	Brazo triturador MA-22	XM-20	300 mm	144€
3030641	Brazo batidor BA-20	XM-20		224€
3030653	Brazo triturador MA-31	XM-30	306 mm	145€
3030655	Brazo triturador MA-32	XM-30	366 mm	150€
3030657	Brazo triturador MA-33	XM-30	420 mm	171€
3030670	Brazo batidor BA-30	XM-30		252€
3030685	Brazo triturador MA-51	XM-50	425 mm	178€
3030687	Brazo triturador MA-52	XM-50	525 mm	198€
3030696	Brazo batidor BA-50	XM-50		323€
3030855	Brazo triturador MA-72	XM-70	630 mm	408€
3030856	Brazo triturador MA-71	XM-70	539 mm	359€
3030932	Brazo triturador MAT-61	XMT-60	420 mm	178€
3030934	Brazo triturador MAT-62	XMT-60	520 mm	198€
3030936	Brazo triturador MAT-63	XMT-60	610 mm	218€
3030938	Brazo triturador MAT-101	XMT-100	435 mm	310€
3030940	Brazo triturador MAT-102	XMT-100	535 mm	359€
3030942	Brazo triturador MAT-103	XMT-100	625 mm	408€
3030944	Brazo triturador MAT-104	XMT-100	760 mm	457€



Soporte de caldero Quick-Fix

Permite sujetar el triturador a la marmita.

- Soporte universal que permite la sujeción de brazos a cualquier tipo de olla o marmita de forma fija.
- Puede usarse sobre el soporte deslizador para trituradores.
- Diseño ergonómico. Facilita el manejo del triturador con las manos.
- Al almacenar el triturador, permite enrollar y sujetar el cable de forma segura.
- Válido para la gama XM / XMT a partir de la serie 30 y para TR/BM a partir de los modelos 350 (modelos que se pueden enclavar para trabajos continuos).
- Montaje y desmontaje rápido y seguro, sin herramientas ni tornillos.
- Se puede limpiar en el lavavajillas.

3030314	Soporte "Quick fix"	PVP 58€
---------	---------------------	------------



Soporte deslizador para trituradores

Combinando con el soporte de caldero Quick-Fix, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita, máximo 700 mm Ø.

- Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil.
- Ø máx marmita: 700 mm.

3030320	Soporte deslizador	PVP 143€
---------	--------------------	-------------



Expositor para trituradores- batidores XM / XMT

Expositor de pie para trituradores XM / XMT.

Para exponer los trituradores, combinados y batidoras de mano.

3030900	Expositor XM / XMT	PVP 347€
---------	--------------------	-------------



Turbo-trituradores

Turbotriturador de 1 o 2 velocidades

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



Ideales para grandes producciones

- Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes.
- Para mezclar y triturar directamente en el caldero consomés, sopas, tortillas, salsas, etc.
- Ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.
- Modelos de 1 o 2 velocidades.

Construcción muy robusta

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

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

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

Manejo fácil y cómodo

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

Seguridad garantizada

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



	TRX-21	TRX-22
CARACTERÍSTICAS		
Capacidad máxima del recipiente	800 l	800 l
Longitud brazo triturador	600 mm	600 mm
Potencia total	2200 W	2200 W
Velocidad (en líquido)	1500 rpm	750-1500 rpm
DIMENSIONES EXTERIORES		
Dimensiones exteriores	568 x 1643 x 1219 mm	568 x 1643 x 1219 mm
Dimensiones exteriores (cerrado)	568 x 963 x 1651 mm	568 x 963 x 1651 mm
Peso neto	96 kg	96 kg



Gran producción

Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.



Una o dos velocidades

Modelos de una o dos velocidades.

Versátil

Tres rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.



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
TRX-21 1.500 rpm - 230-400V/50Hz/3N (con una rejilla)	6.228€
3030501 Turbo triturador TRX-21 230-400/50/3N	5.989€

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
TRX-22 1.500 / 750 rpm - 400V/50Hz/3N (con una rejilla)	7.775€
3030506 Turbo Triturador TRX-22 400/50/3N	7.536€

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	239€
4032403 Rejilla 30 dientes	239€
4032389 Rejilla 42 dientes	239€

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.



Versatilidad y eficiencia de corte

- 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.

Calidad, higiene y seguridad

- Economía: rapidez de trabajo, corte uniforme y máximo aprovechamiento.
- Fabricado en acero inoxidable.
- 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
Producción rebanada	8400 / 16800
Espesor rebanada	20 mm - 90 mm
Dimensiones boca	115 x 135 mm
Potencia total	250 W
Dimensiones exteriores	410 x 524 x 910 mm
Dimensiones externas con soporte	494 x 567 x 1530 mm
Peso neto	28.2 kg



Una o dos barras

Para una o dos barras simultáneas.



CORTADORA DE PAN CP-250

Producción de 8.400 / 16.800 rebanadas/hora dependiendo si introducimos una o dos barras de pan.

El espesor de las rebanadas puede ser entre 20 y 90 mm.

	PVP
1050225 Cortadora pan CP-250 230/50/1	2.241€

Opcional

- Soporte en acero inoxidable.



ACCESORIOS



Soporte para cortadora de pan

Accesorio cortadoras de pan CP-250.

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

1050230 Soporte CP-250	600€
--------------------------	------



Batidoras planetarias

Batidoras y amasadoras industriales: baten, mezclan y amasan

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



■ Nuevos modelos BP

- Herramientas de acero inoxidable:
- Gran robustez.
- Herramientas aptas para lavavajillas: fácil limpieza.
- Nuevo teclado con pantalla, altamente intuitivo.
- Posibilidad de customizar hasta 9 programas.
- 3 programas incluidos con velocidades fijas diferentes, customizables.
- Visualización intuitiva de la información.
- Indicación de alarmas en la pantalla.
- Temporizador electrónico 0-99 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo.
- Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.

■ Versatilidad y seguridad en el uso

- 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:** 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.

■ BP-10/20/30/40

- La gama de batidoras **BP** 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.
- **BP-10:** modelo adecuado para sobremesa.
- **BP-20/30/40:** modelos de pie.
- Modelos combinados disponibles en toda la gama BP.
- 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 BP-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- El modelo BP-40 incluye pulsador de parada de emergencia.
- **Opcional para BP-20:** equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BP-30:** equipo de reducción de 10 l.
- **Opcional para BP-40:** equipo de reducción de 20 l.

■ Accesorios opcionales: personaliza tu solución

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

Consultar modelos disponibles para barcos.

Nota: se servirán los modelos BE-10 / BE-20 / BE-30 / BE-40 hasta agotar existencias.



	BM-5E	BM-5	BP-10	BP-20	BP-30	BP-40
GUÍA DE SELECCIÓN						
Capacidad del caldero	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Dimensiones del caldero	208 mm x 197 mm	208 mm x 197 mm	279 mm x 236 mm	333 mm x 296 mm	380 mm x 340 mm	422 mm x 367 mm
Capacidad en harina (50% agua)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
CARACTERÍSTICAS						
Potencia total	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
Velocidad herramienta	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
Velocidad planetario	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
Temporizador (min-max)			0 - 99'	0 - 99'	0 - 99'	0 - 99'
Dimensiones exteriores	310 x 382 x 537 mm	310 x 382 x 537 mm	410 x 523 x 688 mm	520 x 733 x 1152 mm	528 x 764 x 1152 mm	586 x 777 x 1202 mm
Peso neto	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg



Herramientas de acero inox

Modelos BP: nuevas herramientas de acero inoxidable.



Panel de control avanzado

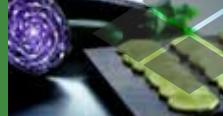
Modelos BP: uso altamente intuitivo.



Conformes a la norma UNE-EN 454/2015

Modelos BP: conformes a UNE-EN 454/2015





BATIDORA PLANETARIA BM-5E

Modelo de sobremesa. Caldero de 5 litros.

Uso estándar.

	Capacidad del caldero	PVP
1500180 Batidora BM-5E 230/50-60/1	5 l	1.005€

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.

	Capacidad del caldero	PVP
1500170 Batidora BM-5 230/50-60/1	5 l	1.260€

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.



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-10 / BP-10C

Modelo de sobremesa. Caldero de 10 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

	Capacidad del caldero	PVP
1500310 Batidora planetaria BP-10 230/50-60/1	10 l	2.683€
1500311 Batidora planetaria BP-10C 230/50-60/1	10 l	2.946€

Incluido

- Caldero y herramientas 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.



novedad

BATIDORA PLANETARIA BP-20 / BP-20I / BP-20C

Modelo de pie. Caldero de 20 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.

	Capacidad del caldero	PVP
1500330 Batidora planetaria BP-20 230/50-60/1	20 l	4.398€
1500333 Batidora planetaria BP-20I 230/50-60/1	20 l	4.878€
1500331 Batidora planetaria BP-20C 230/50-60/1	20 l	5.020€

Incluido

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

Opcional

- Toma de accesorios.
- Columna de acero inoxidable.
- Equipo de reducción de 10 l.
- Carro para transportar el caldero.
- Kit base con ruedas para transportar la batidora.

BATIDORA PLANETARIA BP-30 / BP-30I / BP-30C

Modelo de pie. Caldero de 30 litros.

Modelo C, con toma de accesorios.

Modelo I, con columna en acero inoxidable.



novedad

- Incluido**
- Caldero y herramientas de acero inoxidable.
 - Gancho amasador: En forma de espiral, para masas de pastelería.
 - Paleta mezcladora: Para mezclas como genovésas, cremas, etc.
 - Batidor de varillas: Para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.
- Opcional**
- Toma de accesorios.
 - Columna de acero inoxidable.
 - Equipo de reducción de 10 l.
 - Carro para transportar el caldero.
 - Kit base con ruedas para transportar la batidora.
- BATIDORA PLANETARIA BP-40 / BP-40I / BP-40C**
- Modelo de pie. Caldero de 40 litros.
- Modelo C, con toma de accesorios.
- Modelo I, con columna en acero inoxidable.
-
-
- novedad
- Incluido**

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

Opcional

- Toma de accesorios.
 - Columna de acero inoxidable.
 - Equipo de reducción de 20 l.
 - Carro para transportar el caldero.
 - Kit base con ruedas para transportar la batidora.

• 149 •



ACCESORIOS



Calderos para batidoras

Calderos de acero inoxidable AISI-304.

Calderos adicionales para batidoras planetarias BM / BP / BE de Sammic.
Robustos y resistentes.

	PVP
2502305 Caldero BM-5	129€
2509494 Caldero BP-10 / BE-10	180€
2509495 Caldero BP-20 / BE-20	262€
2509564 Caldero BP-30 / BE-30 (>10/2016)	469€
2509497 Caldero BP-40 / BE-40	524€



Equipos de reducción

Equipos para batidoras planetarias.

Permiten obtener producciones inferiores con batidoras planetarias de mayor capacidad.

- Caldero de 10 l y útiles para BP-20 / BE-20.
- Caldero de 10 l y útiles para BP-30 / BE-30.
- Caldero de 20 l y útiles para BP-40 / BE-40.
- Gancho amasador de aluminio.
- Paleta mezcladora de aluminio.
- Batidor de varillas.

	PVP
1500222 Equipo 10 l - BP-20 / BE-20	690€
1500296 Equipo 10 l - BP-30 / BE-30	825€
1500389 Equipo 20 l - BP-40	947€
1500242 Equipo 20 l - BE-40	947€



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 20 l	511€
1500261 Carro caldero 30 l	511€
1500262 Carro caldero 40 l	511€



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 BP-20 / BP-30 / BP-40 / BE-20 / BE-30 / BE-40	393€



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 BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

	PVP
1010026 Cortadora-ralladora CR-143	550€



Discos y rejillas para CR-143

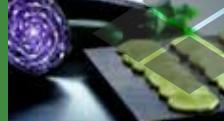
Consigue una gran variedad de cortes con el accesorio cortadora-ralladora CR-143.

Discos y rejillas para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Escoge los discos y rejillas que mejor se adapten a tus necesidades

- **Discos FC:** Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor.
- **Discos FCC:** Para cortar rodajas de productos blandos.
- **Discos FCO:** Para cortar rodajas onduladas.
- **Discos FCE:** Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".
- **Discos SH:** Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- **Rejillas para fritas FF:** Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- **Rejillas para cubos FM:** Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.

	PVP
1010215 Disco cortador FC-1+	101€
1010220 Disco cortador FC-2+	101€
1010222 Disco cortador FC-3+	101€
1010407 Disco cortador FC-6+	101€
1010400 Disco cortador FC-8+	101€
1010401 Disco cortador FC-10+	101€
1010402 Disco cortador FC-14+	113€
1010406 Disco cortador FCC-2+	101€
1010403 Disco cortador FCC-3+	101€
1010404 Disco cortador FCC-5+	101€
1010295 Disco cortador FCO-2+	112€
1010300 Disco cortador FCO-3+	112€
1010408 Disco cortador FCO-6+	112€
1010205 Disco cortador FCE-2+	135€
1010210 Disco cortador FCE-4+	135€
1010405 Disco cortador FCE-8+	156€
1010320 Disco rallador SH-2	71€
1010315 Disco rallador SH-3	71€
1010322 Disco rallador SH-4	71€
1010323 Disco rallador SH-5	71€
1010324 Disco rallador SH-6	71€
1010326 Disco rallador SH-7	71€
1010328 Disco rallador en polvo grueso SHG	71€
1010318 Disco rallador en polvo fino SHF	71€
1010265 Rejilla fritas FF-6 (CA-300 / CR-143)	112€
1010270 Rejilla fritas FF-8 (CA-300 / CR-143)	112€
1010275 Rejilla fritas FF-10 (CA-300 / CR-143)	112€
1010280 Rejilla cubos FM-8 (CA-300 / CR-143)	112€
1010285 Rejilla cubos FM-10 (CA-300 / CR-143)	112€
1010290 Rejilla cubos FM-20 (CA-300 / CR-143)	112€



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 8 mm.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010045	Picadora de carne HM-71	PVP 520€
---------	-------------------------	-------------



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 PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010052	Prensapurés P-132	PVP 612€
---------	-------------------	-------------

Amasadoras de gancho espiral

Especial para masas duras

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



- Construcción resistente y fiable.
- Estructura revestida con esmalte anti-arañazo muy fácil de limpiar.
- Disponible en modelos desde **10 a 60 litros**.
- Modelos de **1 o 2 velocidades**.
- **Cuba y cabezal fijos (mod. AM) o cuba extraíble y cabezal elevable (AME)**.
- **Temporizador** de serie en todos los modelos.
- **Ruedas** con freno de serie.

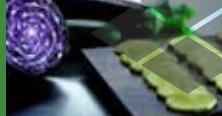


	AM-10	AM(E)-20	AM(E)-30	AM(E)-40	AM(E)-50	AM-60
Capacidad del caldero	10 l	22 l	32 l	41 l	48 l	60 l
Capacidad por operación	2 - 8 kg	4 - 16 kg	6 - 24 kg	8 - 32 kg	10 - 40 kg	12 - 48 kg
Capacidad en harina (50% agua)	5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
Dimensiones del caldero	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	450 x 260 mm	450 x 300 mm	500 x 315 mm
Caldero extraíble	-	opc.	opc.	opc.	opc.	-
Cabezal elevable	-	opc.	opc.	opc.	opc.	-
POTENCIA						
Trifásica		750 W	1100 W	1100 W	1500 W	
Monofásica	370 W	750 W	1100 W	1100 W	1500 W	
Trifásica, 2 velocidades		750 / 1100 W	1100 / 1300 W	1300 / 1700 W	1500 / 2200 W	1500 / 2200 W
Monofásica, vel. variable						1800 W
Dimensiones exteriores	280 x 590 x 575 mm	385 x 670 x 725 mm	430 x 740 x 820 mm	480 x 785 x 855 mm	480 x 795 x 855 mm	540 x 950 x 915 mm
Peso neto	41 kg	69 kg	78 kg	92 kg	94 kg	147 kg



Conformes a UNE-EN 453





novedad

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM-10

Capacidad: 5 kg de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 l, una velocidad y cabezal y caldero fijos.
- Temporizador de serie.

	Capacidad del caldero	PVP
5501200 Amasadora de gancho espiral AM-10 230/50/1	10 l	1.612€

Incluido

- 1 velocidad.
- Cabezal y caldero fijos.
- Ruedas con freno.



novedad

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-20

Capacidad: 10 kg de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 22 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- Temporizador de serie.
- Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos AME: cabezal elevable y caldero extraíble.

	Capacidad del caldero	PVP
5501220 Amasadora de gancho espiral AM-20 230/50/1	22 l	1.904€
5501221 Amasadora de gancho espiral AM-20 400/50-60/3	22 l	1.886€
5501222 Amasadora de gancho espiral AM-20 2V 400/50/3	22 l	2.290€
5501223 Amasadora de gancho espiral AME-20 230/50/1	22 l	2.511€
5501224 Amasadora de gancho espiral AME-20 400/50-60/3	22 l	2.494€
5501225 Amasadora de gancho espiral AME-20 2V 400/50/3	22 l	2.901€

Incluido

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



novedad

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-30

Capacidad: 15 kg de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 32 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- Temporizador de serie.
- Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos AME: cabezal elevable y caldero extraíble.

	Capacidad del caldero	PVP
5501230 Amasadora de gancho espiral AM-30 230/50/1	32 l	2.297€
5501231 Amasadora de gancho espiral AM-30 400/50-60/3	32 l	2.276€
5501232 Amasadora de gancho espiral AM-30 2V 400/50/3	32 l	2.683€
5501233 Amasadora de gancho espiral AME-30 230/50/1	32 l	2.961€
5501234 Amasadora de gancho espiral AME-30 400/50-60/3	32 l	2.943€
5501235 Amasadora de gancho espiral AME-30 2V 400/50/3	32 l	3.351€

Incluido

- 1 o 2 velocidades.
- Cabezal y caldero fijos (AM) o cabezal elevable y caldero desmontable (AME).
- Ruedas con freno.



novedad

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-40

Capacidad: 20 kg de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 41 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- Temporizador de serie.
- Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos AME: cabezal elevable y caldero extraíble.

	Capacidad del caldero	PVP
5501240 Amasadora de gancho espiral AM-40 230/50/1	41 l	2.567€
5501241 Amasadora de gancho espiral AM-40 400/50-60/3	41 l	2.550€
5501242 Amasadora de gancho espiral AM-40 2V 400/50/3	41 l	2.954€
5501243 Amasadora de gancho espiral AME-40 230/50/1	41 l	3.098€
5501244 Amasadora de gancho espiral AME-40 400/50-60/3	41 l	3.080€
5501245 Amasadora de gancho espiral AME-40 2V 400/50/3	41 l	3.484€

Incluido

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



novedad

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM(E)-50

Capacidad: 25 kg de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 48 l. Modelos de una o dos velocidades (2V).
- Temporizador de serie.
- Modelos AM: cabezal y caldero fijos.
- Modelos AME: cabezal elevable y caldero extraíble.

