

2024



Fabricante europeo de
equipos para hostelería

#LaElecciónAcertada





Más de **60 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 9 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, 2023.

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).

Nueva **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.





a tu servicio.

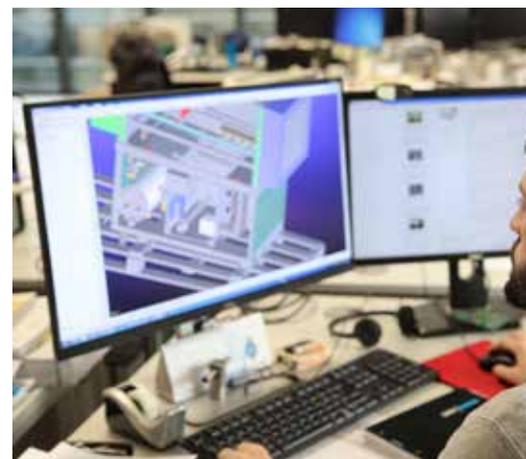
Sammic, por su trayectoria histórica que le ha permitido acumular conocimientos y experiencia, ha creado **Sammic Services**.

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
TODOS UN EQUIPO
A TU SERVICIO

Sammic se ha unido a **Fleischmann's Cooking Group** para ofrecer servicios de formación y consultoría a nuestros distribuidores y usuarios. Disponemos de chef corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida, in-situ, en casa del cliente u on-line.

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



MARKETING SERVICES
TE AYUDAMOS
A VENDER MÁS,
A VENDER MEJOR

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.



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

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



DESIGN SERVICES
NOS ADAPTAMOS A TI

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

01/2024

PREPARACIÓN DINÁMICA	12
Turbolicuadores - Batidores	12
Accesorios - Turbolicuadores-batidores profesionales	18
Turbolicuador de pedestal	19
Procesadores de Vegetales	24
Cutter - Emulsionadores	29
Accesorios - Procesador / Cutter · Línea Compact	36
Accesorios - Procesador / Cutter · Línea Heavy Duty	40
Rebanadoras	45
Cortadora de papas manual	48
Peladoras de papas	49
Accesorios - Peladoras de papas · Gama Aluminio	53
Accesorios - Peladoras de papas · Gama Inox	54
Escurreadoras de verduras	55

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE	58
Empacadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"	58
Empacadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"	63
Accesorios - Empacadoras al vacío	68
Termocirculadores Sous-Vide	74

LAVADO DE LA VAJILLA	88
Lavavasos industrial	88
Lavaplatos industrial	91
Lavavajillas de capota	95
Accesorios - Lavavasos / Lavavajillas	99
Túneles de lavado	102
Accesorios - Túneles de lavado	105
Secadoras-abrillantadoras de cubiertos	106
Esterilizador de cuchillos	108

FÁBRICAS DE HIELO	110
Fábrica de hielo gourmet · Gama GS	110
Fábrica de hielo en cubo - Gama FD	111
Fábricas de hielo frappé - Gama GG	114

CAFETERÍA-SNACK	118
Exprimidor de cítricos	118
Extractor comercial de jugo	119
Tostadoras de pan	120
Salamandras	122
Freidoras eléctricas	123
Panineras	124
Planchas de Gas	125





PREPARACIÓN DINÁMICA



Turbolicuadores - Batidores

Turbolicuadores y batidores industriales portátiles

Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.

All-in-one

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

Máxima comodidad para el usuario

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

Built to last

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



Accesorios

>>> P. 18





	XS - 10	S - 20			M - 30			L - 50		XL-70
	XM-12	XM-22	MB-21	XM-32	XM-33	MB-31	XM-52	MB-51	XM-72	
Potencia total	240 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W	720 W	720 W	840 W	
Velocidad (r.p.m.)	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	12000	12000	1500 - 12000	12000	1500 - 12000	12000	
Alimentación eléctrica	120 V / 50-60 Hz / 1									
FUNCIÓN TURBOLICUADOR										
Capacidad máxima del recipiente	10 l	15 l	12 l	45 l	60 l	30 l	120 l	80 l	250 l	
Diámetro de cuchilla	44 mm	50 mm	50 mm	55 mm	55 mm	55 mm	60 mm	60 mm	70 mm	
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm	92,2 mm	92,2 mm	92,2 mm	101 mm	101 mm	123.3 mm	
Longitud brazo triturador	223 mm	300 mm	250 mm	366 mm	420 mm	306 mm	525 mm	425 mm	630 mm	
Longitud total	448 mm	564 mm	514 mm	674 mm	728 mm	615 mm	865 mm	765 mm	970 mm	
FUNCIÓN BATIDOR										
Capacidad claras	-	-	2 - 30	-	-	2 - 50	-	2 - 80	-	
Longitud brazo batidor	-	-	306 mm	-	-	396 mm	-	405 mm	-	
Longitud total (con brazo batidor)	-	-	570 mm	-	-	704 mm	-	746 mm	-	
PESO NETO										
Peso neto	1.4 Kg	2.4 Kg	2.62 Kg	3.46 Kg	3.63 Kg	3.44 Kg	4.85 Kg	4.85 Kg	5.18 Kg	



Diseñadas para un uso profesional e intensivo.



Versatilidad sin herramientas accesorias.



Diseño compacto y manejable.



Hechos para durar.



Opcional: soporte de caldero "Quick fix".



SmoothControl: control de velocidad inteligente.



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



Exclusivo sistema TiltStop (patentado): series 30/50/70.

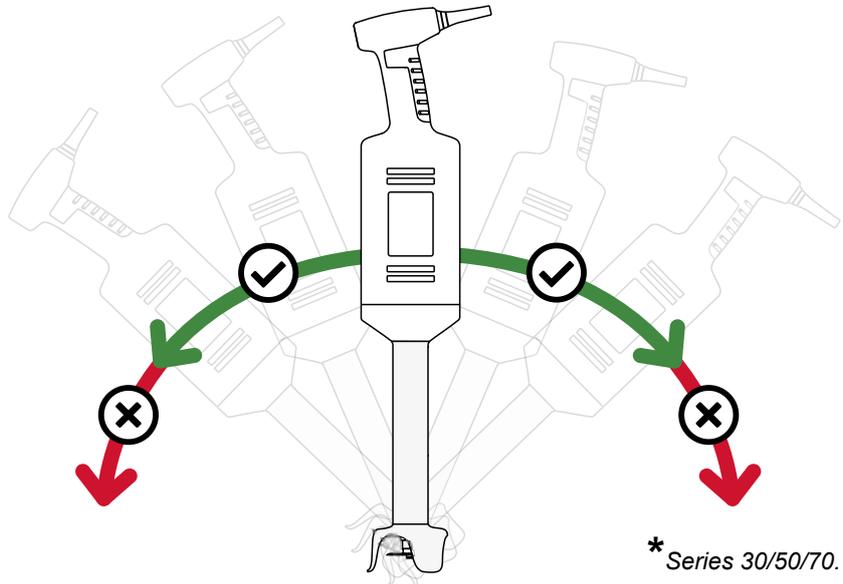
TILTSTOP

Gama XM 2024

Exclusivo sistema TiltStop*

Mejorando la seguridad en el lugar de trabajo

Tu turbolicuador se detendrá en caso de caída o inclinación excesiva con respecto a la vertical. Ésta no arrancará si no está en posición de uso. Además de mejorar la seguridad en el lugar de trabajo, ello minimiza la expulsión de salpicaduras al inclinar la máquina en exceso.



*Series 30/50/70.



SmoothControl

Nuevo sistema de control de velocidad

El nuevo sistema de control de velocidad aporta una reacción más rápida, una mejor estabilidad, mejora el arranque en carga y limita la sobreaceleración al extraer la máquina. Además, cuenta con alarma de sobrecarga, que avisa cuando la carga de trabajo es demasiado alta.

Brazos ultra-resistentes y aptos para lavavajillas

Los brazos están diseñados para soportar altas temperaturas en trabajo

Además, garantizan un lavado fácil, higiénico y cómodo: todos los brazos trituradores, así como las varillas desmontadas, se pueden lavar en el lavavajillas.





SERIE XS



TURBOLICUADOR XM-12

Turbolicuador profesional compacto. 240W.

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

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030740	Turbolicuador XM-12 120/60/1	223 mm	10 l

Incluido

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

Opcional

SERIE S



TURBOLICUADOR XM-22

Turbolicuador profesional. 300W.

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

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030758	Turbolicuador XM-22 120/50-60/1	300 mm	15 l

Incluido

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

Opcional

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

TURBOLICUADOR BATIDOR MB-21

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 300W.

- 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.

3030764	Turbolicuador batidor MB-21 120/50-60/1
---------	---

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-22.



SERIE M



TURBOLICUADOR XM-32

Turbolicuador profesional. 400W.

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

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030797	Turbolicuador XM-32 120/50-60/1	366 mm	45 l

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-33.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.



TURBOLICUADOR XM-33

Turbolicuador profesional. 400W.

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

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030799	Turbolicuador XM-33 120/50-60/1	420 mm	60 l

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-31.
- Brazo triturador MA-32.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-31

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 400W.

- 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.

3030800	Turbolicuador batidor MB-31 120/50-60/1
---------	---

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.



SERIE L



TURBOLICUADOR XM-52

Turbolicuador profesional. 570W.

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

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030841	Turbolicuador XM-52 120/50-60/1	525 mm	120 l

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-51.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.

TURBOLICUADOR BATIDOR MB-51



Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 570W.

- 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.

3030831	Turbolicuador batidor MB-51 120/50-60/1
---------	---

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.

SERIE XL



TURBOLICUADOR XM-72

Turbolicuador profesional. 750W.

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

		Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030858	Turbolicuador XM-72 120/50-60/1	630 mm	250 l

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-71.
- Soporte "quick fix".
- Soporte deslizador.

ACCESORIOS - TURBOLICUADORES-BATIDORES PROFESIONALES

Soporte para olla "quick fix"



Permite sujetar el turbolicuador 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 turbolicuadores.
- Diseño ergonómico. Facilita el manejo del turbolicuador con las manos.
- Al almacenar el turbolicuador, permite enrollar y sujetar el cable de forma segura.
- Válido para la gama XM 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" para XM
---------	-----------------------------



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
---------	--------------------



Turbolicuador de pedestal

Turbolicuador de 2 velocidades

Turbolicuador para gran producción. Diseñado para trabajar en recipientes 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.
- Modelo de 2 velocidades.

Construcción muy robusta

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

Manejo fácil y cómodo

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

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

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

Seguridad garantizada

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



	TRX-22
CARACTERÍSTICAS	
Capacidad máxima del recipiente	800 l
Longitud brazo triturador	600 mm
Potencia total	2200 W
Velocidad (en líquido)	750-1500 rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	
Dimensiones exteriores	568 x 1643 x 1219 mm
Dimensiones exteriores (cerrado)	568 x 963 x 1651 mm
Peso neto	96 kg



Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.



Dos velocidades.



Rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.



TURBOLICUADOR DE PEDESTAL TRX-22

Modelo de 2 velocidades

Turbolicuador de gran capacidad diseñado para trabajar en calderos de hasta 800 litros.

3030505	Turbolicuador TRX-22 220/60/3
---------	-------------------------------

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 turbolicuador TRX-22.



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

4032401	Rejilla 21 dientes
4032403	Rejilla 30 dientes
4032389	Rejilla 42 dientes



sammic

Línea Compact

► Pág. 24



PROCESADOR DE VEGETALES

► Pág. 29



OPCIÓN COMBINADA



CUTTER-EMULSIONADOR

PROCESADOR DE VEGETALES, CUTTER O COMBI

► Pág. 24

PROCESADOR DE VEGETALES COMPACT

Bloque motor + cabezal cortador.

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

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

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

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



► Pág. 29

CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

Bloque motor + olla para cutter de 4.4 lt.

Equipado con cuchillas microdentadas. Cuchillas lisas y perforadas disponibles.

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

Caldero con revolventores 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 procesador añadiendo el cabezal cortador.



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

Bloque motor + cabezal cortador + olla para cutter de 4.4 lt.



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

GAMA ACTIVE

1 velocidad, 1500 rpm.

Potente motor asíncrono.

Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.



GAMA ULTRA

Velocidad variable.

Motor con tecnología "brushless": máxima eficiencia.

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

Programas incorporados y la posibilidad de crear programas personalizados.



Procesadores de Vegetales

Procesador para obtener un corte perfecto: calidad, producción, ergonomía



Máquinas cortadoras de vegetales 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.
- Posibilidad de añadir la función cutter añadiendo el caldero con cuchillas.