	Capacidad del caldero	PVP
5501250 Amasadora de gancho espiral AM-50 230/50/1	48 l	2.757€
5501251 Amasadora de gancho espiral AM-50 400/50-60/3	48 l	2.739€
5501252 Amasadora de gancho espiral AM-50 2V 400/50/3	48 l	3.150€
5501253 Amasadora de gancho espiral AME-50 230/50/1	48 l	3.235€
5501254 Amasadora de gancho espiral AME-50 400/50-60/3	48 l	3.217€
5501255 Amasadora de gancho espiral AME-50 2V 400/50/3	48 l	3.625€

Incluido

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



novedad

AMASADORA DE GANCHO ESPIRAL AM-60

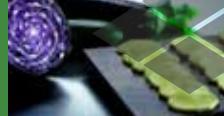
Capacidad: 30 kg de harina.

- Amasadora de gancho espiral con caldero de 60 l y dos velocidades (2V) o velocidad variable (V).
- Temporizador de serie.
- Cabezal y caldero fijos.

	Capacidad del caldero	PVP
5501260 Amasadora de gancho espiral AM-60 2V 400/50/3	60 l	5.019€
5501261 Amasadora de gancho espiral AM-60 V 230/50/1	60 l	5.567€

Incluido

- 2 velocidades o velocidad variable..
- Cabezal y caldero fijos.
- Ruedas con freno.



Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

Máquinas formadoras de masa para dar forma a bases para pizzas de distintos grosores.



Funcionamiento eficiente, gran durabilidad

- Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- Mínimo desgaste de los componentes.
- Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricados en acero inoxidable.

Versatilidad y seguridad en el uso

- **DF-30 / DF-40:** rodillo superior inclinado.
- **DF-40P:** rodillos paralelos.
- **DF-30 / DF-40:** balancín central: ideal para pizza redonda.
- Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.



	DF-30	DF-40	DF-40P
Diámetro de la pizza	140 - 290 mm	260 - 400 mm	260 - 400 mm
Potencia total	240 W	240 W	240 W
Dimensiones exteriores	480 x 380 x 660 mm	590 x 440 x 790 mm	590 x 440 x 720 mm
Peso neto	28 kg	37 kg	38 kg



Inicio por sensor

Exclusivo sistema de inicio automático temporizado.

**FORMADORA DE PIZZA DF-30**

Para pizzas de Ø 140 mm - 290 mm. Rodillo superior inclinado.

	PVP
5500053 Formadora masa DF-30 230/50-60/1	1.531€

**FORMADORA DE PIZZA DF-40**

Para pizzas de Ø 260 mm - 400 mm. Rodillo superior inclinado.

	PVP
5500054 Formadora masa DF-40 230/50-60/1	1.656€

**FORMADORA DE PIZZA DF-40P**

Para pizzas de Ø 260 mm - 400 mm. Rodillos paralelos.

	PVP
5500055 Formadora masa DF-40P 230/50-60/1	1.754€



Picadoras de carne

Picadoras profesionales para picar carne desde 100 hasta 450 kg/h, según modelo

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



Te ofrecemos dos gamas de picadoras de carne

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

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

	GAMA PS-12 / 22 / 32			GAMA REFRIGERADA PS-22R / 32R	
	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUÍA DE SELECCIÓN					
Producción / hora (max)	100 kg	280 kg	425 kg	250 kg	450 kg
CARACTERÍSTICAS					
Diámetro de placa	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
Potencia total	440 W	740 - 1100 W	1500 W	1100 W	2200 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Dimensiones exteriores	227 x 470 x 410 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm	310 x 438 x 508 mm	325 x 544 x 553 mm
Peso neto	17.3 kg	31 kg	33 kg	40 kg	50 kg

GAMA PS-12 / 22 / 32

Picadoras de carne profesionales

Picadoras profesionales

- Ideales para hostelería, colectividades y alimentación.
- Producciones desde 100 hasta 425 kg/h.

Construcción robusta

- Carrocería y tolvas construidas en acero inoxidable.
- El bloqueo de la cabeza picadora asegura un corte perfecto de la carne.
- Motores ventilados de gran solidez.

PS-12

- Grupo picador de aluminio incluido.
- Se suministra con una cuchilla y una placa.

PS-22/32:

- Grupo picador de acero inoxidable, con la posibilidad de incorporar el sistema Unger S-3 en versión inox.
- El grupo motor y el grupo picador se piden por separado.
- Se suministran con una cuchilla y una placa.

PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 kg/h.

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



	PVP
1050110 Picadora PS-12 230/50/1	1.031€

Incluido

- Sistema Entreprise, 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	2.104€
Picadora PS-22III con grupo picador inox, Unger (doble corte)	2.148€
Picadora PS-22II con grupo picador inox, Enterprise	2.186€
Picadora PS-22II con grupo picador inox, Unger (doble corte)	2.230€
1050212 Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.479€
1050210 Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.561€
1050215 Grupo picador PS-22 inox Enterprise	625€
1050216 Grupo picador PS-22 inox Unger	669€

Incluido

- Grupo motor.

Opcional

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



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 kg/h.

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

	PVP
Picadora PS-32III con grupo picador inox, Enterprise	2.553€
Picadora PS-32III con grupo picador inox, Unger (doble corte)	2.624€
1050220 Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.657€
1050223 Grupo picador PS-32 inox Enterprise	896€
1050224 Grupo picador PS-32 inox Unger	967€

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

HACCP-ready

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.

Trabaja sin interrumpir la cadena de frío

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

Construcción robusta

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

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

Higiene y seguridad

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.



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 4.5 mm.

		PVP
5050200	Picadora PS-22R 230-400/50/3N	5.244€
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	5.340€

Incluido

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

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	7.208€

Incluido

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

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

Placas de corte



Para picadoras de carne Sammic.

Placas de corte para picadoras de carne PS-12 / PS-22 / PS-32 / PS-22R / PS-32R.

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

	PVP
2011525 Placa corte 12 4.5 mm PS-12 / HM-70	22€
2011527 Placa corte 12 6 mm PS-12 / HM-70	22€
2011530 Placa corte 12 8 mm PS-12 / HM-70	21€
2051051 Placa corte 22 3 mm	51€
2051014 Placa corte 22 4.5 mm	37€
2051052 Placa corte 22 6 mm	37€
2051053 Placa corte 22 8 mm	31€
2052051 Placa corte 32 3 mm	66€
2052014 Placa corte 32 4.5 mm	53€
2052052 Placa corte 32 6 mm	51€
2052053 Placa corte 32 8 mm	50€
2051524 Placa corte Unger 22 3 mm	49€
2051525 Placa corte Unger 22 4.5 mm	29€
2051526 Placa corte Unger 22 6 mm	29€
2051527 Placa corte Unger 22 8 mm	29€
2051774 Placa corte Unger 32 3 mm	66€
2051775 Placa corte Unger 32 4.5 mm	52€
2051776 Placa corte Unger 32 6 mm	49€
2051777 Placa corte Unger 32 8 mm	48€
6056188 Placa corte 22-R 4.5 mm	58€
6056186 Placa corte 22-R 6 mm	49€
6056187 Placa corte 22-R 8 mm	49€
6056191 Placa corte PS-32R 4.5 mm	65€
6056192 Placa corte PS-32R 6 mm	65€
6056193 Placa corte PS-32R 8 mm	65€
6056164 Placa corte 32-R 3 mm UNGER	84€
6056183 Placa corte 32-R 4.5 mm UNGER	65€
6056166 Placa corte 32-R 5 mm UNGER	66€
6056168 Placa corte 32-R 6 mm UNGER	65€
6056184 Placa corte 32-R 8 mm UNGER	65€
6056169 Placa corte 32-R 10 mm UNGER	66€



Cortadoras de fiambre

Cortadoras de fiambre profesionales

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



La gama comprende modelos de correa de distintas capacidades, cortafiambres de engrane manuales y automáticas equipadas con contador de lonchas y modelos verticales para carne y embutidos.

Finalmente, los modelos de accionamiento manual aportan distinción a tu establecimiento, y precisión y un resultado de corte impecable al producto.

- **GSS:** transmisión por correa. Línea Small.
- **GSM:** transmisión por correa. Línea Medium.
- **GSL:** transmisión por correa. Línea Large.
- **GGS:** transmisión por engranajes. Cortadora manual.
- **GAE:** transmisión por engranajes. Cortadora automática con contador de lonchas.
- **VML:** cortadora vertical, especial para carne fresca. Transmisión por correa.
- **VSS / VSL:** cortadora vertical, especial para carne curada. Transmisión por correa.
- **VS:** cortadora de fiambre de accionamiento manual.



	CORREA - SMALL			CORREA - MEDIUM			CORREA - LARGE	
	GSS-250	GSS-275	GSS-300	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
CARACTERÍSTICAS								
Diámetro de cuchilla	250 mm	275 mm	300 mm	250 mm	275 mm	300 mm	300 mm	350 mm
Capacidad corte	160 x 210 mm	160 x 245 mm	255 x 170 mm	190 x 220 mm	210 x 220 mm	210 x 220 mm	220 x 260 mm	260 x 310 mm
Espesor corte	0 mm - 15 mm	0 mm - 15 mm	0 mm - 15 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm
Recorrido del carro	235 mm	235 mm	280 mm	215 mm	245 mm	260 mm	290 mm	310 mm
Potencia total	160 W	180 W	230 W	220 W	223 W	246 W	373 W	373 W
DIMENSIONES EXTERIORES								
Ancho	510 mm	540 mm	595 mm	620 mm	620 mm	700 mm	770 mm	890 mm
Fondo	390 mm	440 mm	450 mm	425 mm	440 mm	500 mm	540 mm	585 mm
Alto	380 mm	380 mm	455 mm	370 mm	390 mm	490 mm	465 mm	480 mm
Peso neto	15.5 kg	16.5 kg	21.5 kg	15.5 kg	16.5 kg	20.7 kg	30 kg	36 kg

	ENGRANE		ENGRANE - AUTO		CORREA - VERTICALES			MANUAL - VOLANO
	GGS-300	GGS-350	GAE-300	GAE-350	VML-350	VSS-300	VSL-350	VS-300
CARACTERÍSTICAS								
Diámetro de cuchilla	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm	350 mm	300 mm	350 mm	300 mm
Capacidad corte	175 x 260 mm	200 x 250 mm	190 x 250 mm	200 x 280 mm	250 x 360 mm	195 x 240 mm	250 x 330 mm	190 x 230 mm
Espesor corte	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 2.5 mm
Recorrido del carro	315 mm	335 mm	310 mm	310 mm	405 mm	240 mm	405 mm	250 mm
Potencia total	250 W	250 W	400 W	400 W	370 W	260 W	370 W	
DIMENSIONES EXTERIORES								
Ancho	540 mm	540 mm	690 mm	690 mm	920 mm	610 mm	920 mm	720 mm
Fondo	690 mm	690 mm	540 mm	540 mm	680 mm	520 mm	650 mm	600 mm
Alto	500 mm	500 mm	600 mm	620 mm	670 mm	515 mm	660 mm	740 mm
Peso neto	30 kg	33 kg	50 kg	57 kg	43 kg	27 kg	43.5 kg	45.5 kg

CORREA - SMALL

Transmisión por correa

- Base de fusión de aluminio barnizado.
- Las partes en contacto con los alimentos están fabricadas en aluminio anodizado.
- Afilador fijo.
- Anillo protector de cuchilla.
- Motor ventilado.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.

CORTADORA DE FIAMBRE GSS-250

Cuchilla Ø 250 mm.

Transmisión por correa.



CORTADORA DE FIAMBRE GSS-275

Cuchilla Ø 275 mm.

Transmisión por correa.



CORTADORA DE FIAMBRE GSS-300

Cuchilla Ø 300 mm.

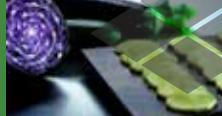
Transmisión por correa.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051024 Cortadora correa GSS-250 230/50/1	250 mm	725€

	Diámetro de cuchilla	PVP
5051026 Cortadora correa GSS-275 230/50/1	275 mm	870€

	Diámetro de cuchilla	PVP
5051028 Cortadora correa GSS-300 230/50/1	300 mm	1.198€



CORREA - MEDIUM

Transmisión por correa

- Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Cortadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Afilador de montaje muy fácil.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.



CORTADORA DE FIAMBRE GSM-250

Cuchilla Ø 250 mm.

Transmisión por correa.

	Diámetro de cuchilla	PVP
5051034 Cortadora correa GSM-250 230/50/1	250 mm	1.127€

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.



CORTADORA DE FIAMBRE GSM-275

Cuchilla Ø 275 mm.

Transmisión por correa.

	Diámetro de cuchilla	PVP
5051036 Cortadora correa GSM-275 230/50/1	275 mm	1.160€

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.



CORTADORA DE FIAMBRE GSM-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Transmisión por correa.

	Diámetro de cuchilla	PVP
5051038 Cortadora correa GSM-300 230/50/1	300 mm	1.380€

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

CORREA - LARGE

Cortadora de fiambre de gran capacidad. Transmisión por correa.

- Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Cortadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Afilador de montaje muy fácil.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.

CORTADORA DE FIAMBRE GSL-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Cortadora de fiambre de gran capacidad. Transmisión por correa.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051040 Cortadora correa GSL-300 230/50/1	300 mm	2.142€

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

CORTADORA DE FIAMBRE GSL-350

Cuchilla Ø 350 mm.

Cortadora de fiambre de gran capacidad. Transmisión por correa.



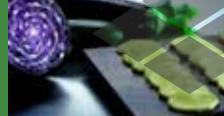
	Diámetro de cuchilla	PVP
5051042 Cortadora correa GSL-350 230/50/1	350 mm	2.667€

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).



ENGRANE

Transmisión por engranaje

Cortadora de fiambre profesional. Transmisión por engranaje.

- Máquina cortadora de fiambre profesional fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Equipado con anillo protector de cuchilla, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Afilador no extraíble.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.
- Fácil limpieza.

CORTADORA DE FIAMBRE GGS-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Transmisión por engranaje.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051054	Cortadora engrane GGS-300 230/50/1	300 mm 3.087€
5051062	Cortadora engrane GGS-300 400/50/3	300 mm 3.087€

CORTADORA DE FIAMBRE GGS-350

Cuchilla Ø 350 mm.

Transmisión por engranaje.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051056	Cortadora engrane GGS-350 230/50/1	350 mm 3.324€
5051064	Cortadora engrane GGS-350 400/50/3	350 mm 3.324€

ENGRANE - AUTO

Cortadoras de fiambre automáticas con transmisión por engranajes

Cortadora automática con contador de lonchas. Transmisión por engranaje.

- Máquina cortadora de fiambre profesional fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Cortadora profesional con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Dos motores independientes para cuchilla y carro.
- Regulación de amplitud de movimiento del carro, para cortes de diferente tamaño.
- Contador de lonchas.
- Regulación decimal del espesor de corte.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Afilador no extraíble.
- Fácil limpieza.



CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA GAE-300

Cuchilla Ø 300 mm.

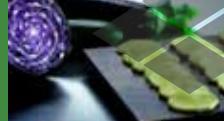
	Diámetro de cuchilla	PVP
5050082 Cortadora engrane GAE-300 230/50/1	300 mm	5.733€



CORTADORA DE FIAMBRE AUTOMÁTICA GAE-350

Cuchilla Ø 350 mm.

	Diámetro de cuchilla	PVP
5050084 Cortadora engrane GAE-350 230/50/1	350 mm	6.255€
5050085 Cortadora engrane GAE-350 400/50/3N	350 mm	6.255€



CORREA - VERTICALES

Cortadoras verticales para carne y salumi. Transmisión por correa.

- Cortadoras totalmente fabricadas con aluminio altamente pulido y protegida de la oxidación anódica.
- Afilador de precisión incorporado.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Anillo de protección contra la entrada de agua y grasa al mecanismo de cuchilla.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Base constituida por una única pieza.
- El carro se desliza mediante rodamientos.
- Equipado con anillo protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Interruptor doble luminoso de 24 V.
- Placa electrónica de seguridad.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas. La mayor distancia entre la caja y la cuchilla facilita la limpieza.

CORTADORA VERTICAL VML-350

Especial para carne. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051044 Cortadora correa VML-350 230/50/1	350 mm	3.196€
5051053 Cortadora correa VML-350 400/50/3	350 mm	3.196€

CORTADORA VERTICAL VSS-300

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 300 mm. Transmisión por correa.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051048 Cortadora correa VSS-300 230/50/1	300 mm	2.022€

Opcional

- Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

CORTADORA VERTICAL VSL-350

Especial para salumi o carne curada. Cuchilla Ø 350 mm. Transmisión por correa.



	Diámetro de cuchilla	PVP
5051046 Cortadora correa VSL-350 230/50/1	350 mm	3.196€

Opcional

- Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

MANUAL - VOLANO

Cortadoras de fiambre de accionamiento manual

Cortadora de fiambre de accionamiento manual. Máxima precisión. Robusta, fiable y resistente.

- Volano "margarita" y decoración metalizada.
- De corte preciso, mantiene las características organolépticas del producto intactas, evitamiento el calentamiento del mismo por fricción.
- Construida en aluminio con partes de acero inoxidable.
- Recubrimiento con esmalte y tratamiento posterior a alta temperatura. Fácil limpieza: garantía de una higiene absoluta.
- Su accionamiento manual permite trabajar en emplazamientos sin corriente eléctrica.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 2.5 mm - 9 posiciones.
- El afilador incorporado simplifica el trabajo y permite mantener la máquina en perfectas condiciones de trabajo.
- Equipada con anillo de protección en cumplimiento con la normativa CE.
- Terminación curvada, sin aristas, en toda la máquina.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas. La mayor distancia entre la caja y la cuchilla facilita la limpieza.

CORTADORA DE FIAMBRE MANUAL "VOLANO"

Cortadora de fiambre de accionamiento manual.



Diámetro de cuchilla	PVP
300 mm	6.524€
300 mm	6.524€

Opcional

- Pedestal.

ACCESORIOS

Pedestal para cortadora manual Volano

Ideal para la exposición de la máquina Volano.



PVP
1.803€
1.803€



Sierras de huesos

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

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



Rendimiento y facilidad de uso

- Ofrecen un diseño moderno.
- Manejo seguro y sencillo.
- Ideales para alimentación y hostelería.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.

Precisión, seguridad y facilidad de limpieza

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

	SH-155	SH-182
Dimensiones de la hoja	1550 mm x 16 mm	1820 mm x 16 mm
Amplitud de corte	215 mm	249 mm
Espesor de corte (max)	170 mm	180 mm
POTENCIA TOTAL		
Monofásica	750 W	950 W
Trifásica	750 W	1150 W
Dimensiones de la hoja	1450 rpm	1450 rpm
Velocidad de corte	15 m/seg	16 m/seg
Dimensiones plano trabajo	395 mm x 415 mm	400 mm x 470 mm
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	425 mm	435 mm
Fondo	425 mm	470 mm
Alto	835 mm	958 mm
Peso neto	32 kg	35 kg

SIERRA DE HUESOS SH-155

Amplitud de corte: 215 mm.

- Espesor de corte (max): 170 mm.
- Velocidad de corte: 15 m/seg.



	Amplitud de corte	PVP
5150020	Sierra huesos SH-155 230-400/50/3	215 mm 3.455€
5150025	Sierra huesos SH-155 230/50/1	215 mm 3.671€

SIERRA DE HUESOS SH-182

Amplitud de corte: 249 mm.