Línea HEAVY-DUTY: un corte perfecto

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

Diseñados para un uso profesional y continuado

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

Amplio abanico de cortes

- Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (línea Compact) o 70 (línea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.

Mantenimiento, seguridad, higiene

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



	CA-21	CA-31	CA-41	CA-61	CA-2V
GUÍA DE SELECCIÓN					
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50
Producción hora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg
CARACTERÍSTICAS					
Área boca entrada (procesadora)	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	89 cm ²
Velocidad motor	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 rpm	300 - 1000 rpm
POTENCIA					
Monofásica	800 W	550 W	550 W	1100 W	1100 W
Trifásica		550 W	550 W		
DIMENSIONES EXTERIORES					
Dimensiones exteriores	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm
Peso neto	15.2 kg	21 kg	24 kg	28.5 kg	12.9 kg



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



Un corte perfecto.



Diseño ergonómico.



Salida del producto lateral.



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



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



Línea COMPACT: Gravity slide system - provista de rampa para la expulsión del producto por la gravedad.



Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



Déli-cut: Corte de 4x4x8 mm ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas, elaborar rellenos y mucho más. Es el corte ideal para tacos y caldos.



PROCESADOR DE VEGETALES - GAMA ACTIVE

Accesorios
 P. 36

Procesadores de vegetales profesionales. Modelos de una velocidad.

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



PROCESADOR DE VEGETALES CA-21

Procesador de vegetales compacta. 1 velocidad.
 Línea Active Compact. Bloque motor de 1 velocidad + cabezal cortador compact.

		Producción hora
1050952	Procesador CA-21 120/60/1	350 kg

Incluido

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

Opcional

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



PROCESADOR DE VEGETALES CA-31

Procesador de vegetales de gran producción, hasta 450 Kg/h.
 Se compone de un bloque motor de 1 velocidad y cabezal universal.

- Corte uniforme y de altísima calidad.
- Diseño ergonómico: permite cortar el producto en un solo movimiento.
- Salida del producto lateral: requiere menos fondo en la mesa de trabajo.
- Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.
- Homologado por NSF International.

		Producción hora
1050702	Procesador CA-31 120/60/1	450 kg

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.

Opcional

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



PROCESADOR DE VEGETALES CA-41

Procesador de vegetales de gran producción, hasta 650 Kg./h

Bloque motor de 1 velocidad y cabezal de gran capacidad.

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

		Producción hora
1050720	Procesador CA-41 120/60/1	650 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de 1 velocidad. · Cabezal de gran capacidad. · Broca de uso opcional. 	<ul style="list-style-type: none"> · Tolva semiautomática de gran producción.



PROCESADOR DE VEGETALES CA-61

Procesador de vegetales de gran producción, hasta 1000 Kg/h.

Bloque motor de 1 velocidad + tolva semiautomática de gran producción.

Procesador de vegetales de gran producción que consiste en un bloque motor de una velocidad y una tolva semiautomática de gran producción, alcanzando los 1.000 Kg./ hora de producción.

		Producción hora
1050741	Procesador CA-61 120/60/1	1000 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de una velocidad. · Tolva semiautomática de gran producción. 	<ul style="list-style-type: none"> · Cabezal de gran capacidad.

PROCESADOR DE VEGETALES - GAMA ULTRA

Accesorios
 P. 36

Procesador de vegetales profesional. Modelo de velocidad variable.

Equipado 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": garantía de un resultado uniforme y de gran calidad.



Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



Velocidad variable.



"Force control system": Permite definir con precisión el nivel de fuerza para conseguir resultados perfectos y repetibles.



PROCESADOR DE VEGETALES CA-2V

Procesador de vegetales compacta. Velocidad variable y tecnología Brushless: máxima eficiencia.

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

		Producción hora
1050970	Procesador CA-2V 120/50-60/1	350 kg

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Cabezal cortador. · Rampa de expulsión. · Disco expulsor. 	<ul style="list-style-type: none"> · Caldero cutter. · Rotor con cuchillas microdentadas. · Rotor con cuchillas lisas. · Rotor con cuchillas perforadas.



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

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



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

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: olla de 4.4 l.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Olla con revolventes laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.
- Gama ULTRA: Programas incorporados y opción de personalizar programas para estandarización de recetas.

Línea HEAVY-DUTY de 5,5 y 8 l: velocidad variable y muchas posibilidades

- 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” incluido.
- Programas incorporados y opción de personalizar programas para 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.

Mantenimiento, seguridad, higiene

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



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



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



Rotor con cuchillas intercambiables.



Gran capacidad: hasta 8 l. para un rendimiento profesional.



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



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



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





CUTTER - GAMA ACTIVE

Accesorios
 >>> P. 36

Cutters de una velocidad con olla de 4.4 litros.

- Motor asíncrono de gran potencia.
- Bloque motor de una velocidad + olla para cutter.



Una velocidad.



Uso intuitivo.



CUTTER K-41

Cutter compacto. 1 velocidad.
 Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + olla para cutter de 4,4 l.

1050992	Cutter K-41 120/60/1
---------	----------------------

Incluido

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

Opcional

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



CUTTER - GAMA ULTRA

Accesorios
 P. 36

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

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

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



Velocidad variable.



Rotor con cuchillas intercambiables y revoledor incorporado.



Tecnología "brushless": máxima eficiencia.



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



Tecnología "invert-blade" para un resultado homogéneo.



CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Cutter compacto. Velocidad variable y tecnología "brushless".
Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + olla para cutter de 4,4 l.

1051008	Cutter-Emulsionador KE-4V 120/50-60/1
---------	---------------------------------------

Incluido

- Bloque motor de velocidad variable.
- Olla para cutter con cuchillas microdentadas.

Opcional

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



NSF

CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la olla: 5.5 litros. Velocidad variable.
Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

1050836	Cutter-Emulsionador KE-5V 120/50-60/1
---------	---------------------------------------

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



NSF

CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la olla: 8 litros. Velocidad variable.
Permite cortar, triturar, mezclar, amasar cualquier alimento en segundos.
Tecnología "brushless": máxima eficiencia.

1050855	Cutter-Emulsionador KE-8V 120/50-60/1
---------	---------------------------------------

Incluido

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

Opcional

- Cuchillas lisas.
- Cuchillas perforadas.



NSF

Déli-cut

Un corte con una identidad única



Te presentamos el corte más universal y versátil para el Chef

- El nuevo 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. **Es el corte ideal para tacos y caldos.**
- Ahora puedes obtener el corte **Déli-cut** con la máxima calidad y precisión con todas las cortadoras de hortalizas Sammic.
- El corte **Déli-cut** no requiere ajustes especiales en la máquina: con la combinación adecuada de discos, **puedes obtener este corte con cualquier cortadora de hortalizas Sammic.**



Línea Compact

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



Disco cortador
FCES-4+4G



Rejilla
FMS-8

Línea Heavy Duty

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



Disco cortador
FCE-4+4G



Rejilla
FMC-8D

GUÍA DE CORTE

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG



ACCESORIOS - PROCESADOR / CUTTER · LÍNEA COMPACT

Cabezal cortador para K-41 / KE-4V



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada.

No incluye discos.

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

Los discos se piden por separado.

2059760	Cabezal cortador 21/2V
---------	-------------------------------

Olla para cutter (gama Compact)



Olla de cutter opcional para procesador, combinada o cutter de la gama Compact.

Olla para cutter de 4.4 lt. con tapa.

Olla de cutter adicional con tapa para modelos K-41 / KE-4V o procesadores-cutter CK-241 / CK-24V. Asimismo, permite convertir el procesador CA-21 / CA-2V en modelo combinado.

El rotor con cuchillas se pide por separado.

2059762	Olla para cutter 4.4 lt.
---------	---------------------------------

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.



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





Discos FCS (procesador Compact)

Discos para cortar rodajas.

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

- FCS-8G, FCS-10G y FCS-12G, combinables con rejillas FMS/FFS para obtener fritas o cubos.
- **Para el procesador CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**



		Medida de corte
1010530	Disco cortador FCS-1	1 mm
1010532	Disco cortador FCS-2	2 mm
1010534	Disco cortador FCS-3	3 mm
1010536	Disco cortador FCS-4	4 mm
1010538	Disco cortador FCS-5	5 mm
1010540	Disco cortador FCS-6	6 mm
1010570	Disco cortador FCS-8G	8 mm
1010572	Disco cortador FCS-10G	10 mm
1010574	Disco cortador FCS-12G	12 mm

Discos FCOS (procesador Compact)

Para cortar rodajas onduladas.

Cuchillas onduladas.

- **Para el procesador CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**



		Medida de corte
1010546	Disco cortador FCOS-2	2 mm

Rejilla para cubos FMS (procesador Compact)

Rejillas para cubos.

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



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

Rejillas para fritas FFS (procesador Compact)



Rejillas para fritas.

- Combinado con discos tipo FCS y FCOS se obtiene el corte para papas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para el procesador CA-21/2V y combi CK-241/24V.**

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



Discos FCES (procesador Compact)



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

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- **Para el procesador CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**

		Medida de corte
1010550	Disco cortador FCES-2x2	2 x 2 mm
1010552	Disco cortador FCES-2x4	2 x 4 mm
1010554	Disco cortador FCES-2x6	2 x 6 mm
1010556	Disco cortador FCES-4x4G	4 x 4 mm
1010558	Disco cortador FCES-6x6	6 x 6 mm
1010560	Disco cortador FCES-8x8	8 x 8 mm



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. Es el corte ideal para tacos y caldos.

Kit de corte Déli-cut - Línea Compact	
1010580	Rejilla cubos FMS-8
1010556	Disco cortador FCES-4x4G





Discos ralladores SHS (procesador Compact)

Discos ralladores para procesador de vegetales y combinados procesador-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 el procesador CA-21/2V.**
- **Para la combi CK-241/24V.**



		Medida de corte
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)	
1010516	Disco rallador SHSG (polvo grueso)	



ACCESORIOS - PROCESADOR / CUTTER · LÍNEA HEAVY DUTY



Cabezal tubos

Para el corte de productos alargados.

Accesorio opcional para las procesadores Sammic CA-31/41/61.

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

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

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

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

1050123	Cabezal tubos CA-31/41/62
---------	---------------------------



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.

1050122	Cabezal de gran producción CA-41 / CA-62
---------	--



Caldero cutter adicional

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

Caldero cutter con tapa.

Caldero cutter adicional con tapa para cutter K-52 / K-82, cutter-emulsionador KE-5V / KE-8V y cortadora-cutter CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

El rotor con cuchillas y el revolovedor se piden por separado.

2059792	Caldero cutter 5.5 l con tapa (sin rotor)
2059794	Caldero cutter 8 l con tapa (sin rotor)



Rotor con cuchillas para CK / K / KE

Gama de cuchillas para cutters y emulsionadoras.

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

Diferentes tipo de cuchillas dependiendo de las necesidades del usuario.

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



2053058	Rotor con cuchillas lisas MOD. 5
2053091	Rotor con cuchillas microdentadas MOD. 5
2053063	Rotor con cuchillas perforadas MOD. 5
2053935	Rotor cuchillas lisas MOD. 8
2053930	Rotor cuchillas microdentadas MOD. 8
2053940	Rotor cuchillas perforadas MOD. 8

Revolvedores CK/CKE

Para obtener una mezcla más homogénea

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



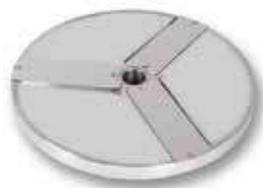
2059417	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-5
2053960	Revolvedor "cut&mix" CK/K/KE-8

Discos FC-D

Discos para cortar rodajas.

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

- FC-1+ y FC-2+ dotados de 3 cuchillas.
- FC-3D y FC-6D dotados de 2 cuchillas.
- FC-8D/10D/14D/20+/25+, dotados de 1 cuchilla.
- **Para el procesador CA-31/41/61.**



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

Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

- Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.
- Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- FCC3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.
- **Para el procesador CA-31/41/61/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**



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

Discos FCO



Para cortar rodajas onduladas.

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

- FCO-2+ dotado de 3 cuchillas.
- FCO3+ y FCO-6+ dotados de 2 cuchillas.
- **Para el procesador CA-31/41/61/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143**



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

Rejillas para fritas FFC



Rejillas para fritas (CA / CK)

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

- Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para papas fritas.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen
- **Para el procesador CA-31/41/61/301/401/601.**



		Medida de corte
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	8 mm
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	10 mm



Rejillas para cubos FMC



Rejillas para cubos.

- Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.
- Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- **Para el procesador CA-31/41/61/301/401/601.**
- **Los discos FC-20+ y FC-25+ se pueden combinar únicamente con las rejillas FMC-20+ ó FMC-25+.**



		Medida de corte
1010362	Rejilla cubos FMC-8D	8 mm
1010363	Rejilla cubos FMC-10D	10 mm
1010364	Rejilla cubos FMC-14D	14 mm
1010375	Rejilla cubos FMC-20+	20 mm
1010380	Rejilla cubos FMC-25+	25 mm

Disco FCE



Disco de corte en juliana o bastoncillos (CA-31/41/61)

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- FCE-2+ y FCE-4 dotados de 2 cuchillas.
- FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.
- **Para el procesador CA-31/41/61/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**



		Medida de corte
1010205	Disco cortador FCE-2+	2 mm
1010210	Disco cortador FCE-4+	4 mm
1010214	Disco cortador FCE-4X4G (apto para el corte Déli-cut)	4 mm
1010405	Disco cortador FCE-8+	8 mm

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. Es el corte ideal para tacos y caldos.

Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty Line	
1010362	Rejilla cubos FMC-8D
1010214	Disco cortador FCE-4X4G (apto para el corte Déli-cut)





Discos ralladores SH

Discos ralladores para procesadores de vegetales y combi procesador-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 el procesador CA-31/41/61/301/300/401/400/601 y accesorio cortador CR-143.**



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

Kit prensapurés FP+

Accesorio prensapurés para procesadores de vegetales.

Ideal para puré de papas.

* Necesario usar junto con disco cortador.

- **Para el procesador CA-31/41/61.**



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

Kit limpia-rejillas

Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura.

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

Disponible para rejillas de cubos de 8 x 8 o 10 x 10 mm.



1010361	Tapa limpiador rejilla QC-8
1010366	Tapa limpiador rejilla QC-10
1010359	Base rejilla GCH

Soporte-carro

Para cortadoras de hortalizas y modelos combinados Sammic.

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

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



1050063	Soporte cortadora CA/CK-3/4/6
---------	-------------------------------



Rebanadoras

Rebanadoras de carne profesionales

Rebanadoras para carnicerías, tiendas de abarrotes o cocinas industriales.

La gama de rebanadoras comprende de dos líneas, la línea Medium, para tiendas de abarrotes, excelente opción para el corte embutidos y la línea Large, diseñada para la exigencia de carnicerías, supermercados o comedores industriales, la cual además de rebanar embutidos, está diseñada para el corte de carnes frescas sin hueso, quesos, entre otros.

Todos los modelos cuentan con sistemas de seguridad que brindan al usuario la tranquilidad de desarrollar su trabajo y limpieza del equipo evitando al máximo exponerse a un accidente.



	GSM-250	GSM-300	GSL-300	GSL-350
CARACTERÍSTICAS				
Diámetro de cuchilla	250 mm	300 mm	300 mm	350 mm
Capacidad corte	190 x 220 mm	210 x 220 mm	220 x 260 mm	260 x 310 mm
Espesor corte	0 mm - 16 mm			
Recorrido del carro	215 mm	440 mm	290 mm	310 mm
Potencia total	220 W	246 W	373 W	373 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	620 mm	650 mm	770 mm	890 mm
Fondo	425 mm	430 mm	540 mm	585 mm
Alto	370 mm	440 mm	465 mm	480 mm
Peso neto	15.5 kg	19 kg	30 kg	36 kg

REBANADORAS DE CORREA · LÍNEA MEDIUM

Transmisión por correa

- Rebanadora fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Rebanadora 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 24V.
- Placa electrónica de seguridad.



novedad

REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-250

Cuchilla Ø 250 mm.

Transmisión por correa.

5051032	Rebanadora de carnes frías GSM-250 120/60/1
---------	---



novedad

REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Transmisión por correa.

5051049	Rebanadora de carnes frías GSM-300 120/60/1
---------	---



REBANADORA DE CORREA · LÍNEA LARGE

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa

- Rebanadora fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Rebanadora 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 24V.
- Placa electrónica de seguridad.



novedad

REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa.

5051043	Rebanadora de carnes frías GSL-300 120/60/1
---------	---



novedad

REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-350

Cuchilla Ø 350 mm.

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa.

5051047	Rebanadora de carnes frías GSL-350 120/60/1
---------	---

Cortadora de papas manual

Máquina para cortar papas fritas

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

- Ideal para espacios reducidos. Permite recoger el producto terminado en charolas de 150mm de altura.
- Se puede utilizar para diferentes tubérculos, frutas, verduras, etc.
- Construida en materiales robustos e higiénicos. Muy fácil de limpiar.
- Permite obtener un **corte limpio y uniforme**, sin roturas ni desperdicios.
- Tres medidas disponibles. Juegos de **grilla-prensa intercambiables** para obtener cortes con espesores de 8, 10 o 12mm.
- Homologado por NSF International.



Elevada producción.



Máxima comodidad.



Versatilidad: grillas-prensas intercambiables.



CORTADORA MANUAL DE PAPAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas industriales

Producción entre 100 - 150 Kg./h.

Equipada de serie con un juego de cuadrícula-prensa.

*Recipiente no incluido



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

Incluido	Opcional
· 1 juego de cuadrícula-prensa	· Juegos de cuadrícula-prensa de distintas medidas

ACCESORIOS

Juegos de cuadrícula-prensa

Para la cortadora manual de fritas CF-5

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



1020065	Juego cuadrícula-prensa 8 x 8 CF-5
1020070	Juego cuadrícula-prensa 10 x 10 CF-5
1020075	Juego cuadrícula-prensa 12 x 12 CF-5



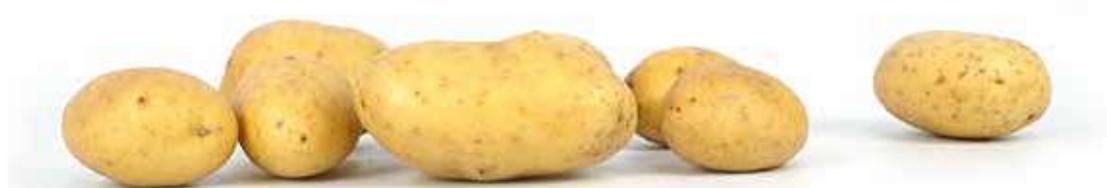
Peladoras de papas

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



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

- Con capacidades de hasta 30 Kg. por operación.
- Pelado de papas rápido y seguro por abrasión.
- Abrasivo apto para alimentación, sumamente resistente y duradero.
- Panel de mandos de uso muy intuitivo equipado con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
- Equipamiento opcional: soportes y filtros anti-espuma para las peladuras.



	PP-6+	PI-10	PI-20	PI-30
GUÍA DE SELECCIÓN				
Cubiertos (desde / hasta)	30 - 150	60 - 200	100 - 300	200 - 500
CARACTERÍSTICAS				
Capacidad de carga por ciclo	6 kg	10 kg	20 kg	30 kg
Producción / hora (max)	150 kg	240 kg	480 kg	720 kg
Temporizador	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA				
Monofásica	400 W	550 W	550 W	730 W
Trifásica	370 W	370 W	550 W	730 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	395 x 700 x 433 mm	435 x 635 x 668 mm	433 x 635 x 786 mm	622 x 760 x 1002 mm
Dimensiones externas con soporte	411 x 700 x 945 mm	433 x 638 x 1040 mm	433 x 638 x 1155 mm	546 x 760 x 1255 mm
Peso neto	37 kg	36/34 kg	38/36 kg	60 kg

GAMA ALUMINIO

Accesorios
 P. 53

Construcción en aluminio altamente resistente

- Fabricadas en **aluminio** altamente resistente.
- Pelado por **abrasivo**: plato y lateral recubiertos por material abrasivo.
- Cilindro **orientable**.



Cilindro orientable.



Uso intuitivo.



PELADORA DE PAPAS PP-6+

Producción de 6 kg en cada ciclo.
 Fabricado en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000414	Peladora PP-6+ 120/60/1	150 kg

Opcional

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

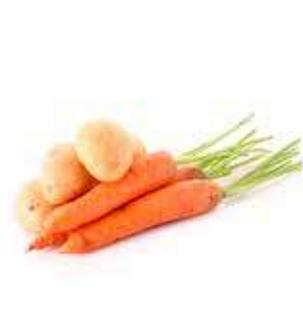


GAMA INOX - PROFESIONAL

Accesorios
 >>> P. 54

Construcción en acero inox

- De 10 a 30 Kg. de capacidad por ciclo.
- Sirven para pelar papas, zanahorias u otros productos similares
- Construidos en **acero inoxidable**.
- Plato y **revolvedores laterales** recubiertos con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF). Plato de aluminio fácilmente desmontable para su limpieza.
- Tapa elevable transparente altamente resistente equipado con cierre y dispositivo de seguridad.
- Puerta de salida de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Cuadro de mandos con **protección IP65**: fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras. Equipado con temporizador 0-6 min. y posibilidad de funcionamiento continuo.
- Auto-arrastre de residuos al desagüe.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.
- Equipadas con **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior.
- Ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.



Para pelar papas, zanahorias y similares.



Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.



Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



Revolvedores laterales y plato abrasivo.



PELADORA DE PAPAS PI-10

10 Kg. / ciclo

Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000608	Peladora PI-10 120/60/1	240 kg

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PAPAS PI-20

20 Kg. / ciclo

Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000618	Peladora PI-20 120/60/1	480 kg

Opcional

- Soporte
- Filtro anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PAPAS PI-30

30 Kg. / ciclo

Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000638	Peladora PI-30 120/60/1	720 kg

Opcional

- Soporte inox con filtro.





ACCESORIOS - PELADORAS DE PAPAS · GAMA ALUMINIO

**Soporte peladoras PP / PPC**

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

1000399	Soporte inox PP
---------	------------------------

**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
---------	-----------------------------



ACCESORIOS - PELADORAS DE PAPAS · GAMA INOX

Soportes peladoras M / PI / PES

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.



2009224	Soporte inox PI-10 / PI-20
2009250	Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado)
2009270	Soporte inox con filtro PI-30

Filtros peladoras M / PI / PES

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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



2009223	Filtro PI-10 / PI-20
---------	----------------------





Escurreadoras de verduras

Escurreadoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 Kg./h.



Elevada producción con total garantía

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

Robustez y fiabilidad

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

Prestaciones avanzadas

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

	ES-100	ES-200
CARACTERÍSTICAS		
Capacidad por operación (escurridor)	6 kg	12 kg
Capacidad por ciclo (lechugas)	5-8	10-15
Producción hora escurridor	120 - 360 kg	240 - 720 kg
Potencia total	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
Peso neto	48 kg	52 kg



Elevada velocidad y productividad.



Máximo cuidado del producto.



Uso muy intuitivo y prestaciones avanzadas.



Exclusivo Vibration Control System y freno motor.



Ruedas con freno para almacenamiento bajo mostrador.



ESCURRIDOR ES-100

6 kg de carga por ciclo.

Producción 120-360 kg/h.

1000702	Escurreidora ES-100 120/50-60/1
---------	---------------------------------

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.



ESCURRIDOR ES-200

12 kg de carga por ciclo.

Producción 240 - 720 kg/h

1000712	Escurreidora ES-200 120/50-60/1
---------	---------------------------------

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.

ACCESORIOS



Cesto acero inoxidable

Cesto escurridora Sammic ES-100/200.

2009625	Cesta ES-100
2009620	Cesta ES-200



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE



Empacadoras al vacío industriales - Gama "Sensor"

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

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



Accesorios >>> P. 68

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 empaçado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Gabinete y cámara de acero inoxidable.
- Cámara embutida en las series 200, 300 y 400.
- Tapa amortiguada transparente.
- Panel de mandos digital.
- Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Seguridad en el empaque de líquidos gracias al control sensor o microprocesador de gran precisión.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Descompresión a impulsos para proteger el producto a empacar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.
- Vacío plus que permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de sellado sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cámara.
- Cámara 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.

	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
Capacidad bomba (m ³ /h)	5 / 10	12	12 / 19	24	48	75
Tipo sellado	Doble					
Longitud barra sellado (mm)	280	320	420	420 + 420 555	413 + 656	848 + 848
Potencia eléctrica (W)	100 / 450	370	550	750	1.100	1.500
Alimentación eléctrica	120V/50-60Hz/1~				208-240V/60 Hz/3N~	
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	2	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
Ancho	288	330	430	560	672	864
Fondo	334	360	415	430	481	603
Alto	111	155	145 / 180	183	200	215
DIMENSIONES EXTERNAS (MM)						
Ancho	337	384	484	625	740	960
Fondo	431	465	529	537	566	757
Alto	307	403	413	513	997	998
Peso neto (Kg)	24 / 32	39	51	76	145	232
Accesorios	1 plancha de relleno					



Bombas Busch: garantía de calidad.