- Espesor de corte (max): 180 mm.
- Velocidad de corte: 16 m/seg.

	Amplitud de corte	PVP
5150030	Sierra huesos SH-182 230-400/50/3	249 mm 4.328€
5150035	Sierra huesos SH-182 230/50/1	249 mm 4.399€

Formadoras de hamburguesas

Hamburgueseras profesionales para hacer hamburguesas

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.



Funcionalidad y facilidad de uso

- Permite moldear las hamburguesas rápida e higiénicamente.
- Contenedor de celofán protector incorporado.
- Diseño limpio.
- Construido en aluminio anodizado.
- Dispositivo de presión y extracción de la carne de acero inoxidable.

Fácil limpieza y mantenimiento

- Limpieza fácil sin esquinas ni agujeros.
- Sencilla de utilizar y mantener.



	PH-100	PH-130
Diámetro de la hamburguesa	100 mm	130 mm
Dimensiones exteriores	235 x 230 x 275 mm	290 x 210 x 275 mm
Peso neto	5.84 kg	5.62 kg

FORMATORA DE HAMBURGUESAS PH-100



Hamburguesera profesional.

Para formar hamburguesas de 100 mm x 25 mm.

Diámetro de la hamburguesa	PVP
100 mm	250€

Incluido

- 500 unidades de papel celofán de Ø 103 mm.

FORMATORA DE HAMBURGUESAS PH-130

Hamburguesera profesional.

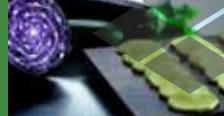
Para formar hamburguesas de 130 mm x 25 mm.

Diámetro de la hamburguesa	PVP
130 mm	263€

Incluido

- 500 unidades de papel celofán de Ø 123 mm.





Abrelatas industrial

Apertura de latas rápida y segura

Abrelatas manual diseñado para infinidad de tamaño de latas.



Seguro y fácil de usar

- Las características de la hoja y engranajes evitan fragmentos de metales o bordes cortantes.
- Construcción compuesto de materiales alimentarios seleccionados, resistentes que garantiza una acción suave con desgaste mínimo.

Higiene y fácil limpieza

- Cuchillas con tratamiento antibacteriano.
- Recubrimiento negro antibacteriano que permite mostrar la suciedad, facilitando su limpieza.
- Portacuchillas fácil de desmontar que permiten su lavado en lavavajillas.
- Homologado por NSF International.



ABRELATAS INDUSTRIAL EZ-40

Apertura de latas rápida y segura.

Diseñado para infinidad de tamaño de latas.

Modelo indicado para abrir hasta 40 latas/día

- Altura máxima de la lata 560 mm.
- Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.
- Peso neto: 2.5 Kg.

	PVP
5040010 Abrelatas industrial EZ-40	244€





CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE





Envasadoras al vacío industriales

Envasadoras profesionales de gran precisión para hostelería, colectividades y alimentación

Las envasadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.



Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 200, 300, 400 y 500.
- Tapa amortiguada transparente.
- Panel de mandos digital.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Seguridad en el envasado de líquidos.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Descompresión controlada.
- Vacío plus: permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

The Smart Vacuum Xperience

Equipados con bombas Busch

Robustas, fiables y de gran calidad. **Las bombas de vacío seleccionadas están diseñadas para un uso continuo.**

Cubas embutidas

Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable.

Vacío plus

Ideal para la cocción al vacío y obtener transparencias y osmotizaciones.

Descompresión controlada a impulsos

Para evitar posibles daños al producto o a la bolsa que lo contiene.

Pulsador pausa y vacío por etapas

Especialmente útil para el marinado de distintos productos en una receta.

Vacío exterior

Preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm.

Doble cordón de sellado

Garantizando la estanqueidad de la bolsa en todo momento.

Envasado de líquidos

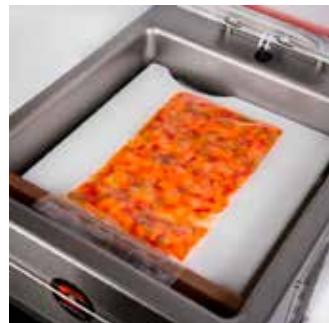
Seguridad en el envasado de líquidos sin riesgo de salpicaduras o desbordamientos.

	SE - SENSOR						
	SE-200	SE-300	SE-400	SE-520	SE-540	SE-600	SE-800
Capacidad de la bomba	4 / 8 m³/h	8 / 10 / 16 m³/h	10 / 16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h
Soldadura doble	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
Longitud barra	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm
Potencia total	100 / 450 W	350 / 370 / 370 W	370 / 550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W
Presión vacío (máxima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONES INTERNAS							
Ancho	288 mm	330 mm	430 mm	560 mm	568 mm	672 mm	864 mm
Fondo	334 mm	360 mm	415 mm	430 mm	431 mm	481 mm	603 mm
Alto	111 mm	155 mm	145 / 180 / 180 mm	183 mm	215 mm	200 mm	215 mm
DIMENSIONES EXTERIORES							
Ancho	337 mm	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm
Fondo	431 mm	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm
Alto	307 mm	403 mm	413 / 448 / 448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm
Peso neto	24 / 32 / 32 kg	36 / 36 / 39 / 42 kg	49 / 51 / 57 kg	76 / 71 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg

	SU - SENSOR ULTRA						
	SU-300	SU-400	SU-520	SU-540	SU-600	SU-800	SU-6000
Capacidad de la bomba	10 / 16 m³/h	16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h	100 / 155 m³/h
Soldadura doble	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
Longitud barra	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm	2 x (662 + 662) mm
Potencia total	370 / 370 W	550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W	2200 / 4000 W
Presión vacío (máxima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0.5 mbar	0,5 mbar	0.5 mbar
DIMENSIONES INTERNAS							
Ancho	330 mm	430 mm	560 mm	568 mm	672 mm	864 mm	662 mm
Fondo	360 mm	415 mm	430 mm	431 mm	481 mm	603 mm	874 mm
Alto	155 mm	180 mm	183 mm	215 mm	200 mm	215 mm	205 mm
DIMENSIONES EXTERIORES							
Ancho	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm	1640 mm
Fondo	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm	874 mm
Alto	403 mm	448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm	1370 mm
Peso neto	34 / 34 / 35 kg	64 / 65 / 40 kg	80 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg	360 kg



Vacuum by



Powered by Busch
Garantía de calidad.

**Máxima precisión y
consistencia**
Vacío controlado por sensor.

Máxima versatilidad
Vacío en bolsas, vacío en
contenedores externos y
posibilidad de envasar en
tarros de cristal.

SE - SENSOR

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

■ Características particulares de la gama Sensor

Panel de mandos digital

Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Seguridad en el envasado de líquidos

Seguridad en el envasado de líquidos gracias al control sensor.

Descompresión controlada

Descompresión a impulsos para proteger el producto a envasar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.

Vacío plus

Programa hasta 10 segundos de vacío extra.

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-200

Modelo de sobremesa. 4 / 8 m³/h. 280 mm.

- Barra de soldadura doble de 280 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 4 / 8 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

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
1140620	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m ³ /h 1.972€
1141080	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m ³ /h 2.239€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-300



Modelo de sobremesa. 8 / 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Barra de soldadura doble de 320 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 8 / 10 / 16 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

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.

1141083	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-308 230/50-60/1
1140628	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-310 230/50-60/1
1140630	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-316 230/50-60/1

Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
320 mm	8 m ³ /h	2.692€
320 mm	10 m ³ /h	2.762€
320 mm	16 m ³ /h	2.996€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-400



Modelo de sobremesa. 10 / 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Barra de soldadura doble de 420 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 10 / 16 / 20 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

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.

1140634	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-410 230/50-60/1
1140636	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-416 230/50-60/1
1140638	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-420 230/50-60/1

Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
420 mm	10 m ³ /h	3.400€
420 mm	16 m ³ /h	3.487€
420 mm	20 m ³ /h	3.773€



ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-520

Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 420+420 / 555 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 20 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



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
1141142	Envasadora SE-520 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	20 m ³ /h	5.140€
1141143	Envasadora SE-520 L 230/50-60/1	555 mm	20 m ³ /h	4.850€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-540

Modelo de pie. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 420 + 420 mm.
- Equipada con bomba **Becker** de 40 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



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
1141155	Envasadora SE-540 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	40 m ³ /h	6.340€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-600



Modelo de pie. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 413+656 / 465+465 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 40 / 63 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140650	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-604 230-400/50/3N	413 + 656 mm	40 m ³ /h	7.670€
1140651	<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SE-604 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	40 m ³ /h	7.670€
1140662	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-606 230-400/50/3N	413 + 656 mm	63 m ³ /h	8.057€
1140663	<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SE-606 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	63 m ³ /h	8.057€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SE-800



Modelo de pie. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 63 / 100 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

		Longitud barra de soldadura	Capacidad de la bomba	PVP
1140680	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-806 230-400/50/3N	530 + 848 mm	63 m ³ /h	9.909€
1140681	<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SE-806 CC 230-400/50/3N	581 + 581 mm	63 m ³ /h	9.909€
1140682	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-806 LL 230-400/50/3N	848 + 848 mm	63 m ³ /h	10.002€
1140696	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-810 400/50-60/3N	530 + 848 mm	100 m ³ /h	11.647€
1140697	<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SE-810 CC 400/50-60/3N	581 + 581 mm	100 m ³ /h	11.647€
1140698	<input type="checkbox"/> Envasadora SE-810 LL 400/50-60/3N	848 + 848 mm	100 m ³ /h	11.739€





SU - SENSOR ULTRA

Gama SU

■ ¿Buscas lo más avanzado en envasadoras?

SU ES LA GAMA QUE NECESITAS



Prestaciones y opciones avanzadas

Máximo control y consistencia de resultados en todo momento.



Panel de mandos avanzado

Panel digital con pantalla LCD de color de 3.9": toda la información de un vistazo.



Teclado táctil

Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.



Opciones extra

Amplio catálogo de opciones extra y accesorios: soldadura plus, gas inerte, impresora,...



Memoria de programas

Capacidad de memorizar 99 programas diferentes. Crea y nombra tus programas desde la app.



Vacío por etapas

Programa especial para productos blandos de tipo poroso.



Envaza tus líquidos de forma segura

Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos.



Descompresión progresiva

Evita la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.



Conectividad Bluetooth

Programa y controla tu envasadora desde la app SammicVac.



Imprime tus etiquetas

Conexión a impresora de serie para imprimir tus etiquetas sin necesidad de PC u otro dispositivo. La impresora es opcional.

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-300



Modelo de sobremesa. 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Barra de soldadura doble de 320 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 10 / 16 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 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.



	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-310P 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm	3.129€
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-316P 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	3.364€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-3XX / 4XX (instalado)	+122€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-316 (instalado)	+244€

LISTA DE CÓDIGOS	Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1140732 SU-310P 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm		✓	✓		3.129€
1140733 SU-310GP 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓		3.251€
1140744 SU-316P 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm		✓	✓		3.364€
1140747 SU-316GP 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓		3.486€
1140749 SU-316GP+ 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓	✓	3.608€



ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-400



Modelo de sobremesa. 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Barra de soldadura doble de 420 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 16 / 20 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 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.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-416P 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm	3.854€
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-420P 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm	4.140€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-3XX / 4XX (instalado)	+122€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-420 (instalado)	+244€

LISTA DE CÓDIGOS	Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1140762 SU-416P 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm		✓	✓		3.854€
1140763 SU-416GP 230/50-60/1	16 m³/h	420 mm	✓	✓	✓		3.976€
1140774 SU-420P 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm		✓	✓		4.140€
1140777 SU-420GP 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm	✓	✓	✓		4.262€
1140779 SU-420GP+ 230/50-60/1	20 m³/h	420 mm	✓	✓	✓	✓	4.384€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-520

Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 420+420 / 555 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 20 m³/h.
- Control de vacío por sensor.



Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 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.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
Envasadora SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	5.507€
Envasadora SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	5.217€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-520 (instalado)	+122€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-520 / SU-520CC (instalado)	+367€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-520L (instalado)	+244€

LISTA DE CÓDIGOS	Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1141102 SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		5.507€
1141105 SU-520GP CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		5.629€
1141107 SU-520GP+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	5.874€
1141112 SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓		5.217€
1141115 SU-520GP L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓		5.339€
1141117 SU-520GP+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓	✓	5.461€



ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-540

Modelo de pie. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 420 + 420 mm.
- Equipada con bomba **Becker** de 40 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 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.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
I I Envasadora SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	6.707€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-540 (instalado)	+122€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-540 (instalado)	+367€

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1141160	SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		6.707€
1141161	SU-540GP CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		6.829€
1141163	SU-540GP+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	7.074€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-600



Modelo de pie. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 413+656 / 465+465 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 40 / 63 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 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.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	8.221€
<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	8.221€
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	8.607€
<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	8.607€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-6XX (instalado)	+245€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-606 (instalado)	+490€

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1140814	SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		8.221€
1140815	SU-604GP 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140820	SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		8.221€
1140821	SU-604GP CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140838	SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		8.607€
1140841	SU-606GP 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140843	SU-606GP+ 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€
1140848	SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		8.607€
1140851	SU-606GP CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140853	SU-606GP+ CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€



ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-800



Modelo de pie. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Dos barras de soldadura doble de 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 63 / 100 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 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.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-806P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm	10.461€
<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm	10.461€
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm	10.553€
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-810P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	12.199€
<input checked="" type="checkbox"/> Envasadora SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	12.199€
<input type="checkbox"/> Envasadora SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	12.291€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-8XX (instalado)	+368€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-810 (instalado)	+613€

LISTA DE CÓDIGOS		Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1140884	SU-806P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓		10.461€
1140885	SU-806GP 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140890	SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓		10.461€
1140891	SU-806GP CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140896	SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓		10.553€
1140897	SU-806GP LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		10.921€
1140938	SU-810P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓		12.199€
1140941	SU-810GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140943	SU-810GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140948	SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓		12.199€
1140951	SU-810GP CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140953	SU-810GP+ CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140958	SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓		12.291€
1140961	SU-810GP LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		12.659€
1140963	SU-810GP+ LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.904€

ENVASADORA AL VACÍO - SERIE SU-6000



Envasadora de doble cámara. 100 / 155 m³/h. 2 x (662 + 662) mm.

- Envasadora de gran producción con tapa basculante, doble cámara y 4 barras de doble soldadura de 2 x (662 + 662) mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 100 / 155 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 4 planchas de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para envasar al vacío.
- Kit de corte de bolsa.
- Soporte para envasar líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

	Capacidad de la bomba	Longitud barra	PVP
■ Envasadora SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	18.320€
■ Envasadora SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	22.074€

	PVP
G - Opción entrada de gas inerte SU-61XX (instalado)	+1.000€
G+ - Opción entrada de gas inerte y soldadura PLUS para SU-6160 (instalado)	+1.245€

LISTA DE CÓDIGOS	Capacidad de la bomba	Longitud barra	Entrada de gas inerte	Bluetooth	Conexión impresora	Soldadura plus	PVP
1141033 SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		18.320€
1141036 SU-6100GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		19.320€
1141038 SU-6100GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	19.565€
1141053 SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	22.074€
1141056 SU-6160GP 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		23.074€
1141058 SU-6160GP+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	23.319€



ACCESORIOS - ENVASADORAS AL VACÍO



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 (505 x 550 x 630 mm)	774€
1140561 Carro-soporte SE/SU-500 (645 x 555 x 630 mm)	827€



Kit corte de bolsa

Corta la parte sobrante de la bolsa tras la soldadura.

- Realiza el corte sobrante de la bolsa.
- Disponible para las series 400 / 500 / 600 / 800.

	PVP
2149772 Kit soldadura + corte 420 mm SE/SU-400/500	157€
2149838 Kit soldadura + corte 555 mm SE/SU-520 L	229€
2149774 Kit soldadura + corte 413 mm SE/SU-600	157€
2149773 Kit soldadura + corte 656 mm SE/SU-600	243€
2149775 Kit soldadura + corte 465 mm SE/SU-600 CC	199€
2149777 Kit soldadura + corte 530 mm SE/SU-800	216€
2149776 Kit soldadura + corte 848 mm SE/SU-800	323€
2149778 Kit soldadura + corte 581 mm SE/SU-800 CC	289€
2149779 Kit soldadura + corte 662 mm SU-6000	243€



Conjunto plancha relleno

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en polietileno.

	PVP
2149790 Plancha relleno SE-200	45€
2149791 Plancha relleno SE/SU-300	60€
2149792 Plancha relleno SE/SU-400	77€
2149793 Plancha relleno SE/SU-500 CC	90€
2149831 Plancha relleno SE/SU-500 L	60€
2149794 Plancha relleno SE/SU-600 LC	89€
2149795 Plancha relleno SE/SU-600 CC	109€
2149796 Plancha relleno SE/SU-800 LC	194€
2149797 Plancha relleno SE/SU-800 CC	188€
2149798 Plancha relleno SE/SU-800 LL	183€
2149563 Plancha relleno SU-6000	136€



Soporte líquidos

Para envasadoras al vacío.

- Fabricado en material plástico 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 (310 x 290 x 54 mm)	89€
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500 (375 x 355 x 71 mm)	92€
2149074	Placa líquidos SE/SU-600 (590 x 400 x 63 mm)	95€
2141798	Placa líquidos SE/SU-800 (750 x 404 x 108 mm)	101€



Kit de vacío exterior 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.
- **Nota: no sirve para la serie 6000.**

		PVP
2149244	Vac-Norm sobremesa	94€
2149257	Vac-Norm pie	110€



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.
- Fabricados en acero inoxidable.

		PVP
5140104	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 100	129€
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150	159€
5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200	179€
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100	84€
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150	87€
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100	68€
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150	82€
5140114	Tapa Vac-Norm 1/1	106€
5140115	Tapa Vac-Norm 1/1 inox	152€
5140116	Tapa Vac-Norm 1/2	86€
5140117	Tapa Vac-Norm 1/2 inox	101€
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3	65€
5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	27€
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	25€
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	13€
5140126	Válvula	4€



Bolsas lisas para envasar al vacío

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 80°C y 120°C.

- Fabricadas en PA/PE.
- Sin BPA.
- Grosor: 90 µ.

		PVP
1140600	Bolsa lisa 180 x 300 mm 80°C (pack 100 unidades)	18€
1140602	Bolsa lisa 300 x 400 mm 80°C (pack 100 unidades)	31€
1140601	Bolsa lisa 350 x 550 mm 80°C (pack 100 unidades)	48€
5141250	Bolsa lisa 150 x 150 mm 80°C (pack 1000 unidades)	36€
5141251	Bolsa lisa 165 x 200 mm 80°C (pack 1000 unidades)	49€
5141252	Bolsa lisa 180 x 300 mm 80°C (pack 1000 unidades)	86€
5141253	Bolsa lisa 300 x 400 mm 80°C (pack 1000 unidades)	190€
5141258	Bolsa lisa 350 x 550 mm 80°C (pack 500 unidades)	150€
1140605	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unidades)	32€
1140606	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unidades)	61€
1140607	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unidades)	96€
5141254	Bolsa lisa 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unidades)	62€
5141255	Bolsa lisa 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unidades)	94€
5141256	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unidades)	152€
5141257	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unidades)	337€
5141259	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unidades)	289€



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: 127 mm/s - 5 pulgadas por segundo.
- Soporte de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.