Vacío controlado por sensor.

Posibilidad de envasar en tarros de cristal.

SERIE 200

Modelo de sobremesa: Barra de sellado de 280 mm.

- Cámara de empaque embutida.

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Planchas de relleno adicionales



		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140621	Empacadora al vacío SE-204 120/50-60/1	280 mm	5 m³/h
1141081	Empacadora al vacío SE-208 120/50-60/1	280 mm	10 m³/h

SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de sellado de 320 mm.



- Cámara de empaque embutida.

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Soporte para empacar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

1140629	Empacadora al vacío SE-310 120/50-60/1	Longitud barra de sellado 320 mm	Capacidad de la bomba 12 m³/h
---------	--	-------------------------------------	----------------------------------

SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de sellado de 420 mm.



- Cámara de empaque embutida.

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Soporte para empaque de líquidos
- Planchas de relleno adicionales

1140635	Empacadora al vacío SE-410 120/50-60/1	Longitud barra de sellado 420 mm	Capacidad de la bomba 12 m³/h
1140637	Empacadora al vacío SE-416 120/50-60/1	Longitud barra de sellado 420 mm	Capacidad de la bomba 19 m³/h



SERIE 500

Modelo de sobremesa. Cámara de empaque de forma alargada. Una o dos barras de soldadura.

- Cámara de empaque de forma alargada.
- Una o dos barras de soldadura.

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

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



		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1141152	 Empacadora al vacío SE-520 CC 120/60/1	420 + 420 mm	24 m³/h
1141153	 Empacadora al vacío SE-520 L 120/60/1	555 mm	24 m³/h

SERIE 600

Modelo de piso con dos barras de sellado

Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Kit de corte de bolsa
- Soporte para empacar líquidos
- Planchas de relleno adicionales



		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140656	 Empacadora al vacío SE-604 208-240V/60/3	413 + 656 mm	48 m³/h



SERIE 800

Modelo de piso con dos barras de sellado



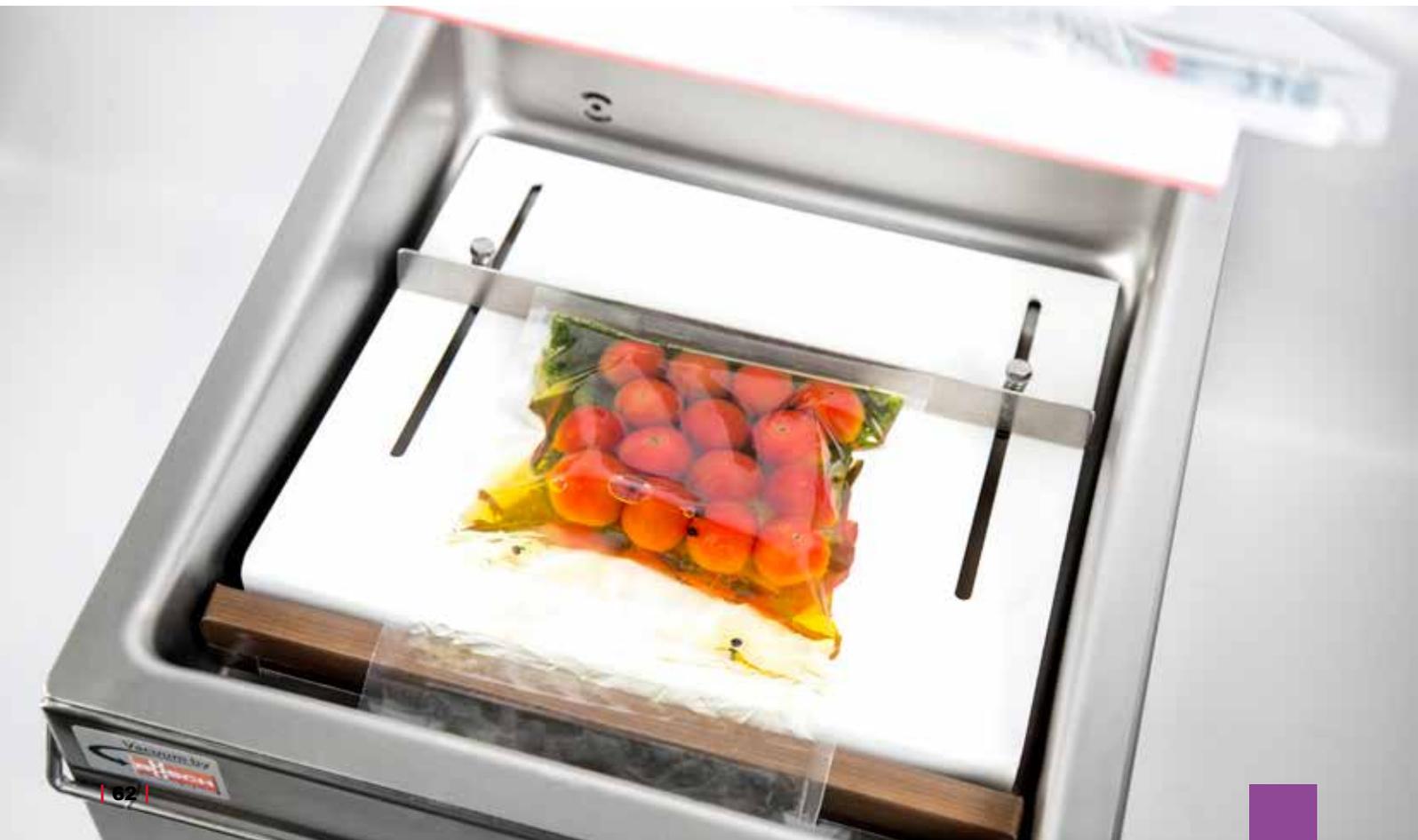
Incluido

- Plancha de relleno

Opcional

- Soporte para empacar líquidos
- Planchas de relleno adicionales

1140690	Empacadora al vacío SE-806 LL 208-240/60/3	Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
		848 + 848 mm	75 m³/h





Empacadoras al vacío industriales - Gama "Sensor Ultra"

Accesorios

>>> P. 68

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

Las empacadoras al vacío profesionales Sammic permiten prolongar el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida del peso, sin que se resequen ni mezclen sabores y olores.



Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Panel de mandos digital con pantalla LCD de color de 3.9": toda la información de un vistazo.
- Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.
- Doble sellado o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del empacado.
- Barra de sellado sin cables.
- Gabinete y cámara de acero inoxidable.
- Cámara embutida en las series 300 y 400.
- Tapa amortiguada transparente.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Memoria de programas: capacidad de memorizar 25 programas diferentes con opción de bloqueo.
- Programa de vacío por etapas para productos blandos de tipo poroso.
- Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos, garantizando el máximo vacío posible.
- Descompresión progresiva para evitar la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Sistema de impresión de etiquetas opcional, gracias a la conectividad bluetooth.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de sellado sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cámara.
- Cámara 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.



	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
Capacidad bomba (m³/h)	12	19	24	48	75	120 / 186
Tipo sellado	Doble					
Longitud barra soldadura (mm)	320	420	420 + 420 555	413 + 656	848 + 848	2 x (660 + 660)
Potencia eléctrica (W)	370	550	750	1.100	1.500	2.200 / 4.000
Alimentación eléctrica	120V/50-60Hz/1~			208-240V/60Hz/3N~		
Presión vacío máximo (mbar)	2	2	2	0.5	0.5	0.5
DIMENSIONES CÁMARA (MM)						
Ancho	330	430	560	672	864	662
Fondo	360	415	430	481	603	874
Alto	155	180	183	200	215	205
Dimensiones externas (mm)						
Ancho	384	484	625	740	960	1640
Fondo	465	529	537	566	757	874
Alto	403	448	513	997	998	1370
Peso neto (Kg)	39	50	76	145	232	360
Accesorios	1 plancha de relleno					4 pl. relleno



Bombas Busch: garantía de calidad.



Vacío controlado por sensor.



Prestaciones avanzadas.



Posibilidad de envasar en tarros de cristal.



Bluetooth y conexión para impresora de serie.



Amplio catálogo de opciones extra: soldadura plus, impresora, gas inerte.



Capacidad de memorizar 99 programas. Crea y nombra tus programas desde la app.



Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos.



SERIE 300

Modelo de sobremesa: barra de sellado de 320 mm.



- Cámara de empaque embutida.

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.

1140737	Empacadora al vacío SU-310P 120/50-60/1	Longitud barra de sellado 320 mm	Capacidad de la bomba 12 m³/h
---------	---	-------------------------------------	----------------------------------

SERIE 400

Modelo de sobremesa: barra de sellado de 420 mm.



- Cámara de empaque embutida.

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.

1140767	Empacadora al vacío SU-416P 120/50-60/1	Longitud barra de sellado 420 mm	Capacidad de la bomba 19 m³/h
---------	---	-------------------------------------	----------------------------------

SERIE 500

Modelo de sobremesa. Cámara de empaque de forma alargada. Una o dos barras de soldadura.



- Cámara de empaque de forma alargada.
- Una o dos barras de soldadura.

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.

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1141122	Empacadora al vacío SU-520P CC 120/50-60/1	420 + 420 mm	20 m³/h
1141131	Empacadora al vacío SU-520P L 120/50-60/1	555 mm	20 m³/h

SERIE 600

Modelo de piso con dos barras de sellado



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.

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140826	Empacadora al vacío SU-604P 208-240/60/3	413 + 656 mm	48 m³/h



SERIE 800

Modelo de piso con dos barras de sellado



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.

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140914	Empacadora al vacío SU-806P LL 208-240/60/3	848 + 848 mm	75 m³/h

SERIE 6000

Modelo de piso de doble cámara



Empacadoras de gran producción con campana basculante, doble cámara y doble sellado.

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.

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1141043	Empacadora al vacío SU-6100P 220/60/3	2 x (662 + 662) mm	120 m³/h
1141063	Empacadora al vacío SU-6160P 220/60/3	2 x (662 + 662) mm	186 m³/h

ACCESORIOS - EMPACADORAS AL VACÍO

Conjunto plancha relleno



Para empacadoras al vacío.

- Fabricado en polietileno.

2149790	Plancha relleno SE-200
2149791	Plancha relleno SE/SU-300
2149792	Plancha relleno SE/SU-400
2149793	Plancha relleno SE/SU-500
2149794	Plancha relleno SE/SU-600LC
2149798	Plancha relleno SE/SU-800LL
2149563	Plancha relleno SU-6000

Soporte líquidos



Para empacadoras al vacío.

- Transparente para empacadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para empacadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.

2149531	Placa líquidos SE/SU-300 (310 x 290 x 54 mm)
2149020	Placa líquidos SE/SU-400/500 (375 x 355 x 71 mm)
2149074	Placa líquidos SE/SU-600 (590 x 400 x 63 mm)
2141798	Placa líquidos SE/SU-800 (750 x 404 x 108 mm)

Kit Vac-Norm



Para empacadora 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.

2149244	Vac-Norm sobremesa
---------	--------------------



Recipientes Vac-Norm

Cubetas inoxidable de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de empacadoras. Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.



5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100
5140118	Tapa Vac-Norm 1/3
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3



Impresora RB para empacadora SU*

Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir etiquetas

Para imprimir etiquetas directamente desde las empacadoras al vacío SU de Sammic equipadas con esta funcionalidad.



- Tecnologías de impresión soportadas: transferencias térmica / térmica directa.
- La impresión por transferencia térmica es ideal para la cocción sous-vide: las etiquetas de transferencia térmica (tipo ribbon) soportan 100°C.
- Resolución: 203 dpi - 8 dot/mm.
- 8 MB memoria flash.
- Velocidad de impresión: 127mm/s - 5 pulgadas por segundo.
- Soportde de múltiples páginas de códigos.
- Emulaciones.
- Fácil de usar. Fácil mantenimiento.



1140569	Impresora RB para empacadora SU
---------	---------------------------------

Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB

Etiquetas de transferencia térmica.

Etiquetas no térmicas de 55 x 45 mm / 55 x 90 mm y rollo ribbon, sumergibles en el SmartVide hasta 100°C.

Válidas para la impresora RB de Sammic.



2149848	Rollo etiqueta ribbon 55X45 5 uds
2149849	Rollo ribbon resina 55 mmx74m 4 uds



¿Sueñas con una técnica culinaria que...

...garantiza la cocción a una **temperatura controlada con precisión**, preservando las cualidades del producto y realzando su sabor y textura?

...permite cocinar productos en sus propios jugos, pudiéndose usar este jugo inmediatamente para **realzar sabores**?

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

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

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

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

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

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

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



www.sous-vide.cooking

SMART VIDE

Combina tu equipamiento Sammic con el **JANBY Track** y digitaliza el proceso de regeneración sous-vide



europe.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/APPCC** asegurando la seguridad alimentaria

Product/Program	Batch	Units	Container
SALMON		1 units	10
TURKEY		1 units	10
BREADED CHICKEN BREAST		1 units	10
PORK		1 units	10
ROAST MEAT/DJAF		1 units	10
SOFT		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/APPCC** 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

novedad



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.

Organiza tus productos

Las cestas de acero inoxidable fabricadas a medida permiten organizar tus productos en la cuba 120P.



CESTAS PARA LA CUBA 120P

Cesta	Dimensiones (AxFxH)
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180430	245 x 190 x 315 mm

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.



El interior de la cuba presenta un diseño limpio y con cantos redondeados para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

Termocirculadores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura para obtener lo mejor de los alimentos

La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Esta técnica permite obtener productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura, con la mínima pérdida de humedad y peso.



Ventajas de la cocción sous-vide

Calidad del producto: productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.

- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor y el aroma.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes a diferencia de la cocción tradicional.
- Se ha demostrado que la cocción al vacío retiene mucho más las vitaminas que la cocción tradicional o al vapor.
- Hace falta añadir muy poca grasa y sal a la comida.
- Resultados consistentes.

Ventajas organizacionales y económicas:

- Maximiza la preparación anticipada y facilita el trabajo en horas punta.
- Mínima merma del producto y control preciso de las raciones y costes.
- Bajo consumo de energía en comparación con hornos.
- La cocción sin gas reduce la temperatura de la cocina y el riesgo de incendios.
- Posibilidad de regenerar distintos platos al mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm / 200 mm (SmartVide XL).
- 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.



HACCP-ready.



Janby Track-ready.



Firmware updaters.



Sonda al corazón opcional.





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
1180103	SmartVide 5 120/60/1	1200 W	30 l

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolsas 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
1180123	SmartVide 7 120/60/1	1400 W	56 l

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolsas 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
1180143	SmartVide 9 120/60/1	1400 W	56 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bolsa de transporte. 	<ul style="list-style-type: none"> · 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
1180402	SmartVide XL 208-240/50-60/1	2600 W	120 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Janby Track Mini (requiere activación). 	<ul style="list-style-type: none"> · Sonda al corazón. · Contenedores aislados. · Cubas potenciadas. · Tapas. · Bolas antivapor. · Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



novedad

SOUS-VIDE PARA GRANDES PRODUCCIONES

SmartVide XL + Cuba 120P. Elevada producción: hasta 200 porciones de 200 g por hora.

Diseñados para ayudar a los profesionales de la hostelería en la productividad, la versatilidad del menú y la calidad culinaria. Permiten a los operadores servir hasta 200 porciones de 200 g por hora manteniendo la misma precisión que un tanque de sous-vide de mostrador típico.

- **Producción:** Hasta 200 porciones de 200 g por hora.
- **Versatilidad en el menú:** Varios platos pueden ser regenerados simultáneamente en el mismo baño.
- **Calidad culinaria:** Preserva la calidad del producto y mejora el sabor y la textura.
- **Precisión:** Para obtener resultados extremadamente consistentes.
- **Fácil control HACCP:** Permite exportar o imprimir resultados de cada ciclo.
- **Janby Track-Ready:** Controla los tiempos de cocción y regeneración de cada producto de manera independiente.

SmartVide XL + cuba potenciada 120P	
1180402	SmartVide XL 208-240/50-60/1
1180422	Cuba potenciada 120P 208-240/50-60/1

ACCESORIOS

Sensor de temperatura Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto

Para SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide XL / SmartVide8 Plus / SmartVide 8.

1180090	Sensor de temperatura al corazón SmartVide
---------	---

Membranas Sous-Vide



Membrana para retener el vacío en la bolsa al utilizarse el sensor de temperatura.

1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide
5170060	Membrana 10 mm x 4 m sous-vide



Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide.

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

1180060	Cuba 28 SmartVide (1/1 de 200 mm)
1180065	Cuba 56 SmartVide (2/1 de 200 mm)

Cubas potenciadas para SmartVide XL



Conectado y controlado 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 máxima del recipiente
1180422	Cuba potenciada 120P 208-240/50-60/1	3000 W	120 l

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 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- Equipados con asa.



1180062	Tapa 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180067	Tapa 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL
1180427	Tapa 120P SmartVide XL



Cestos para cuba potenciada 120P

Dos 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.

1180430	Cesto 245 x 190 x 315 B
1180433	Cesto 480 x 190 x 315 B



Esferas antivapor

Esferas para evitar la evaporación de líquidos

Esferas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.

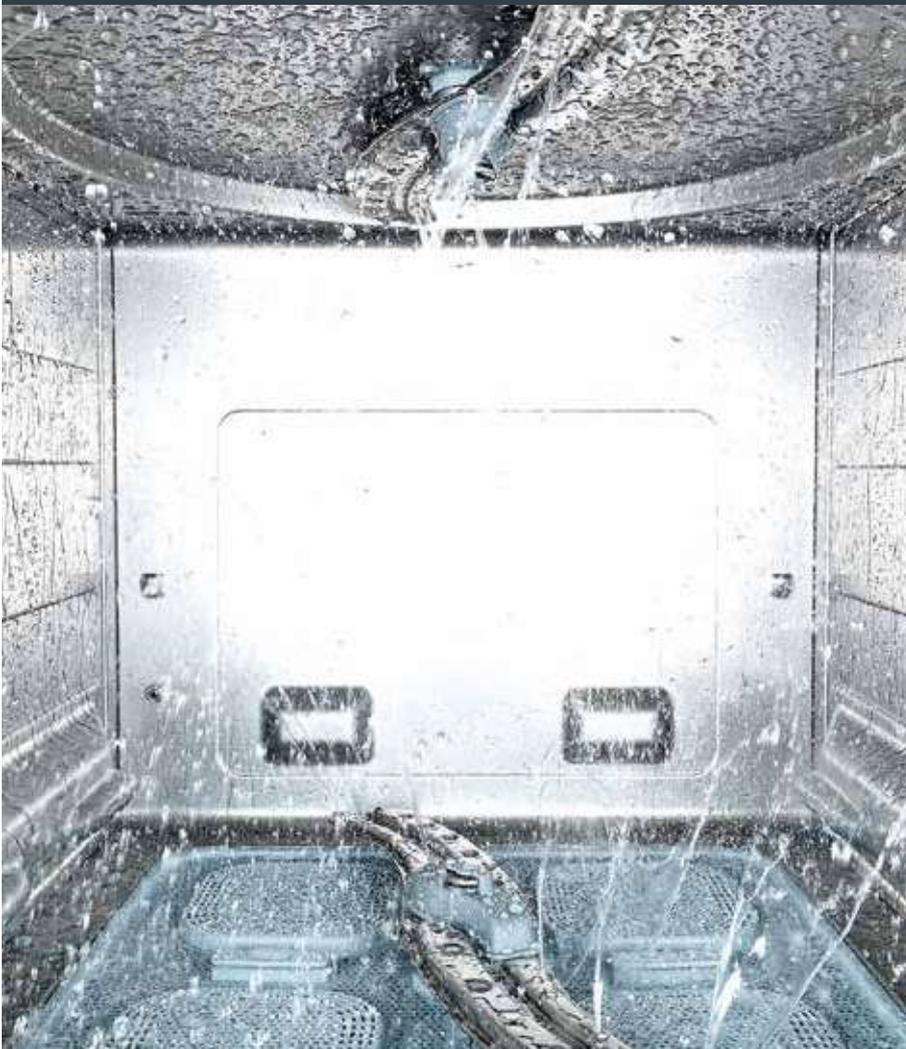
- Crean una capa de aislamiento en cualquier baño abierto, evitando la pérdida de calor y la evaporación del agua.
- Mantiene las bolsas al vacío sumergidas.
- Reduce humos y el riesgo de salpicaduras.
- Soporta hasta 110°C y se puede usar prácticamente con cualquier tipo de líquido.



1180080	Esferas antivapor Ø20, 1.000 unidades.
---------	--



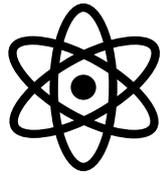
LAVADO DE LA VAJILLA



Lavavasos · Lavavajillas AX - UX

Una familia con valores





Un núcleo DOS GAMAS



AX

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

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

Active Xperience

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



UX

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

Equipadas con tecnologías de vanguardia:

Display LCD Color

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

Soft start

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

Amplia gama de opcionales

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

Una familia con valores

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



Eficacia de lavado



Higiene y ergonomía



Eficiencia de recursos



Fiabilidad







Calidad constructiva

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

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

GANAS TÚ, GANA EL MEDIO AMBIENTE

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

Brazos Hydroblade

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



Consumo de agua durante el aclarado.



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

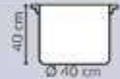


Garantía de higiene

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

Gran capacidad de carga

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

	Altura útil	Artículos compatibles
Lavavasos	300 mm	 2x
Frontales	380 mm	 GN 1/1  Económicos 1/1 2x
Capotas	430 mm.	GN 1/1  Económicos 1/1  40 cm 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 para hostelería de pequeñas dimensiones

Eficacia de lavado, fiabilidad, higiene, ergonomía, consumos optimizados... son los atributos técnicos demandados por cualquier profesional.



Accesorios

>>> P. 99

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





AX-40	
CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones de la cesta	400 x 400 mm
Altura útil	300 mm
Botón aclarado en frío	-
Lavado superior	sí
Panel de control electrónico	sí
Visualización temperaturas lavado	-
Visualización temperaturas aclarado	-
Capacidad de la cuba	9 l
Doble pared	-
CICLOS	
Ciclos	3
Duración ciclo(s)	120 / 150 / 210"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17
POTENCIA	
Potencia bomba	0.33 Hp / 250 W
Potencia tanque	1200 W
Potencia caldera	2500 W
Potencia total	2750 W
DIMENSIONES EXTERIORES	
Dimensiones exteriores	470 x 537 x 710 mm
Peso neto	36.5 kg
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.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



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



Opción de doble altura.

ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



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



LAVAVASOS AX-40

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

Sani-Control: desinfección garantizada.

Carrocerías embutidas y puerta easy-grip: higiene y ergonomía

Brazos exclusivos de lavado Hydroblade: máxima eficacia.

Sistema de filtrado en 3 etapas.

Carrocería de doble pared parcial.

1303081	Lavavasos AX-40 220/60/1
---------	--------------------------

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.



Lavaplatos 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. 99

Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

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



	AX-50	UX-50 LITE
CARACTERÍSTICAS		
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura útil	380 mm	380 mm
Panel de control electrónico	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí
Aclarado a temperatura constante	-	-
Bomba de presión de aclarado	-	-
Capacidad de la cuba	14 l	14 l
Doble pared	-	-
CICLOS		
Ciclos	3	6
Duración ciclo(s)	120 / 150 / 210"	91 / 110 / 120 / 180 / 240"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17	40 / 33 / 30 / 20 / 15
POTENCIA		
Potencia bomba	0.75 Hp / 500 W	1 Hp / 750 W
Potencia tanque	1800 W	1800 W
Potencia caldera	2800 W	3000 W
Potencia total	3300 W	3750 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Dimensiones exteriores	580 x 640 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm
Peso neto	55 kg	57 kg
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.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



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



380 mm de capacidad de carga.



Opción de doble altura.



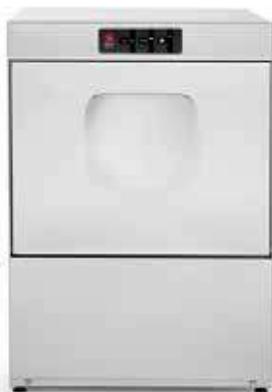
ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



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



LAVAVAJILLAS AX-50

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

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

1303181	Lavavajillas AX-50 220/60/1
---------	-----------------------------

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

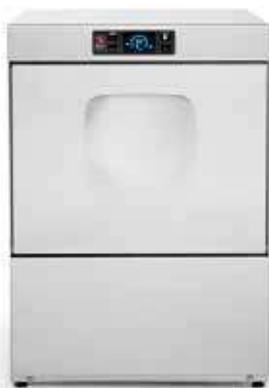
- Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Función "wash plus +": aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.
- 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).