		PVP
1140568	Impresora RB para envasadora SU	751€



Etiquetas térmicas para impresora CG2 / RB

Etiquetas térmicas protegidas. 4 rollos de 1.000 etiquetas.

- Etiquetas con capa plástica de 56 x 45 mm con precorte.
- Válidas para la impresora CG2 / RB.

		PVP
1140566	Etiquetas para impresora SU (4 x 1000 uds)	214€



Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

Etiquetas de transferencia térmica.

- Etiquetas no térmicas de 55 x 45 mm 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 55 x 45 mm)	127€



Kits de mantenimiento de envasadoras

Te ofrecemos con antelación los componentes con mayor desgaste por uso de las envasadoras al vacío Sammic. Se pueden adquirir como complementos de las envasadoras o como elementos de postventa.

Ten tu kit a mano y evita tener la máquina parada a la espera de componentes.

Cada kit comprende:

- Bidón de aceite.
- Almohadilla.
- Resistencia de soldadura.
- Banda adhesiva.
- Junta de labio.

	PVP
2149882 Kit de mantenimiento SE/SU-200/300	79€
2149883 Kit de mantenimiento SE/SU-400	94€
2149884 Kit de mantenimiento SE/SU-500	146€
2149885 Kit de mantenimiento SE/SU-600	223€
2149886 Kit de mantenimiento SE/SU-800	235€
2149887 Kit de mantenimiento SE/SU-6000	265€



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	13 l/min	21 l/min
Longitud barra de soldadura	330 mm	430 mm
Potencia total	380 W	450 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	390 mm	490 mm
Fondo	300 mm	295 mm
Alto	180 mm	180 mm
Peso neto	6 kg	8.2 kg

ENVASADORA AL VACÍO SV-33



Envasadora al vacío semi-profesional. 13 l/min. 330 mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas con vacío controlado por sensor.
Barra de soldadura de 330 mm y bomba auto-lubrificante de 13 l/min.

	PVP
5140215 Envasadora vacío exterior SV-33 230/50/1	537€

ENVASADORA AL VACÍO SV-43



Envasadora al vacío semi-profesional. 21 l/min. 430 mm.

Envasadora sin cámara para bolsas gofradas, con vacío controlado por sensor.
Barra de soldadura de 430 mm y bomba auto-lubrificante de 21 l/min.

	PVP
5140225 Envasadora vacío exterior SV-43 230/50-60/1	1.024€

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 180 x 300 mm (pack 100 unidades)	32€
1140613 Bolsa gofrada 300 x 400 mm (pack 50 unidades)	29€
1140614 Bolsa gofrada 350 x 550 mm (pack 50 unidades)	48€

¿Sueñas con una técnica culinaria que...

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**?

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

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

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

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

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

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

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



www.sous-vide.cooking

SMART VIDE

Combina tu equipamiento Sammic con el **JANBY Track** y digitaliza el proceso de regeneración sous-vide



janby.kitchen



Automatiza los procesos de elaboración sous vide así como los informes sobre seguridad alimentaria mientras mantienes la trazabilidad de cada producto.



» Una propuesta de valor única «

Mejora tu oferta gastronómica y aumenta el valor percibido

Replica la calidad de tus platos y escala tu negocio a la vez que reduces las mermas.



Ahorra en mano de obra

La automatización del proceso de regeneración reduce significativamente la necesidad de mano de obra cualificada. Al mismo tiempo, reduce el estrés en el lugar de trabajo.



Automatiza informes HACCP/APCPC asegurando la seguridad alimentaria

Product/Program	Batch	Units	Container
SALMON	1 units	10	
TURKEY	1 units	10	
BRAILLED CHICKEN BREAST	1 units	10	
PORK	1 units	10	
REEF MEATLOAF	1 units	10	
BEEF	1 units	10	
PORK	1 units	10	
SALMON	1 units	10	

Establece los puntos críticos de control y las acciones correctoras en **JANBY Track** para generar informes HACCP/APCPC automatizados.

Toma de decisiones basada en datos

Analiza cada ciclo de regeneración en el **JANBY Cloud** y toma decisiones basadas en datos reales.



Soluciones SmartVide para grandes producciones



SmartVide XL + cuba potenciada 120P

- **Gran capacidad**

Cuba de 120 litros.

- **Versatilidad de la oferta**

Ofrece mayor variedad de platos en tu establecimiento.
Cocina y regenera distintos tipos de recetas a la vez.

- **Máxima calidad**

Cocción y regeneración garantizadas a temperaturas controladas con gran precisión, preservando la calidad del producto y resaltando tanto sabores como texturas.

- **Gran precisión**

Equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión para obtener resultados altamente consistentes.

- **HACCP**

El control HACCP es extremadamente fácil, permitiendo exportar e imprimir los resultados de la cocción.

SMARTVIDE XL + CUBA POTENCIADA 120P

kW	Capacidad de agua	Dimensiones externas (AxFxH)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

De serie: Grifo de llenado, llave de vaciado, patas regulables, conectividad WiFi, cable de alimentación. Opción con tapa o sin tapa.



CESTAS PARA LA CUBA 120P

Cesta	Dimensiones (AxFxH)
1180430	245 x 190 x 315 mm
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180436	199 x 176 x 351 mm - Rack 4
1180437	199 x 176 x 351 mm - Rack 3



El interior de la cuba presenta un diseño limpio y con cantos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.



Cocedores sous-vide SmartVide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



■ Cocción a baja temperatura

PARA OBTENER LO MEJOR DE LOS ALIMENTOS

Los termocirculadores sous-vide de Sammic ofrecen un rendimiento profesional. Están equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión y pueden trabajar en recipientes de hasta 120 litros, dependiendo del modelo. Además, cuentan con prestaciones de última generación y una pantalla a todo color que permite un funcionamiento sencillo e intuitivo de la máquina.

■ SmartVide by Sammic

¿POR QUÉ EL TERMOCIRCULADOR SOUS-VIDE SMARTVIDE?

Fácil de usar

Basta con programar temperatura y tiempo: SmartVide hará el resto.

Extremadamente preciso

Permite obtener resultados altamente consistentes.

Fácil almacenaje y transporte

Equipados con asa ergonómica y robusta.

De última generación

Connectividad bluetooth, HACCP-ready, memoria de recetas y mucho más.

■ Ventajas de la cocción sous-vide

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

■ SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Janby Track-ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vide.cooking.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacidad	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonda al corazón	opc.	opc.	opc.	opc.
Bluetooth	sí	sí	sí	sí
Conectividad wifi	-	-	-	sí
Preparado para HACCP	sí	sí	sí	sí
Firmware update	sí	sí	sí	sí
Pantalla táctil	-	-	-	sí
Janby Track-ready	sí	sí	sí	sí
Janby Track Mini integrado	-	-	-	sí
Bolsa de transporte	opc.	opc.	sí	-
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
Potencia total	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso neto	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4,65 kg

**Conectividad Bluetooth**

Otorga prestaciones avanzadas como la memoria de recetas, trazabilidad HACCP, inicio diferido o actualización de Software.

**HACCP-ready**

Exporta o imprime los resultados de la cocción al final de cada ciclo.


**Firmware updater**

El software que controla tu SmartVide estará actualizado en todo momento.

Sonda al corazón opcional

Mide la temperatura en el corazón del producto en tiempo real y programa la máquina en función del valor medido.




Download on the
App Store


GET IT ON
Google Play




COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 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.

	Potencia total	Capacidad máxima del recipiente	PVP
1180100 SmartVide 5 230/50-60/1	1600 W	30 l	979€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máxima: 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.

	Potencia total	Capacidad máxima del recipiente	PVP
1180120 SmartVide 7 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.240€

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 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.
- Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente	PVP
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.554€

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby kitchen).



COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidad máxima: 120 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de 5".

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente	PVP
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1	2600 W	120 l	1.952€

Incluido

- Janby Track Mini.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby kitchen).

ACCESORIOS

Sonda Sous-Vide

Para llegar al corazón del producto.

Para SmartVide.



1180090 | Sonda corazón SmartVide

PVP

211€



Membranas sous-vide

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

	PVP
1180051 Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	38€



Cuba aislada para Sous-Vide

Especial para el cocedor portátil SmartVide.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 3 medidas.
- 1180060 & 1180065: incluyen grifo de vaciado.
- 1180056: sin grifo de vaciado.

	PVP
1180056 Cuba 18 SmartVide (2/3 de 200 mm)	364€
1180060 Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200 mm)	438€
1180065 Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200 mm)	556€



Cubas potenciadas para SmartVide X

Tanques de 28 litros y 56 litros.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide X / XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- Especialmente indicada para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Incluye base separadora para aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

* Nota: el cocedor SmartVide se pide por separado.

	Potencia total	Capacidad	PVP
1180070 Cuba potenciada 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.067€
1180075 Cuba potenciada 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.454€



Cubas potenciadas para SmartVide XL

Conectada y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- Está especialmente indicada para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con llave para el vaciado.
- 120P: Equipada con grifo de llenado.

* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.

	Potencia total	Capacidad	PVP
1180070 Cuba potenciada 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.067€
1180075 Cuba potenciada 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.454€
1180420 Cuba potenciada 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l	3.986€
1180415 Cuba potenciada 120P LID 230/50-60/1	3000 W	120 l	4.395€



Cuba potenciada con tapa abatible para SmartVide XL: 120P LID

Cuba de gran capacidad con tapa abatible integrada: máxima eficiencia. Conectada con y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- Está especialmente indicada para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con grifo de llenado y llave para el vaciado.
- La tapa abatible incorporada reduce las emisiones de vapor y mejora el consumo de energía debido a la gestión térmica.

* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.

	Potencia total	Capacidad	PVP
1180415 Cuba potenciada 120P LID 230/50-60/1	3000 W	120 l	4.395€



Tapas para SmartVide

Tapas para SmartVide.

Tapa para la cocción sous-vide.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Evitan la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 2/3, 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- Equipados con asa.

	PVP
1180057 Tapa 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5	51€
1180058 Tapa 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	51€
1180062 Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	58€
1180063 Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 4 / 5	58€
1180067 Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	103€
1180427 Tapa 120P SmartVide XL (no abatible)	135€



Bases separadoras

Bases separadoras de acero inoxidable para cubas aisladas, cubas potenciadas o cubetas Gastronorm. Permiten aislar el producto del fondo para permitir la circulación del agua por la base y conseguir una cocción uniforme.

	PVP
1180190 Base separador cuba 28 l	51€
1180191 Base separador cuba 56 l	88€



Divisores de cuba

Permiten organizar los alimentos dentro de una cuba aislada o potenciada (28P / 56P) para SmartVide.

- Fabricados en acero inoxidable.
 - Los divisores se apoyan en dos soportes.
 - Los divisores intermedios se apoyan en un divisor y un soporte.
- NOTA: Los soportes se piden por separado (pack de dos soportes).**

Dimensiones totales:

- Divisor S: 378.4 x 3 x 213 mm
- Divisor M: 584.4 x 3 x 213 mm
- Divisor L: 700.4 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm
- Divisor intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm
- Soporte divisor cuba: 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensiones útiles:

- Divisor S: 286 x 3 x 183 mm
- Divisor M: 491 x 3 x 183 mm
- Divisor L: 611 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm
- Divisor intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm

		PVP
1180180	Divisor de cuba S (divisor para cuba 28 l)	62€
1180181	Divisor de cuba M (divisor corto para cuba 56 l)	100€
1180182	Divisor de cuba L (divisor largo para cuba 56 l)	115€
1180183	Divisor intermedio 1/2 para cuba 56 l	57€
1180184	Divisor intermedio 2/3 para cuba 56 l	61€
1180188	Soporte divisor cuba 28 / 56 (pack 2)	118€



Cestos para cuba potenciada 120P

Tamaños diferentes de cesto para organizar los productos dentro del tanque.

- Cestos para la organización del producto en la cuba potenciada 120P.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Una cuba potenciada 120P tiene capacidad para 3 - 5 cestos / 5 racks.

		PVP
1180430	Cesto 245 x 190 x 315 B	145€
1180433	Cesto 480 x 190 x 315 B	206€
1180436	Rack 4 199 x 176 x 351 mm	111€
1180437	Rack 3 199 x 176 x 351 mm	106€



Bolas antivapor

Bolas para evitar la evaporación de líquidos.

Bolas antivapor huecas de polipropileno de Ø 20 mm.

- 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.



1180080 | Bolas antivapor Ø 20 mm - 1.000 unidades

PVP

100€



Bolsa SmartVide

Bolsa de transporte especial para SmartVide.

En dotación con SmartVide 9 y opcional para SmartVide 7 y SmartVide 5.

No es válido para el SmartVide XL.

1180085 | Bolsa de transporte para SmartVide

PVP

68€



Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.

		PVP
1140605	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unidades)	32€
1140606	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unidades)	61€
1140607	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unidades)	96€
5141254	Bolsa lisa 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unidades)	62€
5141255	Bolsa lisa 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unidades)	94€
5141256	Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unidades)	152€
5141257	Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unidades)	337€
5141259	Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unidades)	289€



Cocedores sous-vide al baño maría

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



- Sistema de cocción al 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 o 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	14 l	28 l	4+22 l
Alimentación eléctrica	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~
Potencia total	1000 W	1500 W	1900 W
Dimensiones internas	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
Dimensiones internas			505 x 300 x 150 mm
Dimensiones exteriores	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-14



Capacidad: 14 litros.

Cocedor compacto al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 14 litros.
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

PVP

5170000 Sous-vide SVC-14 230/50-60/1

1.821€

Incluido

- Grifo de vaciado.

COCEDOR SOUS-VIDE SVC-28



Gran capacidad: 28 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo de 28 litros.
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

PVP

5170005 Sous-vide SVC-28 230/50-60/1

2.099€

Incluido

- Grifo de vaciado.



COCEDOR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Dos cubas independientes: 4 + 22 litros.

Cocedor al baño maría.

- Está construido en acero inoxidable.
- Es un modelo con dos cubas independientes de 4 y 22 litros.
- Sensibilidad de 0.2°C / Uniformidad de 0.1°C.

	PVP
5170010 Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.698€

Incluido

- Grifo de vaciado.

Opcional

- Equipamiento complementario: Envasadoras al vacío.

ACCESORIOS

Membranas sous-vide

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



	PVP
1180051 Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	38€

Bolsas para la cocción sous-vide

Para envasar al vacío y cocción sous-vide.

Para la conservación y cocción hasta 120°C.



	PVP
1140605 Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unidades)	32€
1140606 Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unidades)	61€
1140607 Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unidades)	96€
5141254 Bolsa lisa 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unidades)	62€
5141255 Bolsa lisa 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unidades)	94€
5141256 Bolsa lisa 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unidades)	152€
5141257 Bolsa lisa 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unidades)	337€
5141259 Bolsa lisa 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unidades)	289€



Hornos gastronorm CombiSteam HX

Versátiles, intuitivos y robustos, los hornos CombiSteam HX están diseñados para responder a las exigencias de la cocina profesional.



Cocción

- Cocción por convección, mixta y de vapor con tiempo o con sonda al corazón.
- Temperatura ajustable de 30°C a 280°C.
- Modos de cocción manual, programado y/o automático.
- Prealentamiento manual y/o automático regulable hasta 300°.
- Ciclo de MANTENIMIENTO al final de la cocción manual y/o programada.
- Ciclos especiales: Cocción Delta T, Time's up para cocción sincronizada, Cook&Go para cocción simultánea, enfriamiento rápido de la cámara de cocción, regeneración y fermentación.
- Función de entrega manual de humedad.
- Tecnología FastSteam para generación inmediata de vapor.
- Tecnología CSSteam para generación de vapor con vaporizador de alta eficiencia.
- Tecnología FCS (Fast Chimney System) programable para eliminación forzada de la humedad.
- Tecnología automática SCS (Smart Chimney System) para eliminación forzada de la humedad.
- Velocidades de ventilación ajustables (7) y un pulso con inversión automática del sentido de rotación.

Recetas

- Libro de recetas CSRECIPES precargado y dividido en categorías.
- Libro de recetas MYCOOKBOOK para guardar recetas en carpetas personalizables.
- Se pueden almacenar hasta 10 fases de cocción para cada programa.
- Función Click&Share para guardar recetas con tu propia imagen de portada.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Pantalla táctil multilingüe de 10".
- Interfaz USB para carga y descarga de datos (incluidos datos HACCP).
- Predisposición para conexión WIFI integrada.
- Visualización de alarmas en display con sistema de autodiagnóstico.

Tecnología y construcción

- Cámara de cocción prensada en acero inoxidable 304.
- Estructura del panel de control en acero inoxidable 304.
- Estructura frontal del horno con sistema sin tornillos.
- Panel de control fácilmente extraíble.
- Lado lateral derecho de fácil acceso.
- Compartimento del motor de fácil acceso.
- Compartimento integrado de recogida de condensación.
- Sonda al corazón multipunto con conexión externa a la cámara de cocción.
- Sifón de drenaje de agua integrado.
- Pies regulables en altura.
- Predisposición kit apilable (XH-711 / HX-1111).
- Portabandejas con estructura fácilmente extraíble.
- Estructura de mango ligera y ergonómica que cumple con los estándares HACCP.
- Posibilidad de apertura derecha / izquierda (sólo se puede solicitar en el momento del pedido).
- Puerta de doble acristalamiento con alto aislamiento térmico y fácil inspección y paro de seguridad al abrir. Iluminación halógena con múltiples lámparas en el interior de la cámara de cocción.

Autolimpieza

- Ducha retráctil integrada opcional.
- Limpieza automática del horno con CS Clean monocomponente (4+1 ciclos).
- Función de carga de detergente.
- Compartimento de detergente monoproducto integrado para CS Clean (lavado).

	HX-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
CAPACIDAD				
Tipo de bandeja	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Carro gn 1/1				1
Número de bandejas	6	7	11	20
Paso entre bandejas	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POTENCIA				
Potencia total	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Grado de protección IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacidad de carga	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Carga máxima por bandeja	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
DISTANCIAS PARA LA INSTALACIÓN				
Lado izquierdo	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Lado derecho	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte trasera	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte superior	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
CONEXIÓN HIDRÁULICA				
Conexión auto-limpieza	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Conexión vapor (agua descalcificada)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Presión de agua de alimentación (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diámetro de desagüe	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
Peso neto	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg



3 tipos de cocción

CombiSteam te ofrece tres tipos de cocción: convección, mixta y a vapor, ya sea con tiempo fijo o con sonda al corazón para un control preciso.

Guarda hasta 999 recetas

Estandariza tus procesos programando hasta 999 recetas. Puedes configurar hasta 10 fases de cocción por programa.

Ciclos especiales

Cocina diferentes platos simultáneamente, enfria rápidamente la cámara para regenerar, cocina sincronizada, etc. con los ciclos especiales.

Pantalla táctil grande e intuitiva

Pantalla táctil de 10" con opción de 14 idiomas para controlar cada detalle con facilidad.



Built-to-last

Cámara de cocción y panel de control fabricados en acero inoxidable 304 que garantizan durabilidad e higiene.

Mantenimiento fácil y rápido

Fácil acceso a los componentes, minimizando el tiempo de inactividad y permitiendo que el horno esté siempre listo para rendir al máximo.

Personaliza tu instalación

Las opciones y accesorios disponibles permiten adaptar la instalación a las necesidades de cada establecimiento.



HORNO COMBISTEAM COMPACT HX-611

Horno gastronorm compacto. Capacidad: 6 bandejas de GN 1/1.
 Horno compacto con pantalla táctil. Obtén grandes resultados en espacios reducidos.

	PVP
5120070 Horno CombiSteam Compact HX-611D 380-415/50-60/3N	7.972€

Incluido

- Sonda multipunto.
- Lavado automático con depósito para detergente mono producto.
- Conectividad Wifi y USB.

Opcional

- Sonda sous-vide.
- Campana de condensación KCC.
- Soporte.



HORNO COMBISTEAM HX-711

Capacidad: 7 bandejas de GN 1/1.

	PVP
Horno CombiSteam HX-711D 380-415/50-60/3N	8.176€

Incluido

- Sonda multipunto.
- Lavado automático con depósito para detergente mono producto.
- Conectividad Wifi y USB.

Opcional

- Opción de apertura a la izquierda.
- Voltaje 230V 3~
- Sonda sous-vide.
- Ducha integrada.
- Campana de condensación KC.
- Soporte para bandejas 600 x 400 mm.
- Kit de composición en columna.
- Soporte.

	PVP
Ducha integrada	+204€
Apertura lado izquierdo	+409€

LISTA DE CÓDIGOS		Apertura derecha	Apertura izquierda	Ducha integrada	PVP
5120074	HX-711D 380-415/50-60/3N	✓			8.176€
5120075	HX-711I 380-415/50-60/3N		✓		8.585€
5120076	HX-711DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	8.380€
5120077	HX-711ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	8.789€



HORNO COMBISTEAM HX-1111

Capacidad: 11 bandejas de GN 1/1.

	PVP
Horno CombiSteam HX-1111D 380-415/50-60/3N	9.709€

Incluido

- Sonda multipunto.
- Lavado automático con depósito para detergente mono producto.
- Conectividad Wifi y USB.

Opcional

- Opción de apertura a la izquierda.
- Voltaje 230V 3~
- Sonda sous-vide.
- Ducha integrada.
- Campana de condensación KC.
- Soporte para bandejas 600 x 400 mm.
- Kit de composición en columna.
- Soporte.

	PVP
Ducha integrada	+204€
Apertura lado izquierdo	+409€

LISTA DE CÓDIGOS		Apertura derecha	Apertura izquierda	Ducha integrada	PVP
5120078	HX-1111D 380-415/50-60/3N	✓			9.709€
5120079	HX-1111I 380-415/50-60/3N		✓		10.118€
5120080	HX-1111DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	9.913€
5120081	HX-1111ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	10.322€



HORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacidad: 1 carro de 20 bandejas de GN 1/1 (incluido).

- Horno ideal para supermercados y grandes servicios de catering colectivo.
- Pantalla táctil, diseño robusto y tecnología fiable.
- HX-211T: horno extragrande con carro con capacidad para 20 bandejas, que combina diseño, robustez y precisión.
- Perfecto para grandes cocinas de comedores escolares, empresariales, hospitalarios y venta minorista a gran escala.

	PVP
5120082 Horno CombiSteam HX-211T 380-415/50-60/3N	19.418€

Incluido

- Sonda multipunto.
- Ducha integrada.
- Lavado automático con depósito para detergente mono producto.
- 1 carro para 20 bandejas GN 1/1.
- Conectividad Wifi y USB.

Opcional

- Carro para 16 bandejas de 600 x 400 mm.
- Carro para 16 bandejas GN 1/1.
- Sonda sous-vide.


ACCESORIOS - HORNS GASTRONORM COMBISTEAM
Campanas de condensación


		PVP
5121175	Campana de condensación KCC para HX-611C	3.132€
5121176	Campana de condensación KC para HX-711 / HX-1111	3.621€



		PVP
5121189	Guías interiores (6) 600x400 mm para HX-711	347€
5121199	Guías interiores (10) 600x400 mm para HX-1111	503€



		PVP
5121177	Soporte HX-611	1.022€
5121178	Soporte HX-711 / HX-1111	1.022€



		PVP
5121182	Soporte inferior horno en columna	880€
5121183	Unión horno en columna	960€
5121184	Unión horno en columna (KC)	1.152€



		PVP
5121185	Carro horno HX-211T 20 x GN 1/1	3.260€
5121186	Carro horno HX-211T 16 x 600x400	3.260€
5121187	Carro horno HX-211T 16 x GN 1/1	3.260€

Sondas para hornos CombiSteam



	PVP
5121191 Sonda multipunto HX	256€
5121192 Sonda sous-vide HX	295€



Detergente para hornos CombiSteam



	PVP
5121193 Detergente HX (caja 12 x 1 kg)	137€

Cubetas y parrillas Gastronorm



	PVP
9051020 Cubeta 1/1 de 20 (530 x 325 x 20 mm)	25€
9051040 Cubeta 1/1 de 40 (530 x 325 x 40 mm)	30€
9051050 Cubeta 1/1 de 65 (530 x 325 x 65 mm)	38€
9052020 Cubeta 2/3 de 20 (354 x 325 x 20 mm)	34€
9052040 Cubeta 2/3 de 40 (354 x 325 x 40 mm)	34€
9052050 Cubeta 2/3 de 65 (354 x 325 x 65 mm)	38€
9051042 Cubeta perforada 1/1 de 40 (530 x 325 x 40 mm)	71€
9051052 Cubeta perforada 1/1 de 65 (530 x 325 x 65 mm)	73€
9052042 Cubeta perforada 2/3 de 40 (354 x 325 x 40 mm)	61€
9052052 Cubeta perforada 2/3 de 65 (354 x 325 x 65 mm)	62€
9771700 Parrilla 1/1 (530 x 325 mm)	28€
9772700 Parrilla 2/3 (354 x 325 mm)	24€



Bandeja para 6 huevos HX

5121195 | Bandeja 6 huevos HX

PVP

205€



Bandeja para freir HX

5121196 | Bandeja para freir HX

PVP

260€

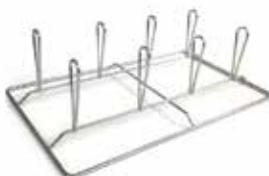


Parrilla HX

5121197 | Parrilla HX

PVP

212€



Parrilla para pollos HX

5121198 | Parrilla para pollos HX

PVP

71€



Abatidores de temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática

El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida de los alimentos. Potencia, versatilidad y fiabilidad son las características más notables de nuestros abatidores.



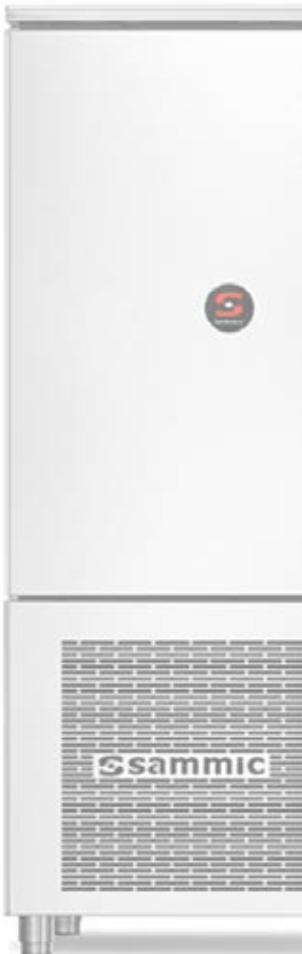
El abatimiento rápido ayuda a mantener la calidad de los alimentos, preservar los nutrientes y a mejorar la eficiencia de los procesos en la cocina.

■ Un amplio campo de aplicaciones

- Pizzas congeladas, pasta fresca, pastelería, gastronomía, heladería, postres, panadería, etc.

■ Un equipo, varias funciones

- Abatimiento rápido a +3°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que el elemento se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocrystallos, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.



■ Construcción robusta, higiénica y fiable

- Fabricado en acero inoxidable con protección catódica higiénica y fácil de limpiar.
- Aislamiento por espuma de poliuretano expandido en agua libre de CFC's y HCFC's.
- Compresores de alta potencia para un enfriamiento rápido
- Flujo de aire indirecto.
- Refrigerante freón de bajo contenido en GWP.
- Evaporadores tratados con catafóresis para reducir olores y moho, favoreciendo rendimiento y durabilidad en el tiempo.

■ Panel de control avanzado

- Ciclos por temperatura, tiempo o sonda al corazón.
- Función HARD para refrigeración rápida, SOFT para ultracongelación.
- Almacenamiento de datos al final del ciclo.
- Posibilidad de personalizar y almacenar ciclos y ajustes.
- Funciones HACCP para almacenamiento de alarmas.
- Conectividad Bluetooth para un máximo control de los procesos.

■ Ciclos especiales

- Preenfriamiento.
- Sanitización de pescado crudo.
- Endurecimiento del helado.
- Otros ciclos opcionales: descongelación, esterilización del interior, enfriamiento por sonda al corazón.





	AT-3 2/3 PW	AT-3 1/1 PW	AT-5 1/1 PW	AT-7 1/1 PW	AT-10 1/1 PW
CARACTERÍSTICAS					
Capacidad recipientes GN 2/3	3			-	
Capacidad recipientes GN 1/1		3	5	7	10
Capacidad recipientes GN 2/1				-	
Paso entre bandejas	70 mm				
Carro gn 1/1				-	
carro gn 2/1				-	
Carro EN 600 x 400				-	
Carro EN 600 x 800				-	
Sonda al corazón	sí	sí	sí	sí	sí
CAPACIDAD ABATIMIENTO					
Capacidad de abatimiento en +3°C	90'	90'	90'	90'	90'
Capacidad de abatimiento - rendimiento	7 kg	8 kg	20 kg	26 kg	40 kg
Capacidad de ultracongelación en -18°C	240'	240'	240'	240'	240'
Capacidad de ultracongelación - rendimiento	5 kg	6 kg	14 kg	18 kg	28 kg
Consumo	500 W	500 W	1000 W	1200 W	2200 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	600 mm	600 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Fondo	664 mm	864 mm	738 mm	738 mm	799 mm
Alto	400 mm	460 mm	909 mm	1142 mm	1709 mm
Peso neto	42 kg	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg

	AT-14 1/1 PW	AT-12-2/70 PW	AT-20 (COMPATIBLE)	AT-20 W	AT-20 MD W
CARACTERÍSTICAS					
Capacidad recipientes GN 2/3			-		
Capacidad recipientes GN 1/1	14		-		
Capacidad recipientes GN 2/1		12	-		
Paso entre bandejas	65 mm	70 mm		70 mm	70 mm
Carro gn 1/1			1	1	1
carro gn 2/1			-	1	1
Carro EN 600 x 400			-		
Carro EN 600 x 800			-		
Sonda al corazón	sí	sí	sí	sí	sí
CAPACIDAD ABATIMIENTO					
Capacidad de abatimiento en +3°C	90'	90'	90'	90'	90'
Capacidad de abatimiento - rendimiento	40 kg	70 kg	75 kg	100 kg	100 kg
Capacidad de ultracongelación en -18°C	240'	240'	240'	240'	240'
Capacidad de ultracongelación - rendimiento	28 kg	50 kg	45 kg	70 kg	70 kg
Consumo	2200 W	2400 W	3800 W	6000 W	6000 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	820 mm	820 mm	945 mm	890 mm	890 mm
Fondo	799 mm	859 mm	1116 mm	1333 mm	1333 mm
Alto	1709 mm	1709 mm	2445 mm	2450 mm	2250 mm
Peso neto	190 kg	210 kg	360 kg	450 kg	558 kg



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 2/3 PW

3 x GN 2/3 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 7 kg / 90'.
- Ultracongelación: 5 kg / 240'.

5142183 Abatidor AT-3 2/3 PW 230/50-60/1

PVP

3.485€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-3 1/1 PW

3 x GN 1/1 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 8 kg / 90'.
- Ultracongelación: 6 kg / 240'.

5142182 Abatidor AT-3 1/1 PW 230/50-60/1

PVP

4.202€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-5 1/1 PW

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 20 kg / 90'.
- Ultracongelación: 14 kg / 240'.

5142185 Abatidor AT-5 1/1 PW 230/50-60/1

PVP

5.263€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.





ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-7 1/1 PW



7 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 26 kg / 90'.
- Ultracongelación: 18 kg / 240'.

	PVP
5170188 Abatidor AT-7PW 1/1 230/50-60/1	6.541€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-10 1/1 PW



10 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 40 kg / 90'.
- Ultracongelación: 28 kg / 240'.

	PVP
5142190 Abatidor AT-10 1/1 PW 230/50-60/1	9.084€
5142192 Abatidor AT-10 1/1 PW 400/50-60/3N	9.084€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.

ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-14 1/1 PW



14 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (paso: 65 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 40 kg / 90'.
- Ultracongelación: 28 kg / 240'.

	PVP
5142194 Abatidor AT-14 1/1 PW 400/50-60/3N	10.259€
5142196 Abatidor AT-14 1/1 PW 230/50-60/3N	10.771€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-12-2/70 PW

12 x GN 2/1 (paso: 70 mm).

Rendimiento:

- Refrigeración: 70 kg / 90'.
- Ultracongelación: 50 kg / 240'.

	PVP
5142178 Abatidor AT-12-2/70 PW 400/50-60/3N	18.525€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN 1/1 compatible con hornos. Motor integrado.

Rendimiento:

- Refrigeración: 75 kg / 90'.
- Ultracongelación: 45 kg / 240'.

	PVP
5140149 Abatidor AT-20CHS 400/50/3N (compatible con Sammic HX-211T)	19.773€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Bluetooth.

Opcional

- Conectividad Wifi para un control de procesos desde cualquier lugar.



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 W

1 carro(s) GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor integrado.

Rendimiento:

- Refrigeración: 100 kg / 90'.
- Ultracongelación: 70 kg / 240'.

	PVP
5142145 Abatidor AT-20 W 400/50/3N	25.699€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi .



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20W (COMPATIBLE)

1 carro 20 x GN 1/1 compatible con hornos. Motor integrado.

Rendimiento:

Refrigeración: 75 Kg. / 90'

Ultracongelación: 45 Kg. / 240'

	PVP
5142142 Abatidor AT-20CHRSW 400/50/3N (compatible con Rational)	19.773€
5142143 Abatidor AT-20CHCW 400/50/3N (compatible con Convotherm)	19.773€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi .



ABATIDOR DE TEMPERATURA AT-20 MD W

1 carro GN 1/1 / 1 carro GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motor a distancia.

Rendimiento:

- Refrigeración: 100 kg / 90'.
- Ultracongelación: 70 kg / 240'.

	PVP
5142146 Abatidor AT-20 MD-W 400/50/3N	29.043€

Incluido

- Sonda al corazón.
- Conectividad Wifi.

ACCESORIOS



Carro bandejas

Fabricados en acero inoxidable y diseñados especialmente para abatidores AT-20.

Carros para bandejas GN 1/1 y GN 2/1, para los abatidores AT-20 de Sammic.

- Carro para 20 bandejas GN.
- Ruedas inox.
- Soporta hasta - 45°C.

	PVP
5140027 Carro 20 bandejas GN 1/1	1.035€
5140028 Carro 20 bandejas GN 2/1	1.110€



Kit ruedas para AT-5 / 7 / 8 / 10 / 12 / 14

	PVP
6140630 Kit ruedas AT-5 / 7 / 8 / 10 / 12 / 14	536€

novedad

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 perdida de líquidos o salsas.
- Carrocería de acero inoxidable.
- Regulación electrónica de la temperatura.
- Placa de soldadura plana, válida para cualquier medida.
- Sellado y corte del film simultáneo.

NOTA: Consultar otros modelos.

	TS-150	TM-150	TM-210
Ancho de bobina	150 mm	150 mm	210 mm
Potencia total	450 W	500 W	700 W
Ciclos por minuto		6-8	6-8
DIMENSIONES EXTERIORES			
Peso neto	11 kg	20 kg	25 kg





TERMOSELLADORA TS-150

Para el sellado de barquetas con film.
Anchura máxima de la bobina de 150 mm.

	PVP
1150001 Termoselladora TS-150 230/50-60/1	1.194€

Incluido

- 2 moldes intercambiables: admite barquetas de dos medidas variando la profundidad y por tanto su capacidad.
- 1 bobina de film.



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-150

Termoselladora eléctrica manual.

Ancho de bobina: 150 mm.

- Medidas compactas.
- Cambio de molde rápido y seguro.
- Moldes fijos o modular "MULTI".
- Alarma acústica de fin de ciclo.
- 6-8 ciclos por minuto.
- 5 programas de soldadura digital personalizados.

NOTA: Los moldes se piden por separado.

	PVP
5140315 Termoselladora TM-150 230/50/1	2.691€
5141151 Molde TM-150/1 (1 x 190x137 mm)	626€
5141152 Molde TM-150/2 (1 x 137x95 mm)	666€
5141159 Molde TM-150/M (Multi)	980€



TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TM-210

Termoselladora eléctrica manual.

Ancho de bobina: 210 mm.

- Medidas compactas.
- Cambio de molde rápido y seguro.
- Moldes fijos o modular "MULTI".
- Alarma acústica de fin de ciclo.
- 6-8 ciclos por minuto.
- 5 programas de soldadura digital personalizados.

NOTA: Los moldes se piden por separado.

	PVP
5140321 Termoselladora TM-210 230/50/1	3.576€
5142211 Molde TM-210/1 (1 x 260x190 mm)	626€
5142212 Molde TM-210/2 (1 x 190x137 mm)	666€
5142219 Molde TM-210/M (Multi)	1.250€

ACCESORIOS



Moldes para termoselladoras TM

Moldes para termoselladora TM-150**Molde TM-150/1 (1 x 190x137 mm).****Molde TM-150/2 (1 x 137x95 mm).****Molde TM-150/M (Multi):**

- 137 mm x 95 mm
- 137 mm x 137 mm
- 190 mm x 137 mm

Moldes para termoselladora TM-210**Molde TM-210/1 (1 x 260x190 mm).****Molde TM-210/2 (1 x 190x137 mm).****Molde TM-210/M (Multi):**

- 260 mm x 190 mm
- 230 mm x 190 mm
- 190 mm x 137 mm
- 190 mm x 95 mm
- 137 mm x 95 mm

	PVP
5141151 Molde TM-150/1 (1 x 190x137 mm)	626€
5141152 Molde TM-150/2 (1 x 137x95 mm)	666€
5141159 Molde TM-150/M (Multi)	980€
5142211 Molde TM-210/1 (1 x 260x190 mm)	626€
5142212 Molde TM-210/2 (1 x 190x137 mm)	666€
5142219 Molde TM-210/M (Multi)	1.250€



Bobina film para TS-150

Longitud: 300 m.

Bobina para la termoselladora TS-150.

Ancho de la bobina: 150 mm.

	PVP
2150165 Bobina film TS-150 (150 mm x 300 m)	60€



Bobinas film para TM

Bobinas film para TM-150 y TM-210.

Longitud de las bobinas: 200 m.