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



Display color LCD. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAVAJILLAS UX-50 LITE

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

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

1303217 Lavavajillas UX-50 LITE 220/60/1

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.
- Accesorio doble nivel para lavar dos cestas a la vez.



Lavavajillas de capota

Los lavaplatos de capota facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral, su altura y la capota 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. 99

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



Volumen de cuba compacto: máxima eficiencia.



Brazos de lavado Hydroblade.



Filtros de superficie con diseño "easy-on".



430 mm de capacidad de carga.



	AX-100	UX-100
CARACTERÍSTICAS		
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Altura útil	430 mm	430 mm
Bomba de presión de aclarado	-	-
Capacidad de la cuba	25 l	25 l
Doble pared	-	-
Visualización temperaturas aclarado	-	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí
CICLOS		
Ciclos	3	6
Duración ciclo(s)	120 / 180 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17
POTENCIA		
Potencia bomba	1.0 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W
Potencia tanque	2500 W	2500 W
Potencia caldera	6000 W	7500 W
Potencia total	6700 W	8250 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Dimensiones exteriores	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm
Alto (abierto)	2000 mm	2000 mm
Peso neto	102 kg	102 kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)		





ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



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



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA AX-100

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

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

1303303	Lavavajillas AX-100 220/60/3
---------	------------------------------

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.





ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

- Soft start: el arranque progresivo de la bomba de lavado para proteger los artículos frágiles.
- Color LCD Display: comunicación intuitiva del estado de la máquina por medio de mensajes, código de colores e iconos.
- Ciclos dedicados: selección del programa de lavado idóneo mediante iconos.
- Adaptable: permite ajustar los principales parámetros de la máquina a las necesidades de cada usuario.
- Control de los dosificadores desde el panel de mandos, por personal autorizado.
- Visor de temperaturas.
- Función "wash plus +": aumenta la intensidad del ciclo de lavado para una mayor eficacia.
- Panel de mandos con protección antihumedad IP65.
- 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).



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



Display color LCD. Incluye arranque automático "auto-start".



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-100

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

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

1303319	Lavavajillas UX-100 220/60/3
---------	------------------------------

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.



ACCESORIOS - LAVAVASOS / LAVAVAJILLAS

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.



2319660	Kit de doble altura para AX/UX-40
2319771	Kit de doble altura para AX/UX-50



Mesas para conectar dos lavavajillas de cúpula

Permiten conectar dos lavavajillas de cúpula.

- Robustez de las mesas con barra de sujeción.
- Construcción sólida en acero inoxidable.
- Peto trasero anti salpicaduras.
- Disponibles en dos longitudes.

5712277	Mesa conexión 2 cúpulas MCC-150 · 150 mm
5712275	Mesa conexión 2 cúpulas MCC-700 · 700 mm

Cesta 400 x 400 mm

Cestos de 400 x 400 mm para vasos y platos.

- Cesta base 400 x 400 mm.
- Cesta platos 400 x 400 mm.
- Cesta vasos altos 400 x 400 mm.



2305468	
---------	--

Cesta base 400 x 400 x 110 mm

2307028	
---------	--

Cesta platos 400 x 400 x 110 mm

2307219	
---------	--

Cesta vasos altos 400 x 400 x 150 mm

5300240	
---------	--

Cesta inclinada 400 x 400 mm



Cesta 500 x 500 mm

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

Cestas lavavajillas industrial 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.



5300105

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



5300112

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



5300120

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



5300225

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130

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

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.



5300135

C-1370 Cubilete cubiertos 105 x 105 x 125 mm



5300125

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



Dosificadores para lavavasos y lavavajillas frontales AX / UX

Diseñados para los lavavasos y lavavajillas de Sammic.

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



2310429	Kit dosificador detergente variable para AX / GP
2319685	Kit dosificador detergente peristáltico para UX
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX

Dosificadores para lavavajillas de cúpula AX / UX

Diseñados para lavavajillas Sammic.

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



2310440	Kit dosificador detergente variable para AX-100
2319685	Kit dosificador detergente peristáltico para UX
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX

Panel externo para lavavajillas 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.



2319848	Panel de control externo UX
---------	-----------------------------



Túneles de lavado

Túneles de lavado con capacidad de 1.800 platos / hora

Los túneles de lavado son ideales para hoteles, hospitales y grandes comedores en general.

- Construcción en acero inoxidable.
- Arrastre central de acero inoxidable equipado con un limitador de paro por fricción en caso de bloqueo.
- Separación de las distintas zonas con cortinas intermedias.
- Arranque automático.
- Llenado automático del caldera.
- Control preciso de la temperatura mediante controles de temperatura de gran precisión. Facilidad de regulación y visualización.

Economía

- Microswitch de lavado a la entrada de la máquina que arranca las bombas de lavado al introducir las cestas.
- Timer 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 temporizador del arrastre al actuar el microswitch de fin de carrera.
- Módulo de secado de serie

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.

NOTA: Producciones configurables hasta 5.000 platos / hora. Consultar modelos.



Accesorios

>>> P. 105





	SRC-1800
Prelavado	-
Primer lavado	-
Lavado	sí
Lavado potenciado	-
Aclarado	sí
Doble aclarado	-
PRODUCCIÓN HORA	
Cestas	67 - 100
Platos	1206 - 1800
LAVADO	
Temperatura	55°C - 65°C
Cuba (l)	80 l
Pot. bomba	2 Hp / 1500 W
Cuba (W)	7500 W
ACLARADO	
Temperatura	80°C - 90°C
Consumo	270 l/h
Calderín (W)	18000 W
Calderín (l)	20 l
POTENCIA	
M. arrastre	0.25 Hp / 180 W
Total (W)	27135 W
DIMENSIONES EXTERIORES	
Ancho	1180 mm
Fondo	830 mm
Alto	1430 mm
Peso neto	200 kg
OPCIONES	
Secado lin.	TS-600
Secado 90°	TS-90
Extracción	CA / EV / CV
NOTA: MODELOS DE PRODUCCIÓN Y CONFIGURACIÓN DIFERENTE CONSULTAR. DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)	





Gran producción: hasta 5.000 platos/hora.



Tubos y difusores de alta eficiencia para un lavado óptimo.



Sistema de aclarado que equilibra eficacia y ahorro del consumo de agua.



Puertas asistidas y componentes desmontables para fácil limpieza e inspección.



Optimización del espacio con mesas y módulos de secado adaptables.



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-1800

67/100 cestos/hora (hasta 1.800 platos/hora). Lavado + aclarado. Modelo compacto. Especialmente indicado para espacios reducidos. 2 velocidades. Módulo de secado TS-600 de 6 Kw opcional.

1302401	Lavavajillas SRC-1800D 220/60/3
1302420	Lavavajillas SRC-1800I 220/60/3
1300708	Módulo de secado TS-600D 220/60/3 - kit
1300709	Módulo de secado TS-600I 220/60/3 - kit

Incluido

· 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

· Consultar opciones



ACCESORIOS - TÚNELES DE LAVADO

Cesta 500 x 500 mm

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

Cestas lavavajillas industrial 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.



5300105
C-1 Cesta base 500 x 500 mm h:100 mm

5300112
C-3 Cesta platos 500 x 500 mm h:100 mm

5300120
C-30 Cesta bandejas 500 x 500 mm h:100 mm

5300225
C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227
C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm

5300130
C-2 Cesta cubiertos 500 x 500 mm h:100 mm

Insertos / Suplementos / Otros

Útiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



5300135
C-1370 Cubilete cubiertos 105 x 105 x 125 mm

5300125
C-1371 Cestillo cubiertos C-1371 430 x 210 x 150 mm

Secadoras-abrillantadoras de cubiertos

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



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

Economía, rapidez e higiene en el secado de cubiertos

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

Hechos para durar

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

Panel intuitivo: máxima información y control del proceso

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

Un modelo para cada necesidad

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



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



SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3001



Modelo de sobremesa con ventilador en la salida.

Producción de 3000 piezas/hora.

1370058	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001 120/60/1
---------	--

Incluido

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

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001



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

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

1370051	Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001 220/60/1
---------	--

Incluido

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

Opcional

- Kit rueda delantera.

ACCESORIOS

Producto pulidor

Granulado de origen vegetal para abrillantar.

Se vende en sacos de 3 kg.



2379014	Granulado para abrillantar 3 kg
---------	---------------------------------



Esterilizador de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica

El armario esterilizador de cuchillos mantiene la higiene de sus herramientas de corte en la cocina industrial. Desinfecta y esteriliza.

- Fabricados en acero inoxidable AISI 430 y material acrílico con protección UV.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilización de cuchillos en menos de 30 minutos: solución HACCP.
- Soporte de cuchillas no magnético: no daña el afilado.



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25 - 30 unidades.

- Potencia 15 W.
- Capacidad: 25-30 unidades.
- Dimensiones: 482 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 8 kg.

5130583	Esterilizador cuchillos EC-30 120/60/1
---------	--



FÁBRICAS DE HIELO





Fábrica de hielo gourmet · Gama GS

Hielo gourmet: Ideal para enfriar cualquier tipo de bebida

Fabricadora de cubito Gourmet de 22g, producción de 56kg/hr, Deposito integrado de 25kg o 1087 cubitos. Especial para el sector hostelero.



Hielo gourmet: grande y compacto, el preferido por los profesionales y consumidores.

- Cubos de 22 g: mantienen la bebida fría durante más tiempo.
- Mandos electromecánicos y control por temporizador y termostato: simple, uso intuitivo y fácil mantenimiento. Gran fiabilidad y bajo coste de mantenimiento.
- Formación del cubito mediante sistema de duchas.
- Fabricados en acero inoxidable AISI304 de gran calidad con depósito incorporado: diseño limpio.
- Aislamiento excepcional de poliuretano expandido inyectado sin HCFC: diseñados para mantener la compacidad y la calidad del hielo producido durante muchísimo tiempo.
- Tropicalizados clase T.
- Todas las piezas en contacto con el agua han sido diseñados para minimizar la fricción y garantizar la máxima tensión superficial, reduciendo en gran medida el nivel de sonido.
- Temperatura del aire: 5-40°C.

	GS-60PA
Dimensiones del cubito	Ø39 x 35 mm
Refrigeración por agua	-
Refrigeración por aire	sí
Producción en 24h. hasta	54 kg
Capacidad del depósito	30 kg
Potencia total	460 W
Entrada agua	3/4"
Diámetro de desagüe	20 mm
DIMENSIONES EXTERIORES	
Ancho	515 mm
Fondo	645 mm
Alto	840 mm
Peso neto	54 kg

GAMA AIRE

Modelos refrigerados por aire



Cubo compacto de 22 gr.

- Estructura de acero inox AISI 304. Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema de duchas.
- Mandos electromecánicos.
- Depósito incorporado.
- Tropicalizada Clase T.
- Temperatura del aire: 5-40°C.



Fábrica de hielo en cubo - Gama FD

Fabricadores de hielo en cubo

La gama FD de Sammic cubre las necesidades de la restauración tradicional, fast-food o cualquier otra apreciación que precise de una producción rápida y de calidad.



Su selector específico facilita una limpieza sencilla y rápida. Las máquinas FD se presentan en versión bajo-mostrador de barra (tecnología NG), o bien en formato modular con opción de duplicar la producción en el mismo espacio.

Todos los modelos están certificados por los organismos Energy Star y SRHI: garantía de máxima eficiencia energética.

- Carcasa de acero inoxidable AISI 304.
- Patas ajustables.
- Iluminación incorporada en dispensador.
- Diseñados para utilizar cubiteras de hotel.
- Certificación NSF y CE.
- Opción de silos BFD compatibles para formatos modulares.
- Opción de dispensador DFD combinable con el modelo modular FD-215 / FD-415.

	FD-60	FD-90	FD-215	FD-315	FD-415
Producción en 24h. hasta	65 kg	87 kg	241 kg	317 kg	424 kg
Capacidad del depósito	20 kg	35 kg			
Potencia total	430 W	550 W	1200 W	1400 W	1800 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	535 mm	660 mm	762 mm	559 mm	760 mm
Fondo	595 mm	700 mm	620 mm	621 mm	620 mm
Alto	894 mm	837 mm	500 mm	659 mm	762 mm
Peso neto	52 kg	68 kg	85 kg	70.4 kg	105 kg



novedad

FÁBRICA DE HIELO FD-60PA

Producción: hasta 65 Kg/24h. Depósito para 20 Kg.

- Fábrica de hielo en cubo
- Depósito incorporado.
- Modelo refrigerado por aire.

5180060 Máquina de hielo FD-70PA 115/60/1

Incluido

- Kit 4 patas de altura regulable.
- Pala mediana.



FÁBRICA DE HIELO FD-90PA

Producción: hasta 87 Kg/24h. Depósito para 35 Kg.

- Fábrica de hielo en cubo.
- Depósito incorporado.
- Modelo refrigerado por aire.

5180090 Máquina de hielo FD-90PA 115/60/1

Incluido

- Kit 4 patas de altura regulable.
- Pala mediana.


FÁBRICA DE HIELO FD-215PA

Producción: hasta 241 Kg/24h. Depósito independiente.

- Fábrica de hielo en cubo.
- No incluye depósito.
- Modelo refrigerado por aire.

5180125	Máquina de hielo FD-215PA 115/60/1
	FD-215PA con depósito BFD-210 y tapa
	FD-215PA con depósito BFD-340 y tapa
	FD-215PA con dispensador DFD-2/4


FÁBRICA DE HIELO FD-315A

Producción: hasta 317 Kg/24h. Depósito independiente.

- Fábrica de hielo en cubo.
- No incluye depósito.
- Modelo refrigerado por aire.

5160315	Máquina de hielo FD-315A 115/60/1
	FD-315A con depósito BFD-175 y tapa
	FD-315A con depósito BFD-210 y tapa
	FD-315A con depósito BFD-340 y tapa
	FD-315A con dispensador DFD-3


FÁBRICA DE HIELO FD-415A

Producción: hasta 424 Kg/24h. Depósito independiente.

- Fábrica de hielo en cubos.
- No incluye depósito.
- Modelo refrigerado por aire.

5160415	Máquina de hielo FD-415A 208-230/60-1
	FD-415A con depósito BFD-210 y tapa
	FD-415A con depósito BFD-340 y tapa
	FD-415A con dispensador DFD-2/4



ACCESORIOS

**BFD-175FD**

El depósito y la tapa se piden por separado.

5168175	Depósito de hielo BFD-175 · 181 Kg · 559x872x1122 mm.
5168176	Tapa depósito BFD-175FD

**BFD-210FD**

El depósito y la tapa se piden por separado.

5168220	Deposito de hielo BFD-210 · 230 Kg · 762x819x07 mm.
5168221	Tapa depósito BFD-220FD para FD-215/415
5168223	Tapa depósito BFD-220FD para FD-315

**BFD-340FD**

El depósito y la tapa se piden por separado.

5168340	Depósito de hielo BFD-340 · 340 Kg · 1067x819x1071 mm.
5168341	Tapa depósito BFD-340FD para FD-215/415
5168343	Tapa depósito BFD-340FD para FD-315

**Dispensador de hielo DFD**

- Dispensa cubitos de dado
- Almacena hasta 58 kilos
- Limpieza sin tener que quitar la máquina
- Carcasa de acero inoxidable AISI 304 y patas ajustables
- Iluminación incorporada
- Profundidad de fregadero 20 cm
- Dimensiones externas: 559 x 835 x 1218 mm.
- Certificación de NSF y CE

5160000	Dispensador de hielo DFD-3 115/60/1
5160002	Dispensador de hielo DFD-2/4 115/60/1





Fábricas de hielo frappé - Gama GG

Ideal para mostrar o conservar comida fresca como pescado, verdura, etc



Gama completa que consiste en modelos con depósito incorporado con producción diaria entre 48 y 88 Kg., y modelos con depósito independiente con una producción diaria de hasta 395 Kg.

- La gama de fábricas de hielo frappe GG son la solución ideal para mantener el producto fresco durante más tiempo.
- Enfriamiento óptimo para un amplio abanico de productos y aplicaciones: exposición de productos frescos en el punto de venta, restaurantes, conservación del pescado y marisco, cócteles, etc. así como para laboratorios, el sector sanitario o diversos entornos industriales y científicos.
- Fabricados en acero inoxidable apto para el contacto con alimentos, ofrecen un aislamiento de alta densidad, garantizando la más alta calidad con la máxima eficiencia energética.

	GG-90PA	GG-220PA	GG-400A
Refrigeración por agua	-	-	-
Refrigeración por aire	sí	sí	sí
Producción en 24h. hasta	85 kg	220 kg	390 kg
Capacidad del depósito	20 kg		
Potencia total	533 W	780 W	1300 W
Entrada agua	3/4"	3/4"	3/4"
Diámetro de desagüe	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONES EXTERIORES			
Ancho	465 mm	515 mm	675 mm
Fondo	595 mm	550 mm	550 mm
Alto	784 mm	575 mm	660 mm

GAMA COMPACTA AIRE

Refrigeración por aire

Modelos con depósito incorporado con una producción diaria entre 48 y 85 Kg.

- Estructura de acero inox AISI 304.
- Sistema de hielo: frappé.
- Mandos electromecánicos.
- Tropicalizados clase T.
- Temperatura del aire: 5-40°C.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-90A

Producción diaria: 85 Kg.

Depósito incorporado.

- Ideal para la exposición o conservación de comida fresca como el pescado, la verdura, etc.
- Modelo refrigerado por aire.

5184092 Máquina de hielo GG-90PA 115/60/1

Incluido

- Depósito incorporado.



GAMA AIRE

Refrigeración por aire

Modelos con depósito independiente y una producción máxima de 390 Kg. en 24 horas.

- Estructura de acero inox AISI 304.
- Sistema de hielo: Frappé.
- Mandos electromecánicos.
- Tropicalizados Clase T.
- Temperatura del aire: 5-40°C.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-220A

Producción diaria: 220 Kg.

Depósito independiente.

- Ideal para la exposición o conservación de comida fresca como el pescado, la verdura, etc.
- Modelo refrigerado por aire.

5164222	Máquina de hielo GG-220A 115/60/1
	GG-220A con depósito BFD-175 y tapa
	GG-220A con depósito BFD-210 y tapa
	GG-220A con depósito BFD-340 y tapa

Incluido

· Fabricador de hielo (sin depósito).

Opcional

· Depósito.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-400A

Producción diaria: 390 Kg.

Depósito independiente.

- Ideal para la exposición o conservación de comida fresca como el pescado, la verdura, etc.
- Modelo refrigerado por aire.

5164402	Máquina de hielo GG-400A 220/60/1
	GG-400A con depósito BFD-175 y tapa
	GG-400A con depósito BFD-210 y tapa
	GG-400A con depósito BFD-340 y tapa

Incluido

· Fabricador de hielo (sin depósito).

Opcional

· Depósito.


ACCESORIOS

BFD-175GG

El depósito y la tapa se piden por separado.

5168175	Depósito de hielo BFD-175 · 181 Kg · 559x872x1122 mm.
5168177	Tapa depósito BFD-175GG


BFD-210GG

El depósito y la tapa se piden por separado.

5168220	Deposito de hielo BFD-210 · 230 Kg · 762x819x07 mm.
5168222	Tapa depósito BFD-210GG

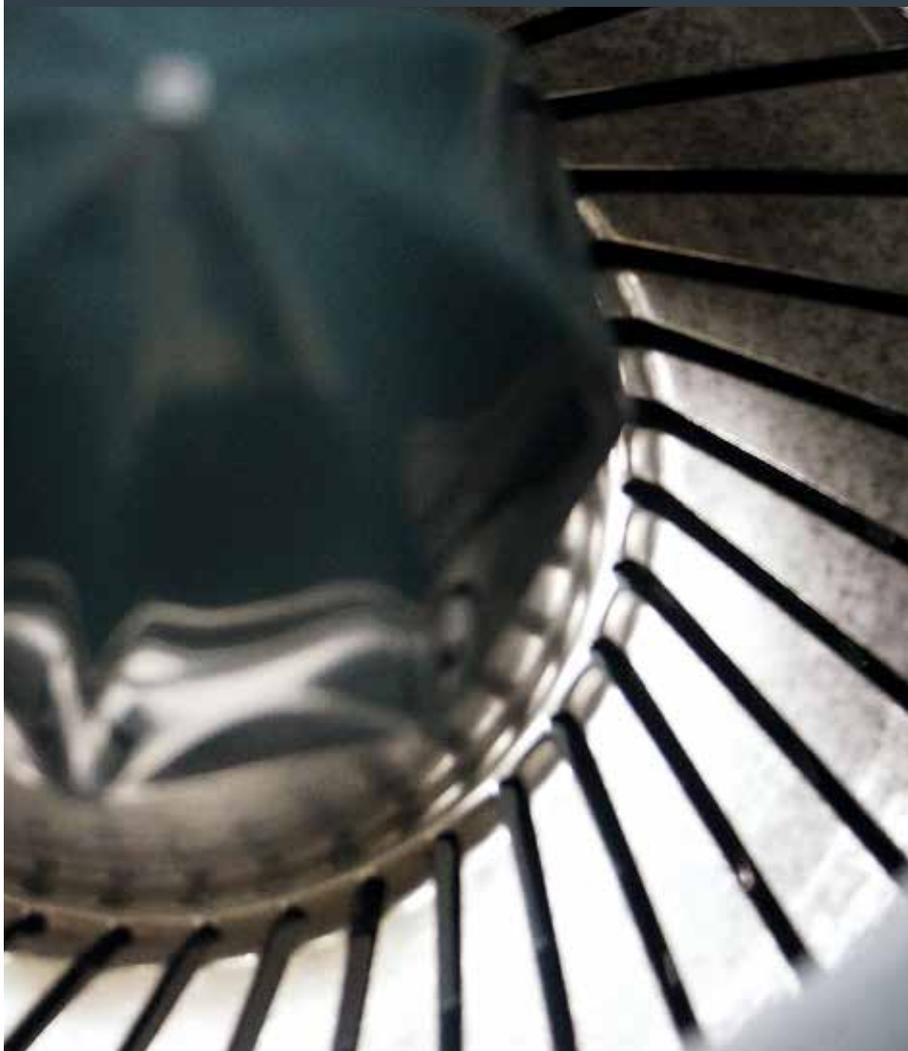

BFD-340GG

El depósito y la tapa se piden por separado.

5168340	Depósito de hielo BFD-340 · 340 Kg · 1067x819x1071 mm.
5168342	Tapa depósito BFD-340GG



CAFETERÍA-SNACK



Exprimidor de cítricos

Exprimidores de cítricos profesionales robustos y duraderos para cafetería, bar, buffet, etc



Exprimidores de jugo para bares y cafeterías fabricados en acero inoxidable.

Para distintos tipos de necesidades

- Producción de 200 naranjas / hora.
- Para todo tipo de establecimientos.
- Disponible en versión de presión manual y de palanca.

Garantías de higiene y durabilidad

- Cuerpo de acero inoxidable.
- Fácil de manejar y limpiar.
- Muy duradero.

	ECM	ECP
Producción naranjas/hora	200	200
Potencia total	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

EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM

Exprimidor de cítricos de presión manual para bar o cafetería.
Exprimidor de presión manual con una producción de 200 naranjas/hora.



3420031	Exprimidor ECM 120/60/1
---------	-------------------------

EXPRIMIDOR PROFESIONAL CON PALANCA ECP

Exprimidor de cítricos con presión de palanca para bar o cafetería.
Exprimidor con palanca ECP con una producción de 200 naranjas/hora.



3420034	Exprimidor ECP 120/60/1
---------	-------------------------



Extractor comercial de jugo

Extractor de jugo de frutas y verduras profesionales

Para extraer y separar de frutas y verduras el jugo de la pulpa, así como para obtener licuados para diversos procesos en la cocina. Ideales para bar, cafetería y restaurantes, tanto para barra como para los procesos que tienen lugar en la cocina.



LI-240: Extractor de jugo profesional

- Cuenta con un **contenedor de residuos de gran tamaño** (3.25 l) que posibilita la utilización continua.
- Cesta equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.
- Cuenta con **sistema de expulsión continua** de residuos.
- **Botón "turbo"**, que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina.
- Fácil de usar y de limpiar.
- Montaje y desmontaje fácil.
- Tapa superior y cubierta del recogedor de residuos, diseñados para evitar atascos durante el trabajo.
- Homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

	LI-240
Velocidad (rpm)	6300
Potencia total	240 W
Dimensiones exteriores	205 x 310 x 360 mm
Peso neto	4.2 kg



EXTRACTOR LI-240

Extractor profesional diseñado para una utilización continua.

El extractor LI-240 de Sammic, fabricado con tecnología suiza, está construido en acero inoxidable y su elevado rendimiento está a la altura de los usuarios más exigentes.