	PVP
6142018 Bobina film TM-150 PET/PP (150 mm x 200 m)	37€
6142019 Bobina film TM-210 PET/PP (210 mm x 200 m)	50€
6142024 Bobina film TM-150 BIO (150 mm x 200 m) · Compostable	246€



Barquetas de polipropileno para TS-150

Barquetas para utilizar en termoselladoras TS-150.

Fabricadas en polipropileno.

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

	PVP
5150101	256€
5150107	184€
5150112	254€
5150117	232€
5150121	288€
5150126	237€
5150131	205€
5150136	237€
5150141	240€



Barquetas de polipropileno para termoselladoras TM

Barquetas para utilizar en termoselladoras TM.

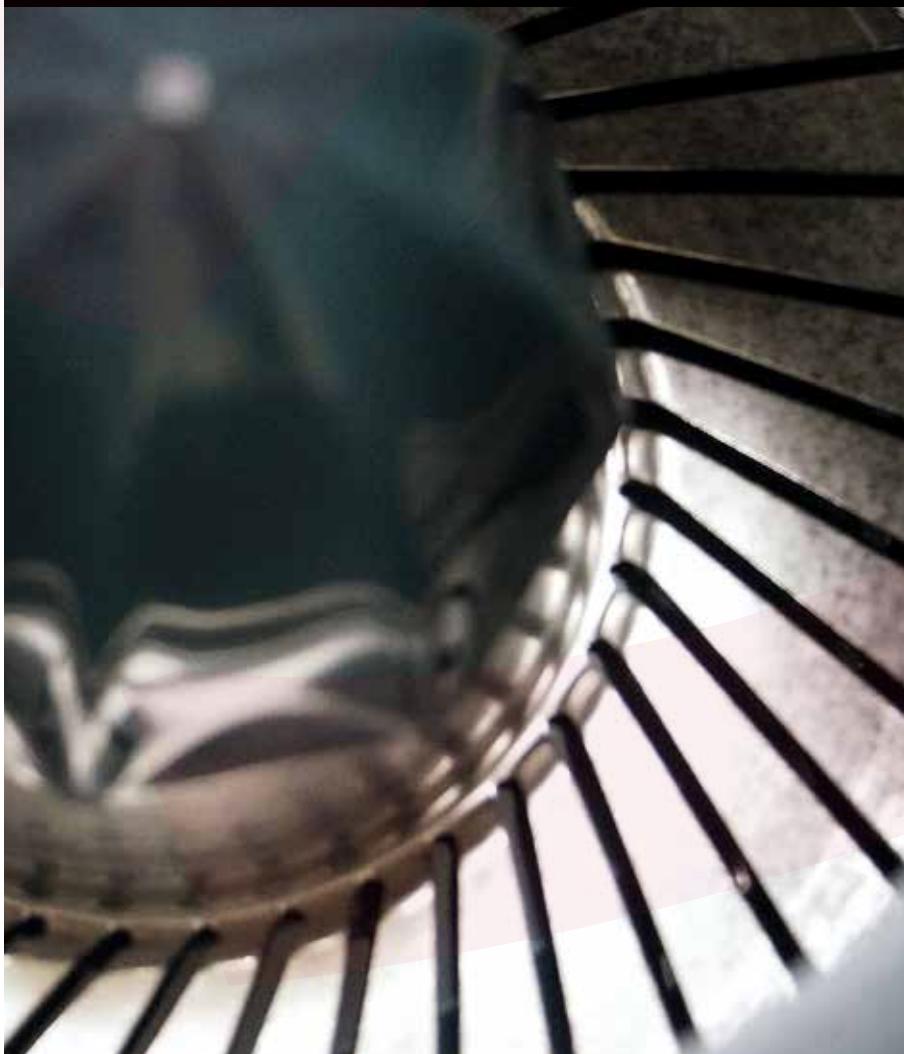
Fabricadas en polipropileno.

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

	PVP
5140150	166€
5140151	159€
5140152	151€
5140153	151€
5140154	148€
5140155	145€
5140156	133€
5140157	133€
5140158	140€
5140159	136€
5140160	156€
5140161	141€
5140162	148€
5140163	146€
5140164	154€
5140165	136€
5140170	294€



CAFETERÍA-BUFFET





Exprimidores de naranjas y cítricos

Para cafetería, bar, buffet, etc

Exprimidores de zumo profesionales robustos y duraderos para bares y cafeterías fabricados en acero inoxidable.



Para distintos tipos de necesidades

- Producción de 200 naranjas/hora.
- Para todo tipo de establecimientos.
- Disponible en versión de presión manual y de palanca.

Garantía de higiene y durabilidad

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Facil de manejar y limpiar.
- Muy duradero.

	ECM	ECP
Producción naranjas/hora	200	200
Potencia total	130 W	130 W
Presión por palanca	-	sí
Presión manual	sí	-
Dimensiones exteriores	200 x 280 x 340 mm	200 x 300 x 370 mm
Peso neto	7 kg	8 kg



Gran producción

Producción de hasta 200 naranjas/hora.



Para distintos tipos de necesidades

Disponible en versión de presión manual y de palanca.



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	437€

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	592€

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	35€

Jarra Exprimidor



Jarra acero inoxidable 1.5 litros.

	PVP
4420144 Jarra inox 1.5 l	45€





Licuadoras industriales

Licuadoras de frutas profesionales

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



■ LI-400: Licuadora de gran producción

- Producción de 25-30 litros/hora al 80-85% de extracción.
- Cuerpo de aluminio pulido
- Cestillo de acero y nylon.

■ LL-60: Licuadora lenta profesional

- Extracción en frío de zumos de fruta y verdura.
- Mantiene intactas las vitaminas y el resto de las propiedades nutritivas de los alimentos.
- Ideal para bares, restaurantes y establecimientos conscientes de los beneficios de la extracción en frío de los jugos.

	LI-400	LL-60
Velocidad (rpm)	6000	60-70
Potencia total	400 W	240 W
Dimensiones exteriores	260 x 450 x 500 mm	120 x 230 x 370 mm
Peso neto	14 kg	7.2 kg



LICUADORA LI-400

Licuadora profesional gran producción.

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

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

	PVP
5410005 Licuadora LI-400 230/50-60/1	2.260€



LICUADORA A BAJA VELOCIDAD LL-60

Licuadora profesional de presión en frío.

Con un motor a 60 - 70 rpm, permite un uso continuado durante 15 minutos. Fabricado en materiales libres de BPA.

	PVP
5410008 Licuadora a baja velocidad LL-60 230/50-60/1	425€

Batidor de bebidas

Batidor-mezclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.

- Indicada para todo tipo de bebidas y batidos.
- Equipada con un vaso de acero inoxidable.
- 1 litro de capacidad.



	BB-900
Capacidad del vaso	1 l
Potencia total	150 W
Dimensiones exteriores	160 x 200 x 550 mm
Peso neto	3 kg



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	571€

Incluido

- Vaso acero inoxidable 1 litro.





Trituradores de alimentos y bebidas

Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso para hacer puré, moler, rallar, etc.



Procesador de alimentos ideal para hospitales, centros geriátricos y para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.

- Potencia: 1200 W
- Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- Vaso altamente resistente.
- Sin BPA.
- Bloque motor muy resistente y duradero.

	TB-1500	TB-2000
Capacidad del vaso	1.5 l	2 l
Potencia total	1200 W	1200 W
Velocidad (máxima)	28000 rpm	28000 rpm
Dimensiones exteriores	200 x 240 x 420 mm	205 x 230 x 510 mm
Peso neto	4.8 kg	4.3 kg

TRITURADOR DE VASO TB-1500



Batidora americana con vaso de 1.5 litros.

Libre de BPA.

		PVP
5410032	Triturador de bebidas TB-1500 230/50-60/1	556€

Incluido

- Vaso de 1.5 l.

Opcional

- Vaso de 2 l.
- Vaso de 4 l.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 l.

TRITURADOR DE VASO TB-2000



Batidora americana con vaso de 2 litros.

Libre de BPA.

		PVP
5410035	Triturador de bebidas TB-2000 230/50-60/1	556€

Incluido

- Vaso de 2 l.

Opcional

- Vaso de 1.5 l.
- Vaso de 4 l.
- Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 l.

ACCESORIOS

Vaso de 1.5 litros

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA free.

5410038	Jarra 1.5 l TB-1500/2000	PVP 161€
---------	--------------------------	-------------

**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 produce la máquina en funcionamiento.
- Dimensiones: 250 x 300 x 460 mm.

5410039	Carcasa silenciosa para jarras de 1.5 l para TB	PVP 191€
---------	---	-------------

**Vaso de 2 litros**

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA free.

6420580	Jarra 2 l TB-1500 / 2000	PVP 173€
---------	--------------------------	-------------

**Vaso de 4 litros**

Fabricado con material altamente resistente.

*BPA free.

5410041	Jarra 4 l TB-1500 / 2000	PVP 231€
---------	--------------------------	-------------





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	450 W
Dimensiones exteriores	250 x 300 x 660 mm
Peso neto	9 kg

TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso continuo.



	PVP
5410045 Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	1.089€



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.



Termos de leche profesionales

- 5 y 10 litros de capacidad.
- Construidos en acero inoxidable de máxima calidad.

Equipados con:

- Grifo hermético anti-goteo.
- Bandeja anti-goteo.
- Termostato regulable.

	TM-5	TM-10
Capacidad	5 l	10 l
Potencia total	1000 W	1500 W
Dimensiones exteriores	240 x 360 x 510 mm	310 x 420 x 510 mm
Peso neto	8 kg	9 kg

TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-5

Capacidad: 5 litros.



		PVP
5400082	Termo leche TM-5 230/50-60/1	571€



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-10

Capacidad: 10 litros.

		PVP
5400087	Termo leche TM-10 230/50-60/1	819€





Ollas para sopa

Ollas para sopa y líquidos calientes de 10 litros

- Capacidad 10 litros.
- Potencia 450 W.
- Sólo baño maría.
- Dimensiones: Ø 340 x 340 mm.
- Peso neto: 5.5 kg.



	OS-10	OSI-10
Capacidad	10 l	10 l
Potencia total	450 W	450 W
Baño maría	sí	sí
Temperatura máxima	95°C	95°C
Dimensiones exteriores	340 x 340 x 340 mm	340 x 340 x 340 mm
Peso neto	5.5 kg	5.5 kg

OLLA OS-10

Ollas para sopa y líquidos calientes de 10 litros. Acabado: esmaltado negro.
 • Acabado: esmaltado negro.
 • Sólo baño maría.



5200012	Olla sopa OS-10 230/50-60/1	PVP 241€
---------	-----------------------------	-------------

OLLA OSI-10

Ollas para sopa y líquidos calientes de 10 litros. Acabado: acero inoxidable.
 • Acabado: acero inoxidable.
 • Sólo baño maría.



5200014	Olla sopa OSi-10 230/50-60/1	PVP 326€
---------	------------------------------	-------------

Hornos microondas industriales

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet



Gama completa de microondas profesionales adecuada a las necesidades de cualquier usuario

- Potencias de 900 a 1.800 W y volumen interior de hasta 34 litros.
- Interior y exterior de acero inoxidable en todos los modelos.
- Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.
- **HM-910:** modelo semi-profesional con plato giratorio.
- **MO-1000 / MO-1000M:** modelos profesionales con volumen interno de 25 litros.
- **MO-1817S:** modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 17 litros. Equipado con scanner de código de barras para estandarizar procesos. Ideal para autoservicio.
- **MO-1834:** modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 34 litros.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817S	MO-1834
Temporizador (min-max)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
Plato giratorio	sí	-	-	-	-
Volumen interior	24 l	25 l	25 l	17 l	34 l
POTENCIA					
Potencia de salida microondas	900 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Consumo	1400 W	1550 W	1500 W	3000 W	2800 W
DIMENSIONES INTERNAS					
Ancho	340 mm	327 mm	327 mm	330 mm	360 mm
Fondo	320 mm	346 mm	346 mm	310 mm	409 mm
Alto	220 mm	200 mm	200 mm	175 mm	225 mm
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	483 mm	510 mm	510 mm	420 mm	574 mm
Fondo	400 mm	430 mm	430 mm	560 mm	526 mm
Alto	281 mm	310 mm	310 mm	341 mm	368 mm
Peso neto	13.6 kg	14.7 kg	14.7 kg	30 kg	32.2 kg

HORNO MICROONDAS HM-910

Microondas de 24 litros con plato giratorio y potencia de 900 W.

- Plato giratorio de Ø 270 mm.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Temporizador manual hasta 30 minutos.
- 6 niveles de potencia.
- Manejo extremadamente sencillo.



	Potencia	Volumen interior	PVP
5120035 Horno microondas HM-910 230/50/1	900 W	24 l	328€

HORNO MICROONDAS MO-1000

1000 W. Base cerámica fija. 25 litros.

Microondas programable.

Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Programable: 10 programas.
- Magnetrón de 1000 W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.



	Potencia	Volumen interior	PVP
5120042 Microondas MO-1000 230/50/1	1000 W	25 l	511€





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 1000 W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

	Potencia	Volumen interior	PVP
5120044 Microondas MO-1000M 230/50/1	1000 W	25 l	511€



HORNO MICROONDAS MO-1817S · SISTEMA "SCAN & GO"

1800 W. Base cerámica fija. 17 litros.

Microondas con scanner. Detección inteligente del producto mediante el lector del código de barras.

Programable. Uso intensivo. Equipado con dos magnetrones.

Horno microondas equipado con scanner para la lectura de códigos de barras del producto. La programación y uso del microondas por lectura de códigos de barras permite la máxima seguridad y estandarización de procesos así como la obtención de resultados uniformes en todo momento.

- Modelo profesional con 2 magnetrones.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno.
- Programación y manejo muy fácil.

	Potencia	Volumen interior	PVP
5120049 Microondas MO-1817S 230/50/1	1800 W	17 l	1.616€



HORNO MICROONDAS MO-1834

1800 W. Base cerámica fija. 34 litros.

Microondas programable de uso intensivo de gran capacidad. Equipado con dos magnetrones.

- Modelo profesional con 2 magnetrones.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno.
- Programación y manejo muy fácil.

	Potencia	Volumen interior	PVP
5120045 Microondas MO-1834 230/50/1	1800 W	34 l	1.512€

Incluido

- Estante intermedio.

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.



Dos tipos de tostadoras de pan

- TP-100 / TP-200: modelos de introducción horizontal de uno y dos pisos.
- ST-22 / ST-33: tostadoras de cinta de gran producción.

	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
Producción tostadas / hora (max)	120	240	600	900
Ancho de cinta			250 mm	370 mm
Altura útil	65 mm	65 mm	45 mm	45 mm
Potencia total	2000 W	2800 W	2100 W	2800 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	525 mm	525 mm	350 mm	470 mm
Fondo	305 mm	305 mm	410 mm	410 mm
Alto	325 mm	445 mm	390 mm	390 mm
Peso neto	8.2 kg	10.4 kg	15 kg	19.5 kg

TOSTADORA TP-100

Tostadora de un piso.

Tostadora industrial de introducción horizontal simple.

Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.



	PVP
5110121 Tostador TP-100 230/50-60/1	334€
6100413 Pinza para tostadora (unidad)	14€

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (3 unidades).

TOSTADORA TP-200

Tostadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble.

Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.



	PVP
5110126 Tostadora TP-200 230/50-60/1	435€
6100413 Pinza para tostadora (unidad)	14€

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (6 unidades).





TOSTADORA DE PAN ST-22

Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 250 mm.

Producción de hasta 600 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

	PVP
5110032 Tostador ST-22 230/50-60/1	1.472€



TOSTADORA DE PAN ST-33

Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 370 mm.

Producción de hasta 900 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

	PVP
5110034 Tostador ST-33 230/50-60/1	2.008€

ACCESORIOS

Pinzas



Pinzas de acero niquelado para tostador TP.

Pinzas de fácil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.

	PVP
6100413 Pinza para tostadora (unidad)	14€

Salamandras gratinadoras

Salamandras industriales 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.



Dos tipos de salamandras. ¡Escoge el tuyo!

- Modelos SG: salamandras de techo móvil.
- Modelos SGF: salamandras fijas con estantes reguables en altura.

	SALAMANDRAS MÓVILES		SALAMANDRAS FIJAS	
	SG-452	SG-652	SGF-450	SGF-650
Área de cocción	440 x 320 mm	590 x 320 mm	450 x 350 mm	650 x 350 mm
Potencia total	2800 W	4000 W	3600 W	4700 W
Salamandra fija	-	-	sí	sí
Salamandra móvil	sí	sí	-	-
Dimensiones exteriores	475 x 510 x 530 mm	625 x 510 x 530 mm	600 x 400 x 455 mm	800 x 400 x 455 mm
Peso neto	28 kg	37 kg	15 kg	19 kg

SALAMANDRAS MÓVILES

Salamandras de techo móvil

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostato regulable.
- Bandeja recograsas extraíble.
- Techo regulable en altura.

SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.
Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.



	PVP
5130277 Salamandra SG-452 230/50-60/1	1.186€

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	1.316€





SALAMANDRAS FIJAS

Con estante regulable

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.

- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- 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.



5130278	Salamandra SGF-450 230/50-60/1	PVP 630€
---------	--------------------------------	-------------

SALAMANDRA SGF-650

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

Área de cocción: 650 x 350 mm.



5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	PVP 756€
---------	--------------------------------	-------------

Crepera profesional

Máquinas / planchas industriales, eléctricas o a gas para hacer crepes

- 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.



	CREPERA PROFESIONAL A GAS		CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA	
	CG-140	CG-240	CE-135	CE-235
Placas calentadoras	1	2	1	2
Diámetro de placa	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm
Potencia total	4000 W	2 x 4000 W	2200 W	4400 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	425 mm	835 mm	425 mm	835 mm
Fondo	505 mm	505 mm	505 mm	505 mm
Alto	145 mm	145 mm	145 mm	145 mm
Peso neto	15 kg	32 kg	16 kg	30 kg

CREPERA PROFESIONAL A GAS

Planchas a gas para hacer crêpes

CREPERA A GAS CG-140



Crepera a gas simple.

1 placa de Ø 400 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

PVP

965€

5130507 | Crepera CG-140 GAS



CREPERA A GAS DOBLE CG-240

Crepera a gas doble.

2 placas de Ø 400 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

PVP

1.715€

5130522 | Crepera CG-240 GAS



CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA

Planchas eléctricas para hacer crêpes

CREPERA ELÉCTRICA CE-135

Crepresa eléctrica simple.

1 placa de Ø 350 mm.

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



5130512	Crepera CE-135 230/50-60/1	PVP 851€
---------	----------------------------	-------------

CREPERA ELÉCTRICA DOBLE CE-235

Crepresa eléctrica doble.

2 placas de Ø 350 mm.

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



5130527	Crepera CE-235 230-380/50-60/3N	PVP 1.495€
---------	---------------------------------	---------------



Kebab asador gyros

Asadores kebab a gas o eléctricas para restaurante

Máquinas de kebab fabricadas en acero inoxidable, con regulación independiente para cada quemador o resistencia.



Asadores gyros a gas

- Fabricados en acero inoxidable de primera calidad.
- Regulación independiente de cada quemador.
- Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador.
- Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.

Modelos a gas

- **AG-20:** modelo de 3 quemadores en posición vertical.
- **AG-30:** modelo de 4 quemadores en posición horizontal.
- **AG-40:** modelo de 4 quemadores en posición vertical.

Asadores gyros eléctricos

- Fabricados en acero inoxidable de primera calidad.
- 4 o 6 resistencias vitrocármicas Schott de primerísima calidad con regulación de temperatura por pares (4 posiciones).
- Diseño limpio y construcción sólida.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.

Modelos eléctricos

- **AGE-40:** modelo de 2 + 2 quemadores en posición vertical.
- **AGE-60:** modelo de 3 + 3 quemadores en posición vertical.

	AG-20	AG-30	AG-40	AGE-40	AGE-60
Resistencias	3	4	4	4	6
Altura útil	655 mm	655 mm	845 mm	500-550 mm	600-650 mm
Capacidad de carga	20 kg	30 kg	35 kg	20-25 kg	35-40 kg
Potencia total	8100 W	10800 W	10800 W	2600 W	3900 W
Dimensiones exteriores	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 1090 mm	500 x 500 x 870 mm	500 x 500 x 1040 mm
Peso neto	18 kg	21 kg	25 kg	25 kg	30 kg



**ASADOR KEBAB GAS 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	1.946€

Opcional

- Cuchillo eléctrico gyros-kebab inoxidable.

**ASADOR KEBAB GAS 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	2.177€

Opcional

- Cuchillo eléctrico gyros-kebab inoxidable.

**ASADOR KEBAB GAS AG-40**

- 4 quemadores en posición vertical.
 • Altura útil: 845 mm.
 • Capacidad de carga: 35 kg.

	PVP
5130565 Asador gyros AG-40 gas 230/50-60/1	2.379€

Opcional

- Cuchillo eléctrico gyros-kebab inoxidable.



novedad

ASADOR KEBAB ELÉCTRICO AGE-40

4 resistencias en posición vertical

- Altura útil: 500-550 mm.
- Capacidad de carga: 20-25 kg.
- Fabricados en acero inoxidable de primera calidad.
- 4 resistencias vitrocerámicas Schott de primerísima calidad con regulación de temperatura por pares (4 posiciones).
- Diseño limpio y construcción sólida.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.

5130572	Asador gyros AGE-40 230/50-60/1	PVP 2.356€
---------	---------------------------------	----------------------

Opcional

- Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable



novedad

ASADOR KEBAB ELÉCTRICO AGE-60

6 resistencias en posición vertical

- Altura útil: 600-650 mm.
- Capacidad de carga: 35-40 kg.
- Fabricados en acero inoxidable de primera calidad.
- 6 resistencias vitrocerámicas Schott de primerísima calidad con regulación de temperatura por pares (4 posiciones).
- Diseño limpio y construcción sólida.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.

5130574	Asador gyros AGE-60 230/50-60/3N	PVP 2.530€
---------	----------------------------------	----------------------

Opcional

- Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable

ACCESORIOS

Cuchillo eléctrico para gyros

Rápido, seguro, eficaz.



5130575	Cuchillo gyros CK-90 230/50-60/1	PVP 1.392€
---------	----------------------------------	----------------------





Hornos de convección snack

Diseño, eficiencia y versatilidad: la gama de hornos de convección snack SX son ideales para procesos de cocción simples y rápidos.



IDEALES PARA NEGOCIOS DE PASTELERÍA, REPOSTERÍA Y CAFETERÍAS GRACIAS A SU VERSATILIDAD, PUDIENDO OPERAR TANTO CON BANDEJA PASTELERA COMO GASTRONORM CON LA VERSIÓN MULTIFUNCIÓN.

- Su simplicidad en el diseño y uso no desmerece la mejor tecnología para ofrecer al usuario un funcionamiento garantizado como los resultados de cocción a la altura de las exigencias del usuario.
- Los hornos de convección SX están diseñados para lograr una cocción uniforme para pan congelado, croissant para hornear y pastelería delicada.
- Los hornos SX garantizan una alta productividad con una cocción rápida, uniforme y perfecta.
- Son ideales para la distribución, cafeterías, hoteles, restaurantes, etc. donde el tamaño compacto es importante en la zona de trabajo.



	SX-43	SX-641	SX-641G
CAPACIDAD			
Tipo de bandeja	450 x 340	600 x 400 - GN 1/1	600 x 400 - GN 1/1
Tipo de bandeja opcional	GN 2/3		
Número de bandejas	4	4	4
Paso entre bandejas	75 mm	75 mm	75 mm
Carga máxima por bandeja	3 kg	3 kg	3 kg
POTENCIA			
Potencia total	2900 W	3400 W	5800 W
DATOS DE COCCIÓN			
Temperatura máxima	280°C	260°C	280°C
Ventiladores	1	2	2
Velocidades	1	1	1
Humidificador manual	-	sí	sí
Conexión humidificador		3/4"	3/4"
Horno multifunción (grill)	-	-	sí
DIMENSIONES EXTERIORES			
Dimensiones exteriores	560 x 632 x 530 mm	750 x 693 x 553 mm	750 x 693 x 553 mm
Peso neto	28 kg	45 kg	45 kg

HORNO SNACK SX-43

Capacidad: 4 bandejas de 450 x 340 (GN 2/3 opcional).

- Control electro-mecánico fácil, rápido y práctico.
- Cocción por convección.

	PVP
5120085 Horno snack SX-43 230/50/1	1.175€

Incluido

- Soporte para bandejas de pastelería 450 x 340 mm.
- Iluminación halógena.

Opcional

- Guías internas para bandejas GN 2/3.
- Soporte con guías.

HORNO SNACK SX-641

Capacidad: 4 bandejas de 600 x 400 - GN 1/1.

- Control electro-mecánico fácil, rápido y práctico.
- Cocción por convección.
- Regulación manual de la humedad.

	PVP
5120086 Horno snack SX-641 230/50/1	1.891€

Incluido

- Soporte para bandejas de pastelería 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Regulación manual de la humedad.
- Iluminación halógena.

Opcional

- Soporte con guías.

HORNO SNACK SX-641G

Horno multifunción. Capacidad: 4 bandejas de 600 x 400 - GN 1/1.

- Control electro-mecánico fácil, rápido y práctico.
- Multifunción: convección y grill.
- Regulación manual de la humedad.

	PVP
5120087 Horno snack SX-641G 400/50/3N	2.146€

Incluido

- Soporte para bandejas de pastelería 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Regulación manual de la humedad.
- Iluminación halógena.

Opcional

- Soporte con guías.





Accesorios - Hornos snack



Guías internas de GN 2/3 mm para SX-43

6129000	Guías internas GN 2/3 para SX-43	PVP 31€
---------	----------------------------------	------------



Soportes para hornos SX

5121181	Soporte SX-43	PVP 714€
5121188	Soporte SX-641 / SX-641G	PVP 761€



Bandejas y parrillas para hornos SX

5121106	Bandeja aluminio 460 x 340 mm	PVP 46€
5121107	Parrilla cromada plana 450 x 340 mm	PVP 20€
5121108	Bandeja aluminio 600 x 400 mm	PVP 67€
5121109	Bandeja calada aluminio para baguette 600 x 400 mm	PVP 118€



Hornos para pizza

Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.

Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.



Hornos robustos y fiables de uso intuitivo

- Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarñizada.
- Termostato superior e inferior en cada cámara para un máximo control: permite regular la temperatura precisa para cada cocción.
- La cámara puede alcanzar hasta 455°C.
- Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- Plano de cocción de piedra refractaria.
- Aislamiento en lana de roca evaporada.
- Resistencias acorazadas.
- Fácil mantenimiento.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45: hornos de diseño compacto.
- PO-1+1/45: permite la inserción de 2 bandejas de 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4
Termostato	50°C-320°C	45°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C
Nº pizzas	2	2	4	8
Diámetro de pizzas	320 mm	450 mm	320 mm	320 mm
Potencia total	3200 W	8000 W	4700 W	9400 W
Cámaras	2	2	1	2
DIMENSIONES INTERNAS				
Ancho	410 mm	620 mm	660 mm	660 mm
Fondo	360 mm	500 mm	660 mm	660 mm
Alto	90 mm	120 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	615 mm	915 mm	980 mm	980 mm
Fondo	505 mm	690 mm	930 mm	930 mm
Alto	430 mm	530 mm	420 mm	750 mm
Peso neto	33 kg	76 kg	75 kg	122 kg

	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
Termostato	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C
Nº pizzas	6	12	6	12	9	18
Diámetro de pizzas	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	350 mm	350 mm
Potencia total	7200 W	14400 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
Cámaras	1	2	1	2	1	2
DIMENSIONES INTERNAS						
Ancho	660 mm	660 mm	990 mm	990 mm	1080 mm	1080 mm
Fondo	990 mm	990 mm	660 mm	660 mm	1080 mm	1080 mm
Alto	140 mm					
DIMENSIONES EXTERIORES						
Ancho	980 mm	980 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
Fondo	1220 mm	1220 mm	954 mm	954 mm	1314 mm	1314 mm
Alto	420 mm	750 mm	413 mm	745 mm	413 mm	745 mm
Peso neto	100 kg	181 kg	115 kg	196 kg	156 kg	269 kg





HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 32 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120125 Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	2	320 mm	1.308€



HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø 45 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120127 Horno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	2	450 mm	2.070€

Opcional

- Soporte.



HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø 32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120153 Horno pizza PO-4 400/50-60/3N	4	320 mm	1.607€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120155 Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	8	320 mm	2.723€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6

1 cámara. 6 pizzas de Ø 32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120163 Horno pizza PO-6 400/50-60/3N	6	320 mm	2.106€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø 32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120165 Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	12	320 mm	3.526€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6W

1 cámara. 6 pizzas de Ø 32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120173 Horno pizza PO-6W 400/50-60/3N	6	320 mm	2.223€

Opcional

- Soporte.
- Campana.



HORNO PIZZA PO-6+6W

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø 32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.

	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120175 Horno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	12	320 mm	4.073€

Opcional

- Soporte.
- Campana.





HORNO PIZZA PO-9

1 cámara. 9 pizzas de Ø 35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.



	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120183 Horno pizza PO-9 400/50-60/3N	9	350 mm	2.781€

Opcional

- Soporte.
- Campana.

HORNO PIZZA PO-9+9

2 cámaras. 9+9 pizzas de Ø 35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 450°C.



	Nº pizzas	Diámetro de pizzas	PVP
5120185 Horno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	18	350 mm	5.035€
5120188 Horno pizza PO-9+9 230/50-60/3	18	350 mm	5.035€

Opcional

- Soporte.
- Campana.

ACCESORIOS

Campanas extractoras para hornos pizza

Campanas de acero inoxidable con motor. El motor se puede instalar a distancia.



	PVP
5121144 Campana extractora KP-4/4+4 230/50/1 (975 x 965 x 120 mm)	976€
5121146 Campana extractora KP-6/6+6 230/50/1 (975 x 1255 x 120 mm)	1.043€
5121147 Campana extractora KP-6W/6+6W 230/50/1 (1305 x 965 x 120 mm)	1.091€
5121149 Campana extractora KP-9/9+9 230/50/1 (1360 x 1375 x 120 mm)	1.374€



Soportes para hornos pizza

Soporte de hierro barnizado para hornos de pizza.

- Sólido y resistente.
- Disponible en medidas específicas para cada horno.
- Fácil de montar.

	PVP
5121125 Soporte horno pizza PO-1+1/45 (918 x 623 x 860/760 mm)	440€
5121140 Soporte horno pizza PO-4 (815 x 975 x 960 mm)	421€
5121141 Soporte horno pizza PO-4+4 (815 x 975 x 860 mm)	421€
5121161 Soporte horno pizza PO-6+6 (975 x 1105 x 860 mm)	440€
5121162 Soporte horno pizza PO-6 (975 x 1105 x 960 mm)	440€
5121166 Soporte horno pizza PO-6+6W (1305 x 815 x 860 mm)	440€
5121167 Soporte horno pizza PO-6W (1305 x 815 x 960 mm)	440€
5121169 Soporte horno pizza PO-9 (1360 x 1205 x 960 mm)	606€
5121171 Soporte horno pizza PO-9+9 (1360 x 1205 x 860 mm)	606€

Freidoras industriales

Freidora industrial serie gastronom, cuba soldada y freidoras de pie

- Amplia gama de freidoras industriales eléctricas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad desde 5 hasta 14 litros. Modelos simples y dobles.
- Modelos de sobremesa y de pie.



	SERIE GASTRONORM					
	PF-6	PF-6+6	PF-10 (1~)	PF-10 (3~)	PF-10+10 (1~)	PF-10+10 (3~)
Cubas	1	2	1	1	2	2
Capacidad de la cuba	1 x 5 l	2 x 5 l	1 x 8 l	1 x 8 l	2 x 8 l	2 x 8 l
Potencia total	3000 W	6000 W	3500 W	5100 W	7000 W	10200 W
DIMENSIONES DE CESTO						
Dimensiones cesto (ancho)	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
Dimensiones cesto (fondo)	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm
Dimensiones cesto (alto)	109 mm	109 mm	109 mm	109 mm	109 mm	109 mm
DIMENSIONES EXTERIORES						
Ancho	265 mm	525 mm	265 mm	265 mm	525 mm	525 mm
Fondo	430 mm	430 mm	475 mm	475 mm	475 mm	475 mm
Alto	335 mm	335 mm	375 mm	375 mm	375 mm	375 mm
Peso neto	6,5 kg	12 kg	8.5 kg	8.5 kg	16 kg	16 kg

	SOBREMESA, CUBA SOLDADA						CUBA SOLDADA DE PIE	
	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12	FE-15	FE-15+15
Cubas	1	2	1	2	1	2	1	2
Capacidad de la cuba	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 14 l	2 x 14 l
Potencia total	3000 W	6000 W	6000 W	12000 W	9000 W	18000 W	9000 W	18000 W
DIMENSIONES DE CESTO								
Dimensiones cesto (ancho)	190 mm	190 mm	190 mm	190 mm	235 mm	235 mm	235 mm	235 mm
Dimensiones cesto (fondo)	245 mm	245 mm	245 mm	245 mm	270 mm	270 mm	270 mm	270 mm
Dimensiones cesto (alto)	110 mm	110 mm	110 mm	110 mm	115 mm	115 mm	105 mm	105 mm
DIMENSIONES EXTERIORES								
Ancho	290 mm	580 mm	290 mm	580 mm	400 mm	800 mm	375 mm	750 mm
Fondo	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm	700 mm	700 mm	655 mm	655 mm
Alto	295 mm	295 mm	295 mm	295 mm	310 mm	310 mm	985 mm	985 mm
Peso neto	13 kg	19 kg	12.5 kg	23 kg	17 kg	32 kg	28 kg	53 kg

	CUBA SOLDADA DE PIE								
	FE-15			FE-15+15					
Cubas	1								
Capacidad de la cuba	1 x 14 l								
Potencia total	9000 W								
DIMENSIONES DE CESTO									
Dimensiones cesto (ancho)	235 mm			235 mm					
Dimensiones cesto (fondo)	270 mm			270 mm					
Dimensiones cesto (alto)	105 mm			105 mm					
DIMENSIONES EXTERIORES									
Ancho	375 mm			750 mm					
Fondo	655 mm			655 mm					
Alto	985 mm			985 mm					
Peso neto	28 kg			53 kg					





SERIE GASTRONORM

Freidoras eléctricas de sobremesa con cabezal móvil

- Modelos de 5 y 8 litros. Disponibles en versión simple y doble.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Cabezal móvil para una limpieza fácil, rápida y segura.
- Termostato regulable.
- Termostato de seguridad de rearme manual. Sistema de seguridad total.
- Sistema de protección de las resistencias de acero inoxidable.

FREIDORA PF-6

Freidora eléctrica con cuba de 5 litros. Cuba desmontable.



	Capacidad de la cuba	PVP
5130132 Freidora PF-6 230/50-60/1	1 x 5 l	294€

Incluido

- Cesto.

FREIDORA PF-6+6

Freidora eléctrica doble con cubas de 5+5 litros. Cubas desmontables.



	Capacidad de la cuba	PVP
5130137 Freidora PF-6+6 230/50-60/1	2 x 5 l	555€

Incluido

- Cestos.

FREIDORA PF-10 - MONOFÁSICO

Freidora eléctrica con cuba de 8 litros. Modelo monofásico.



	Capacidad de la cuba	PVP
5130143 Freidora PF-10 230/50-60/1	1 x 8 l	385€

Incluido

- Cesto.



FREIDORA PF-10 - TRIFÁSICO

Freidora eléctrica con cuba de 8 litros. Modelo trifásico.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130142 Freidora PF-10 400/50-60/3N	1 x 8 l	541€

Incluido

- Cesto.



FREIDORA PF-10+10 - MONOFÁSICO

Freidora eléctrica doble con cubas de 8+8 litros. Modelo monofásico.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130148 Freidora PF-10+10 230/50-60/1	2 x 8 l	735€

Incluido

- Cestos.



FREIDORA PF-10+10 - TRIFÁSICO

Freidora eléctrica doble con cubas de 8+8 litros. Modelo trifásico.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130147 Freidora PF-10+10 400/50-60/3N	2 x 8 l	1.008€

Incluido

- Cestos.





SOBREMESA, CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

- Modelos de 8 y 12 litros. Disponibles en versión simple y doble.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Provistas de grifo de vaciado.
- Termostato regulable y de seguridad.
- Pilotos indicadores de encendido y temperatura.



FREIDORA FE-8

Cuba soldada. 8 litros. Modelo monofásico.
Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130116 Freidora FE-8 230/50-60/1	1 x 8 l	1.080€

Incluido

- Cesto.



FREIDORA FE-8+8

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo monofásico.
Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130118 Freidora FE-8+8 230/50-60/1	2 x 8 l	2.286€

Incluido

- 2 cestos.



FREIDORA FE-9

Cuba soldada. Capacidad: 8 litros. Modelo trifásico.
Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
Gran potencia.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130120 Freidora eléctrica FE-9 400/50-60/3N	1 x 8 l	1.264€

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.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130125 Freidora eléctrica FE-9+9 400/50-60/3N	2 x 8 l	2.286€

Incluido

- 2 cestos.



Cuba soldada. Capacidad: 12 litros. Modelo trifásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
Gran potencia.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130122 Freidora FE-12 400/50-60/3N	1 x 12 l	1.438€

Incluido

- Cesto.



Doble cuba soldada. 12+12 litros. Modelo trifásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.
Gran potencia.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130127 Freidora FE-12+12 400/50-60/3N	2 x 12 l	2.512€

Incluido

- 2 cestos.





CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

- Freidoras de pie.
- Cuba soldada.
- Provistas de grifo de vaciado.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Termostato regulable y de seguridad.
- Pilotos indicadores de encendido y temperatura.



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.
Gran potencia.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130130 Freidora FE-15 (9 Kw) 400/50-60/3N	1 x 14 l	1.866€

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.

	Capacidad de la cuba	PVP
5130135 Freidora FE-15+15 (2 x 9 Kw) 400/50-60/3N	2 x 14 l	3.451€

Incluido

- 2 cestos.

Planchas cafetería eléctricas

Planchas eléctricas para bar y cafetería, con superficie vitrocerámica o de hierro fundido

- Planchas eléctricas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.



	PLANCHAS GV		PLANCHAS ELÉCTRICAS				
	GV-6	GV-10	GRS-5	GL/GLM/GRM-6	GRL-10	GLD-10	GRD/GLL-10
Superficie de la placa	368 x 248 mm	538 x 248 mm	255 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm
Superficie vitrocerámica	sí	sí	-	-	-	-	-
Superficie de hierro fundido	-	-	sí	sí	sí	sí	sí
POTENCIA							
Potencia total	3000 W	3400 W	1800 W	3600 W	2100 W	2900 W	3600 W
DIMENSIONES EXTERIORES							
Ancho	465 mm	635 mm	400 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Fondo	440 mm	440 mm	430 mm	430 mm	380 mm	430 mm	430 mm
Alto	245 mm	245 mm	240 mm	240 mm	180 mm	240 mm	240 mm
Peso neto	15 kg	21.5 kg	20 kg	35 kg	24 kg	30 kg	35 kg

PLANCHAS GV

Planchas vitro-grill gama GV

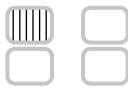
Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente.

- Modelos medios y dobles con placas lisas y acanaladas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Peto de acero inoxidable de fácil limpieza.
- Cajón recoge-grasas frontal extraible.
- Tesmostato regulable hasta 300°C.
- Calentamiento muy rápido: reduce tiempos de espera y ahorra energía.

VITRO-GRILL GV-6

Plancha vitro-grill media con tapa.

Placa inferior lisa y superior lisa o acanalada (según modelo).



PVP
978€
957€

VITRO-GRILL GV-10

Plancha vitro-grill doble con tapa.

Placa inferior lisa y doble tapa superior lisa o acanalada (según modelo).



PVP
1.619€
1.592€



PLANCHAS ELÉCTRICAS

Planchas snack eléctricas de hierro fundido

Planchas eléctricas de hierro fundido ideales para hostelería

- Carrocería de acero inoxidable.
- Planchas de hierro fundido acanaladas, lisas o combinadas.
- Disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas.
- Tapas regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.
- Equipadas con termostato regulable hasta 250°C.
- Recogedor de grasas frontal.



PLANCHA SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple.

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.



	PVP
5100030 Plancha GRS-5 230/50-60/1 (acanalada)	559€



PLANCHAS SNACK GL-6 / GLM-6 / GRM-6

Planchas mixtas de tamaño medio.

Planchas snack eléctricas media de hierro fundido.

- GL-6: plancha inferior lisa, plancha superior acanalada.
- GLM-6: planchas inferior y superior lisas.
- GRM-6: planchas superior e inferior acanaladas.



	PVP
5100038 Plancha GL-6 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	658€
5100042 Plancha GLM-6 230/50-60/1 (lisa - lisa)	658€
5100032 Plancha GRM-6 230/50-60/1 (acanalada - acanalada)	658€

PLANCHA SNACK GRL-10

Plancha lisa doble (sin tapa).

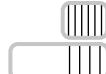
Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



	PVP
5100039 Plancha GRL-10 230/50-60/1 (lisa)	583€

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 (1/2 lisa - 1/2 acanalada - acanalada)	753€

PLANCHAS SNACK GRD-10 / GLL-10

Plancha doble.

Plancha snack eléctrica doble de hierro fundido.

- GRD-10: base y tapas acanaladas.
- GLL-10: base y tapas lisas..



	PVP
5100035 Plancha GRD-10 230/50-60/1 (acanalada - acanalada)	946€
5100043 Plancha GLL-10/2 230/50-60/1 (lisa - lisa)	946€





Planchas de gas

Planchas a gas para bar y cafetería, con superficie de acero o cromo duro

- Planchas a gas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.



	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
Superficie de la placa	583 x 395 mm	783 x 395 mm	983 x 395 mm	555 x 400 mm	755 x 400 mm
Quemadores	2	3	3	2	3
Superficie de acero	sí	sí	sí	-	-
Superficie de cromo duro	-	-	-	sí	sí
POTENCIA					
Potencia total	5500 W	8250 W	9300 W	6000 W	8700 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	600 mm	800 mm	1020 mm	600 mm	800 mm
Fondo	507 mm				
Alto	234 mm				
Peso neto	19 kg	26 kg	36 kg	35 kg	52 kg

PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha snack a gas, superficie de acero.

- Placa de acero de 6 mm de espesor.
- Superficie de placa 583 x 395 mm.
- 2 quemadores.



5130312 Plancha SPG-601 GAS

PVP

641€

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 395 mm.
- 3 quemadores.



5130317 Plancha SPG-801 GAS

PVP

863€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHAS DE GAS



Plancha snack a gas, superficie de acero.

- Placa de acero de 6 mm de espesor.
- Superficie de placa 983 x 395 mm.
- 3 quemadores.

	PVP
5130322 Plancha SPG-1001 GAS	1.081€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHAS 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	1.405€

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).

PLANCHAS 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	1.766€

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 150 mm.

- Calentamiento con resistencia de 2000 W.
- Equipados con grifo descarga.

	PVP
5841111 Baño maría sobremesa BMS-111 - 1 x GN 1/1 - 590 x 430 x 300 mm - 230/50-60/1	989€
5841211 Baño maría sobremesa BMS-211 - 2 x GN 1/1 - 700 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	1.166€
5841311 Baño maría sobremesa BMS-311 - 3 x GN 1/1 - 1050 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	1.412€

Opcional

- Cubetas gastronorm.

BAÑO MARÍA SOBRE CARRO



Baño maría sobre carro para cubetas GN de hasta 200 mm.

- Calentamiento con resistencia de 2000 W.
- Equipados con grifo descarga.

	PVP
5845111 Baño maría sobre carro BMC-111 - 1 x GN 1/1 - 710 x 450 x 900 mm - 230/50-60/1	1.291€
5845211 Baño maría sobre carro BMC-211 - 2 x GN 1/1 - 710 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.500€
5845311 Baño maría sobre carro BMC-311 - 3 x GN 1/1 - 1200 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.805€
5845411 Baño maría sobre carro BMC-411 - 4 x GN 1/1 - 1500 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.961€

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.



- Fabricado en acero inoxidable AISI 430 y material acrílico con protección UV.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilización de cuchillos en menos de 30 minutos: solución HACCP.
- Soporte de cuchillas no magnético: no daña el afilado.

	EC-30
Potencia total	15 W
Capacidad del cuchillo	25 - 30
Dimensiones exteriores	482 x 155 x 613 mm
Dimensiones internas	480 x 124 x 470 mm
Peso neto	8 kg



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25 - 30 unidades.

- Potencia 15 W.
- Capacidad: 25-30 unidades.
- Dimensiones: 482 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 8 kg.

		PVP
5130580	Esterilizador cuchillos EC-30 230/50-60/1	408€

Estanterías murales



ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas.

Estanterías de pared de acero inoxidable.

		PVP
5851310	Estantería mural de tubo 1000 x 400 mm EPT-410 (Capacidad: 20 kg)	250€
5851312	Estantería mural de tubo 1200 x 400 mm EPT-412 (Capacidad: 22 kg)	264€
5851314	Estantería mural de tubo 1400 x 400 mm EPT-414 (Capacidad: 26 kg)	360€
5851316	Estantería mural de tubo 1600 x 400 mm EPT-416 (Capacidad: 28 kg)	412€
5851318	Estantería mural de tubo 1800 x 400 mm EPT-418 (Capacidad: 30 kg)	464€





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 - 800 x 500 mm - CS-208	582€
5860209 Carro de servicio 2 estantes - 900 x 500 mm - CS-209	572€
5860210 Carro de servicio 2 estantes - 1000 x 600 mm - CS-210	709€
5860308 Carro de servicio 3 estantes - 800 x 500 mm - CS-308	679€
5860309 Carro de servicio 3 estantes - 900 x 500 mm - CS-309	728€
5860310 Carro de servicio 3 estantes - 1000 x 600 mm - CS-310	954€
5860409 Carro de servicio 4 estantes - 900 x 500 mm - CS-409	1.037€
5860410 Carro de servicio 4 estantes - 1000 x 600 mm - CS-410	1.249€

CARROS DE SERVICIO REFORZADOS



Para transportar elementos de cocina.

- Capacidad de carga por estante: 130 kg.
- Carros de 2 o 3 estantes.

	PVP
5860510 Carro de servicio reforzado 2 estantes - 1000 x 600 mm - CSR-210	989€
5860610 Carro de servicio reforzado 3 estantes - 1000 x 600 mm - CSR-310	1.210€



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 25 x 25 x 1.2 mm.
- Guías en "c" de acero inoxidable AISI 304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø125 mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.

Carros bajos con guías gastronorm

- Bandeja superior AISI 304 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 GN 1/1 CG-711 (con bandeja superior)	538€
5860721 Carro con guías 7 x GN 2/1 CG-721 (con bandeja superior)	659€
5861711 Carro con guías 17 x GN 1/1 CG-1711	687€
5861721 Carro con guías 17 x GN 2/1 CG-1721	861€



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 25 x 25 x 1.2 mm.
- Guías en "L" de acero inoxidable AISI 304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.
- Paso entre guías: 86 mm.

	PVP
5861664 Carro con guías 16 x 600 x 400 mm CG-1664	861€



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 perdida de los derechos de garantía.
- Toda venta que por sus características precise instalación de Sammic o cualquiera de sus Servicios Oficiales deberá ser autorizada y acordada previamente.

Reclamaciones y recepción de la mercancía

La mercancía se comprobará en el momento de la recepción o se firmará el albarán con la indicación "CONFORME SALVO EXAMEN POSTERIOR", en cuyo caso se deberán comunicar los posibles daños a la agencia por escrito y dentro del plazo legal máximo de 24 horas a partir de la fecha del albarán de entrega.

Forma de pago

- Descuento por pronto pago 2%.

Gastos de envío (excepto exportación)

Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 500 euros (IVA no incluido) será enviado a portes debidos, pudiendo añadirlo en la factura, 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€.

Variantes eléctricas

Toda máquina de características distintas a las ofertadas en el Catálogo-Tarifa llevará como recargo un mínimo del 3% sobre su P.V.P. y un plazo de entrega de 40 días. Para cada caso SAMMIC deberá confirmar la posibilidad de fabricar dicha máquina especial y su precio exacto.

Devolución de material

- Salvo expresa autorización de SAMMIC no se aceptarán devoluciones de material.
- Si hubiera autorización, se deberá devolver la mercancía en el embalaje original y a portes pagados. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

Notas

1. Todas las medidas del catálogo van en este orden: Ancho x Fondo x Alto.
2. En los precios no se incluye el IVA.
3. Los precios de las tarifas Sammic son recomendados.
4. Cada tarifa anula todas las anteriores.
5. Las especificaciones contenidas en los catálogos están sujetas a permanentes innovaciones exigidas por la mejora de nuestros productos.
6. Sammic se reserva el derecho de modificar el diseño de los aparatos cuyas imágenes figuran en sus catálogos-tarifas.



AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMIC

Uso de imágenes y documentación propiedad de Sammic

El uso de imágenes y documentación **pública** de la web de Sammic está autorizado a los distribuidores que acepten expresamente las presentes condiciones. En el caso de su utilización en la web, se autoriza el uso siempre que se indique el origen del material utilizado mediante un link a la página web de Sammic www.sammic.es

La publicación de las imágenes de Sammic en redes sociales de nuestros Distribuidores está permitido si se hace mención a la cuenta de Sammic en la red social donde se está publicando.

Facebook: @sammic

Instagram: @sammic_official

Linkedin: SAMMIC S.L.

Youtube: link a www.sammic.es

Resto de redes sociales: link a www.sammic.es

Estas normas son aplicables a las imágenes propiedad de Sammic no publicadas en nuestra web proporcionadas por la empresa a los distribuidores.

No se autoriza la publicación de documentación aportada por Sammic **exclusivamente** en la zona de acceso restringido o que requieran login por parte del distribuidor para acceder al mismo.

CONDICIONES ESPECIALES PARA EL CONTENIDO “SAMMICK” CREADO POR PARTNERS E IMPORTADORES EXCLUSIVOS DE SAMMICK

Los importadores exclusivos de Sammic podrán abrir web y cuentas en redes sociales especialmente dedicadas a productos Sammic.

Estos importadores deberán identificarse como tal, y usar el logo provisto por Sammic especialmente diseñado para tal finalidad (“Sammick Partner”).

Además, se establece de manera categórica la prohibición de emplear la marca SAMMICK, SAMIC o FAMMICK en calidad de nombre de dominio, URL o dirección de página web, título de la web o logotipo asociado, ya sea en su totalidad o en parte. Dicha utilización queda expresamente vedada sin la previa autorización expresa de SAMMICK S.L.

En las webs y redes sociales de nuestros importadores y partners, podrán publicar contenido propio o de Sammic. Estos contenidos deberán estar claramente diferenciados. Cuando se trate de contenido creado por Sammic, deberán indicarlo:

- En su web, con un link a la web de Sammic.
- En las redes sociales, mencionando la cuenta oficial de Sammic de la misma red social.

Cuando se publiquen noticias aparecidas inicialmente en las webs de Sammic, deberá indicarse con un link a la noticia original, indicando así dónde fue publicada la noticia original. Igualmente, cuando se reposte el contenido de las redes sociales de Sammic, deberá indicarse como tal.

Para la publicación de imágenes y documentación de Sammic, rigen las normas indicadas en el apartado “AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMICK”.



CONDICIONES DE COMUNICACIÓN DE PRECIOS DE VENTA PARA DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS SAMMIC: POLÍTICA MAP

Objeto

Sammic fabrica productos con una calidad reconocida y garantizada, para lo cual se apoya en el Distribuidor como eje para su comercialización. Con los objetivos de:

- Mantener una competencia leal entre nuestros propios distribuidores en relación con los productos Sammic,
- Evitar perjuicios a la imagen de marca cuando un cliente final perciba precios excesivamente bajos con relación a los precios de referencia publicados por Sammic,
- Mantener la calidad del producto y el servicio que recibe el usuario de los equipos Sammic por parte tanto de Sammic como del Distribuidor,

es necesario determinar una política de precios mínimos publicados por los distribuidores para todos nuestros productos.

Ámbito

Esta política afecta únicamente a los precios que PUBLICA el distribuidor en cualquier medio de comunicación como prensa, radio, televisión o internet (páginas WEB propias o de terceros) en las condiciones detalladas en este documento. La política de precios mínimos anunciados (MAP por sus siglas en inglés) de Sammic no afecta al precio al que el distribuidor VENDE los productos Sammic.

Condiciones de la política MAP de Sammic

La política de PRECIO MÍNIMO ANUNCIADO (MAP) en todos los productos que fabrica y comercializa Sammic debe ser reconocida y aceptada por todos los distribuidores y es de obligatoria para todos.

La política MAP funcionará bajo las siguientes pautas:

1. El MAP para todos los productos Sammic no debe ser inferior al 75% del precio de lista sugerido por el fabricante que figura en la tarifa vigente en cada filial en ese momento (**descuento máximo con respecto al PVP de Sammic: 25%**).
2. La política MAP aplica a todos los anuncios de productos Sammic en todos los medios, incluidos, entre otros, folletos, carteles, cupones, anuncios publicitarios, encartes, periódicos, revistas, catálogos, catálogos de pedidos por correo, Internet o dispositivos electrónicos similares, medios de comunicación, televisión, radio. La política MAP no aplica a ninguna publicidad física en la tienda que no se distribuya al cliente.
3. El "agrupamiento" o la inclusión en la publicidad de productos gratuitos o con descuento (ya sean realizadas por Sammic u otro fabricante) con un producto cubierto por la política MAP, sería contrario a la política MAP si tiene el efecto de descontar el precio anunciado del producto cubierto debajo del MAP.
4. Los precios que figuran en un sitio de Internet se consideran un "precio anunciado" y deben cumplir con la política MAP. Una vez que el precio se asocie con una compra real (una orden de Internet), el precio se convierte en el precio de venta y

no está sujeto a esta política MAP. Declaraciones como "igualaremos cualquier precio" y "pedir precio" son aceptables.

5. El MAP se aplica solamente a los precios anunciados y no al precio al cual los productos se venden u ofrecen realmente a un consumidor individual dentro de la tienda física de distribuidores o minoristas, por teléfono o mediante un proceso de "oferta". Los distribuidores de Sammic mantienen la libertad de vender estos productos a cualquier precio que elijan.
6. Por lo tanto, la limitación de precios que establece el MAP SOLO afecta al anuncio por cualquier medio de un precio de venta, pero no al precio efectivo que se quiera aplicar al adquiriente final.
7. A modo de ejemplo, la política MAP de Sammic no limita de ninguna manera al distribuidor anunciar que "tienen los precios más bajos" o que "igualarán o superarán el precio de cualquier competidor", podrán de igual forma decir "solicite un precio" o frases de importación similar siempre que el precio anunciado o enlistado para los productos no sea menor que MAP.
8. Podrán quedar excluidos de la limitación MAP determinados productos de forma ocasional cuando Sammic decida continuar modelos o participar en promociones respecto a ciertos productos o participar en la venta de productos de liquidación. En tales eventos, Sammic se reserva el derecho de modificar o suspender el MAP con respecto a los productos afectados.
9. En el caso de que se modificará el límite MAP del 25%, se comunicará a través de la página WEB de Sammic.
10. La limitación MAP no aplicará a los productos OUTLET (Ocasión) que previamente Sammic haya acordado con el distribuidor dejar fuera de la política MAP. Para ello, será suficiente un email de SAMMIC autorizando la exclusión de los productos desafectados por la limitación MAP.
11. Sammic puede monitorear a su discreción el precio anunciado de los Distribuidores, ya sea directa o mediante el uso de agencias de terceros. Las agencias de terceros contratadas por Sammic pueden participar en el monitoreo de cualquier publicidad. El administrador de políticas de MAP, una vez haya verificado la infracción de la política MAP por el distribuidor, se lo comunicará a éste a través de la fuerza comercial de Sammic. El personal de ventas de Sammic u otros empleados no tienen autoridad para modificar u otorgar excepciones a esta política. En la comunicación se le indicará el plazo otorgado para corregir los precios ofertados en incumplimiento de la política MAP.
12. La falta intencional o reiterada de cumplir con esta política MAP puede resultar en una revisión de las condiciones comerciales e incluso en la terminación de la relación comercial con el Distribuidor que incumple.
13. Todas las preguntas, dudas, aclaraciones o comentarios con respecto a esta política de MAP se deben dirigir al administrador de la política MAP dirigiéndose a: aquesada@sammic.com

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

www.sammic.es

DELEGACIONES

Noreste / Barcelona
Biscaia 313
08027 BARCELONA
Tel.: 93 408 49 39
barna@sammic.com

Sur / Sevilla
Tel.: 943 15 70 95
sevilla@sammic.com

Centro / Madrid
Tel.: 943 15 70 95
madrid@sammic.com

Levante / Valencia
Tel.: 943 15 70 95
valencia@sammic.com

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

Baleares / Palma
Calle 4 de Noviembre 10
07011 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 971 75 73 75
palma@sammic.com

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



www.sammic.es



SAMMIC, S.L. • Basarte, 1 • 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) • SPAIN



Presencia directa en:

España, Portugal, Italia, France, UK, USA, México, Middle East, Singapore, Việt Nam, ประเทศไทย (Thailand).