5410002 Licuadora LI-240 110/60/1

Incluido

- Recogedor de residuos de gran tamaño.



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. Permiten gratinar en 1 o 2 niveles.



	TP-100	TP-200
Producción tostadas / hora (max)	120	240
Ancho de cinta		
Altura útil	65 mm	65 mm
Potencia total	2000 W	2800 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	525 mm	525 mm
Fondo	305 mm	305 mm
Alto	325 mm	445 mm
Peso neto	8.2 kg	10.4 kg

TOSTADORA TP-100



Tostadora/gratinadora 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.

5110122	Tostador TP-100 120/50-60/1
6100413	Pinza para tostadora (unidad)

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (3 unidades).

TOSTADORA TP-200



Tostadora / gratinadora 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.

5110127	Tostador TP-200 120/50-60/1
6100413	Pinza para tostadora (unidad)

Opcional

- Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (6 unidades).



ACCESORIOS

Pinzas



Pinzas de acero niquelado para tostador TP.

Pinzas de fácil manejo, útiles para sujetar el producto tostado.

6100413	Pinza para tostadora (unidad)
---------	-------------------------------



Salamandras

Para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.



Salamandras fijas con estantes regulables

- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostatos regulables independientes.

	SGF-450	SGF-650
Área de cocción	450x350 mm	650x350 mm
Potencia total	3600 W	4700 W
Salamandra fija	sí	sí
Salamandra móvil	-	-
Dimensiones exteriores	600 x 400 x 455 mm	800 x 400 x 455 mm
Peso neto	15 kg	19 kg

SALAMANDRA SGF-450

Estante regulable. 3.600 W.
Área de cocción: 450 x 350 mm.



5131278	Salamandra SGF-450 220/50-60/1N
---------	---------------------------------

SALAMANDRA SGF-650

Estante regulable. 4.700 W. Resistencia adicional en la parte superior.
Área de cocción: 650 x 350 mm.



5131288	Salamandra SGF-650 220/50-60/1N
---------	---------------------------------



Freidoras eléctricas

Freidora industrial serie gastronom

- Freidoras industriales eléctricas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- Capacidad desde 5 l.
- Modelos de sobremesa de una cuba.



SERIE GASTRONORM

Freidoras eléctricas de sobremesa con cabezal móvil

- Modelos de 5 y 8 litros. Disponibles en versión de una cuba.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Cabezal móvil para una limpieza fácil, rápida y segura.
- Termostato regulable.
- Termostato de seguridad de rearme manual. Sistema de seguridad total.
- Sistema de protección de las resistencias de acero inoxidable.

	PF-6	PF-10 (1~)
Capacidad (litros)	5	8
Producción/hora	10 Kg.	13 Kg.
Potencia (W)	3.000	3.500
Dimensiones Cesta (mm)	220x250x104	220x250x104
Dimensiones Exteriores (mm)	265x430x335	265x475x375
Peso Neto (kg)	6,5	8

FREIDORA PF-6

Freidora eléctrica con cuba de 5 litros. Cuba desmontable.



5130133 Freidora PF-6 120/50-60/1

Incluido

· Cesto.

FREIDORA PF-10

Freidora eléctrica con cuba de 8 litros.



5130144 Freidora PF-10 120/50-60/1

Incluido

· Cesto.



Panineras

Paninis para bar y cafetería

- Paninis eléctricos.
- Construidas en acero inoxidable.
- Superficie de hierro fundido.



	GRM-6	GRD-10
Superficie de la placa	365 x 245 mm	550 x 245 mm
Superficie vitrocerámica	-	-
Superficie de hierro fundido	sí	sí
POTENCIA		
Potencia total	3000 W	3600 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	512 mm	690 mm
Fondo	430 mm	430 mm
Alto	240 mm	240 mm
Peso neto	28 kg	35 kg

PANINIS ELÉCTRICOS

Paninis snack eléctricos de hierro fundido

- Fabricados con carrocería de acero inoxidable.
- Tapas regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.
- Las placas, de hierro fundido, son acanaladas.
- Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250°C y recogedor de grasas frontal.



PANINI SNACK GRM-6

Panini acanalado medio.

Panini snack eléctrico acanalado medio de hierro fundido.



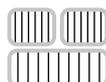
5100048 Plancha GRM-6 120/50-60/1 (acanalada - acanalada)



PANINI SNACK GRD-10

Panini acanalado doble.

Panini snack eléctrico acanalado doble de hierro fundido.



5100046 Plancha GRD-10 220/50-60/1N (acanalada- acanalada)



Planchas de Gas

Planchas a gas para bar y cafetería, con superficie de acero

- Planchas a gas.
- Construidas en acero inoxidable.
- Superficie de acero.



	SPG-601	SPG-801
Superficie de la placa	583 x 395 mm	783 x 395 mm
Quemadores	2	3
Superficie de acero	sí	sí
Superficie de cromo duro	-	-
POTENCIA		
Potencia total	5500 W	8250 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	600 mm	800 mm
Fondo	507 mm	507 mm
Alto	234 mm	234 mm
Peso neto	19 kg	26 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

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

Incluido

- Inyectores para LPG (instalados).
- Inyectores para gas natural (intercambiables).





POLÍTICAS DE VENTA

Trámite de pedidos

- Los pedidos se deberán colocar por escrito (correo o a través del portal de clientes en www.sammic.mx) para que quede constancia tangible y se eliminen los errores de transcripción o interpretación de estos, utilizando el modelo y descripción del equipo mostrado en la lista de precios vigente de SAMMIC.
- Solo se aceptarán pedidos de personal autorizado.

Promociones

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

Garantía

- 12 meses de garantía a partir de la fecha factura (Sammic-Distribuidor) en cualquier equipo o refacción con defecto de fábrica.
- 1 mes de garantía a partir de fecha factura en mano de obra en caso de defecto de fabricación.
- Solo se aceptarán defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por mal uso del equipo (variación de voltaje, baja presión de agua etc.). Si la instalación del equipo la realiza el cliente final sin asesoría del distribuidor autorizado o Servicio Técnico SAMMIC, no podrá hacerse válida la garantía del equipo.
- Los gastos, fletes, empaques etc. que se originen en las reparaciones de garantía, serán por cuenta del cliente.

Reclamaciones y recepción de la mercancía

- La mercancía se revisará en el momento de la recepción y se firmará de recibido con la leyenda "CONFORME SALVO REVISIÓN POSTERIOR". En caso de posibles daños, estos se deberán comunicar al personal de servicio al cliente dentro de un plazo no mayor a 24 horas a partir de la fecha de recibo.

Forma de pago

- Anticipado

Gastos de envío de equipos y refacciones

- Todo gasto generado en envíos de equipos y refacciones serán por cuenta del cliente.

Equipos especiales en destino

- SAMMIC no se hace cargo de grúas u otro equipo especial que pueda necesitar el distribuidor en destino.

Devolución de material

- Salvo expresa autorización por escrito de SAMMIC, no se aceptarán devoluciones de material.
- Si hubiera autorización, se deberá devolver la mercancía en el empaque original y con flete pagado. 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.
- Están condiciones solo aplican para equipo nuevo.

NOTAS

1. Todas las medidas de la lista de precios van en este orden: Ancho X Fondo X Alto.
2. Precios no incluyen I.V.A.
3. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.
4. Los precios de esta lista son sugeridos.
5. Esta lista de precios anula todas las anteriores.
6. Las especificaciones contenidas en la lista de precios están sujetas a cambios sin previo aviso.
7. SAMMIC se reserva el derecho de modificar el diseño de los equipos cuyas imágenes figuran en la presente lista de precios.



AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMIC

Uso de imágenes y documentación propiedad de Sammic

El uso de imágenes y documentación pública de la web de Sammic está autorizado a los distribuidores que acepten expresamente las presentes condiciones. En el caso de su utilización en la web, se autoriza el uso siempre que se indique el origen del material utilizado mediante un link a la página web de Sammic www.sammic.es

La publicación de las imágenes de Sammic en redes sociales de nuestros Distribuidores está permitido si se hace mención a la cuenta de Sammic en la red social donde se está publicando.

Facebook: @sammic

Twitter: @sammicsl

Instagram: @sammic_official

Linkedin: SAMMIC S.L.

Youtube: link a www.sammic.es

Resto de redes sociales: link a www.sammic.es

Estas normas son aplicables a las imágenes propiedad de Sammic no publicadas en nuestra web proporcionadas por la empresa a los distribuidores.

No se autoriza la publicación de documentación aportada por Sammic exclusivamente en la zona de acceso restringido o que requieran login por parte del distribuidor para acceder al mismo.



CONDICIONES DE COMUNICACIÓN DE PRECIOS DE VENTA PARA DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS SAMMIC: POLÍTICA MAP

Objeto

Sammic fabrica productos con una calidad reconocida y garantizada, para lo cual se apoya en el Distribuidor como eje para su comercialización. Con los objetivos de:

- Mantener una competencia leal entre nuestros propios distribuidores en relación con los productos Sammic,
- Evitar perjuicios a la imagen de marca cuando un cliente final perciba precios excesivamente bajos con relación a los precios de referencia publicados por Sammic,
- Mantener la calidad del producto y el servicio que recibe el usuario de los equipos Sammic por parte tanto de Sammic como del Distribuidor, es necesario determinar una política de precios mínimos publicados por los distribuidores para todos nuestros productos.

Ámbito

Esta política afecta únicamente a los precios que PUBLICA el distribuidor en cualquier medio de comunicación como prensa, radio, televisión o internet (páginas WEB propias o de terceros) en las condiciones detalladas en este documento. La política de precios mínimos anunciados (MAP por sus siglas en inglés) de Sammic no afecta al precio al que el distribuidor VENDE los productos Sammic.

Condiciones de la política MAP de Sammic

La política de PRECIO MÍNIMO ANUNCIADO (MAP) en todos los productos que fabrica y comercializa Sammic debe ser reconocida y aceptada por todos los distribuidores y es de obligatoria para todos.

La política MAP funcionará bajo las siguientes pautas:

- 1- El MAP para todos los productos Sammic no debe ser inferior al 75% del precio de lista sugerido por el fabricante que figura en la tarifa vigente en cada filial en ese momento (descuento máximo con respecto al PVP de Sammic: 25%).
- 2- La política MAP aplica a todos los anuncios de productos Sammic en todos los medios, incluidos, entre otros, folletos, carteles, cupones, anuncios publicitarios, encartes, periódicos, revistas, catálogos, catálogos de pedidos por correo, Internet o dispositivos electrónicos similares, medios de comunicación, televisión, radio. La política MAP no aplica a ninguna publicidad física en la tienda que no se distribuya al cliente.
- 3- El "agrupamiento" o la inclusión en la publicidad de productos gratuitos o con descuento (ya sean realizadas por Sammic u otro fabricante) con un producto cubierto por la política MAP, sería contrario a la política MAP si tiene el efecto de descontar el precio anunciado del producto cubierto debajo del MAP.
- 4- Los precios que figuran en un sitio de Internet se consideran un "precio anunciado" y deben cumplir con la política MAP. Una vez que el precio se asocia con una compra real (una orden de Internet), el precio se convierte en el precio de venta y no está sujeto a esta política MAP. Declaraciones como "igualaremos cualquier precio" y "pedir precio" son aceptables.

- 5- El MAP se aplica solamente a los precios anunciados y no al precio al cual los productos se venden u ofrecen realmente a un consumidor individual dentro de la tienda física de distribuidores o minoristas, por teléfono o mediante un proceso de "oferta". Los distribuidores de Sammic mantienen la libertad de vender estos productos a cualquier precio que elijan.
- 6- Por lo tanto, la limitación de precios que establece el MAP SOLO afecta al anuncio por cualquier medio de un precio de venta, pero no al precio efectivo que se quiera aplicar al adquirente final.
- 7- A modo de ejemplo, la política MAP de Sammic no limita de ninguna manera al distribuidor anunciar que "tienen los precios más bajos" o que "igualarán o superarán el precio de cualquier competidor", podrán de igual forma decir "solicite un precio" o frases de importación similar siempre que el precio anunciado o enlistado para los productos no sea menor que MAP.
- 8- Podrán quedar excluidos de la limitación MAP determinados productos de forma ocasional cuando Sammic decida descontinuar 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: aguesada@sammic.com



Copyright 2024 © Samic S.L.

SAMMIC SA de CV

Av. Adolfo Ruiz Cortines 2700
Col. Provienda la Esperanza
Guadalupe, Nuevo León
CP. 67110
Teléfono: +52 81 2525 5360
mexico@sammic.com

www.sammic.mx



UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. (Sociedad Unipersonal) Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA