



902 444 011

www.sammic.com

· LAVADO DE LA VAJILLA ·

· PREPARACIÓN DINÁMICA ·

· PREPARACIÓN ESTÁTICA ·

· HIELO ·

· CAFETERÍA · BUFFET ·

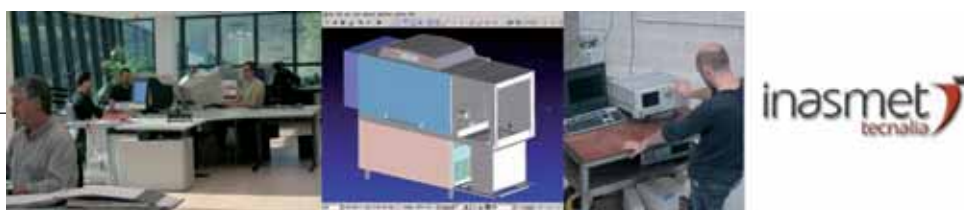




1961

La Elección Acertada

Diseño



Fabricación



Calidad



Producto



Logística



Servicio





2012

SAMMIC 1961-2011:

50 años de historia en 200 palabras

Estamos orgullosos de poder anunciar que **SAMMIC**, fabricante líder mundial de Equipos para Hostelería, ya ha cumplido el medio siglo.

La empresa fue fundada en 1961 en Azpeitia, Gipuzkoa, en una región de gran tradición industrial y destino gastronómico mundial número 1, con 6 restaurantes reconocidos con estrellas Michelin y un promedio de 2 por restaurante. El desarrollo industrial puntero de esta región y la gran orientación gastronómica de la zona tienen mucho que ver con el pasado, presente y futuro de Sammic.

Los equipos Sammic son testados y aprobados por una de las cocinas más exigentes del mundo antes de su lanzamiento: la cocina del restaurante **Martín Berasategui**, con 3 estrellas Michelin, de Lasarte. Esta cercanía al usuario final nos permite desarrollar productos que mejor se adaptan a las necesidades de los usuarios más exigentes.

Sammic inició su actividad fabricando peladoras de patatas. En la actualidad, nos sentimos satisfechos por poder ofrecer una amplia gama de productos organizada en 5 familias. Todo ello gracias a la tradición histórica de Sammic en investigación y desarrollo de mercados y productos.



INFORMACIÓN Y SERVICIOS, DÓNDE Y CUANDO LOS NECESITA



www.sammic.com

- La empresa y los productos.
- Toda la actualidad en nuestro Blog.
- Información de contacto y localizador de servicios técnicos. Formulario de contacto.
- Sección de registro de garantías on line.
- Sección "Trabajar en Sammic".
- Acceso a la plataforma de Servicios exclusivo para Distribuidores, con múltiples servicios personalizados:
 - Repositorio documental completo.
 - Posibilidad de pedir on-line.
 - Seguimiento de pedidos.
 - Descarga de albaranes.
 - Descarga de facturas.
- Etc.



SAMMIC EN FACEBOOK Y TWITTER

Estamos presentes en las principales redes sociales, para que, además de seguir la actualidad de **Sammic**, pueda ser parte de ella e interactuar con nosotros.



**¡Hágase fan
en
Facebook!**

**¡Síguenos
en
Twitter!**



Sammic



@SammicSL

BASQUESTAGE & MARTIN BERASATEGUI

BasqueStage es una iniciativa de carácter educativo promovido por Sammic en 2010 que busca la formación culinaria de jóvenes chefs y recién graduados de escuelas de hostelería en restaurantes de reconocido prestigio.

LA BECA SAMMIC

Gracias a Sammic, BasqueStage ofrece a los ganadores de un concurso on-line una estancia de 6 meses trabajando bajo la dirección de un Chef vasco de la más alta categoría. Los candidatos deben presentar su CV, un ensayo y un breve vídeo para que el jurado pueda evaluar su experiencia, motivación y creatividad, así como sus habilidades culinarias y de comunicación. Una vez en España, tendrán la oportunidad de contar su experiencia vía web, blogs personales y las redes sociales. En Enero de 2012 recibiremos a los ganadores de la 3ª edición de la Beca.

LA COCINA VASCA

Situado donde los Pirineos abrazan el Cantábrico, el País Vasco está considerado el destino culinario nº1 a nivel mundial. Esta región ha sido testigo del nacimiento de buena parte de la vanguardia gastronómica mundial: Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Andoni Luis Adúriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa, etc. La ciudad de San Sebastián alberga el ratio más elevado del mundo de estrellas Michelin en relación a su población.

MARTÍN BERASATEGUI

Para Sammic es un honor contar con la colaboración del aclamado Chef Martín Berasategui y poder traer a su restaurante a los ganadores de la Beca Sammic. Por tanto, los candidatos seleccionados tienen la oportunidad de formar parte de su equipo y aprender en el restaurante Martín Berasategui de Lasarte, de 3 estrellas Michelin, durante 6 meses.

En la actualidad, Martín Berasategui cuenta con un total de 7 estrellas Michelin entre los distintos restaurantes que regenta.

En Sammic estamos orgullosos de promover una Beca que supone un giro radical para el futuro profesional de estos jóvenes.



BASQUE
STAGE





W

(1-32)

WARE WASHING

LAVADO DE LA VAJILLA



P

(1-48)

DYNAMIC PREPARATION

PREPARACIÓN DINÁMICA



S

(1-24)

STATIC PREPARATION
AND DISTRIBUTION

**PREPARACIÓN ESTÁTICA
Y DISTRIBUCIÓN**



ICE MAKERS

I (1-8)

HIELO



COFFEE / SNACK BARS / PIZZERIA

C (1-28)

CAFETERÍA - BUFFET



www.sammic.com
www.sammic24.com



El Lavado de la Vajilla, según **Sammic**, está concebido como una oferta completa con capacidad de adaptarse a las necesidades de cada tipo de usuario, ofreciendo una solución completa para el Lavado de la Vajilla de cada uno de ellos.

Así, desde el lavavasos básico hasta sistemas de arrastre de cestas, Sammic presenta modelos de distintas capacidades, producciones y prestaciones, complementando su gama con lava-utensilios, secadoras-abrillantadoras de cubiertos y accesorios de todo tipo.



LAVADO DE LA VAJILLA


	Lavavasos	W4
	Lavavasos - Gama electromecánica	W6
	Lavavasos - Gama electrónica	W7
	Lavavajillas frontal	W8
	Lavavajillas frontal - Gama electromecánica	W10
	Lavavajillas frontal - Gama electrónica	W11
	Lavavajillas cúpula	W12
	Lavavajillas de arrastre de cestas	W16
	Mesas para lavavajillas	W21
	Lavautensilios	W24
	Secadora abrillantadora de cubiertos	W26
	Accesorios para lavavasos / lavavajillas	W28
	Accesorios para lavautensilios	W29
	Descalcificadores	W30
	Cestas	W31



- 2 gamas completas: gama electromecánica y gama electrónica.
- Difusores embutidos, óptimo aprovechamiento del caudal útil.
- Mandos anti-humedad.
- Micro de puerta magnético.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Acceso frontal a todas las piezas y mecanismos funcionales (para proceder a su limpieza o revisión) sin necesidad de mover la máquina.

ACCESORIOS OPCIONALES:

- Dosificador de detergente.
- Patas altas.
- Soportes.
- Cestas.
- Descalcificadores.




GAMA ELECTROMECÁNICA
SL-21 / SL-21B


- Disponibles con cesta de 35 x 35 cm. ó 40 x 40 cm.
- 1 ciclo de lavado.
- Disponibles con calderín en cuba: corto tiempo de calentamiento inicial y bajo consumo (SL-18 / SL-20E).
- Modelo con bomba de desagüe disponible.
- Modelo con lavado superior disponible (SL-21).

GAMA ELECTROMECÁNICA	SL	SL-B
ACLARADO EN FRIO	21	21
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO		
2 CICLOS DE LAVADO		
3 CICLOS DE LAVADO		
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR	✓	✓
DOSIFICADOR DETERGENTE	O	O
DESCALCIFICADOR		
BOMBA DESAGÜE		✓
VÁLVULA ANTI-RETORNO		✓
FILTRO PROTECCIÓN ANTIBLOQUEO BOMBA		✓
PARADA TÉRMICA		
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA LAVADO		
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA ACLARADO		
CESTA VASOS	✓	✓
CESTA MIXTA	✓	✓
CESTA CUBIERTOS	✓	✓

✓ : de serie - O: opcional


GAMA ELECTRÓNICA
SL-22 / SL-22B


- 2 ó 3 ciclos de lavado.
- Modelos con aclarado en frío.
- Modelos con visualización de temperaturas.
- Control de temperatura de gran precisión con sondas electrónicas (+/- 1°C).
- SL-22B/BD: renovación parcial del agua, realizando el vacío antes del aclarado manteniendo el agua de la cuba más limpia.
- Modelos con descalcificador incorporado.
- Modelos con bomba de desagüe.
- Opción de parada térmica incluida: garantiza que la temperatura mínima de aclarado al comienzo del ciclo sea de 85°C.

GAMA ELECTRÓNICA	SL	SL-B	SL-D	SL-BD
ACLARADO EN FRIO	22	22	22	✓
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	✓	✓	✓	✓
2 CICLOS DE LAVADO			19/20	
3 CICLOS DE LAVADO	22	22	22	✓
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR	✓	✓	✓	✓
DOSIFICADOR DETERGENTE	O	O	O	O
DESCALCIFICADOR			✓	✓
BOMBA DESAGÜE		✓		✓
VÁLVULA ANTI-RETORNO		✓		✓
FILTRO PROTECCIÓN ANTIBLOQUEO BOMBA		✓		✓
PARADA TÉRMICA	✓	✓	✓	✓
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA LAVADO	22	22	22	✓
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA ACLARADO	22	22	22	✓
CESTA VASOS	✓	✓	✓	✓
CESTA MIXTA	✓	✓	✓	✓
CESTA CUBIERTOS	✓	✓	✓	✓

✓ : de serie - O: opcional





SL-18 / SL-19



- Cesta de 350 x 350 mm.

SL-18:

- Altura útil: 200 mm.
- Calentamiento de la cuba de lavado mediante el calderín de aclarado incorporado: corto tiempo de calentamiento inicial y bajo consumo.

SL-19:

- Altura útil: 220 mm.
- Calderín independiente.

1300900 **SL-18** - 230 V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €

1.0711300920 **SL-19** - 230 V / 50 Hz / 1~**1.421**

SL-20 / SL-20E / SL-21 / SL-21B



- Cesta de 400 x 400 mm.
- Altura útil: 240 mm.

SL-20E:

- Calentamiento de la cuba de lavado mediante el calderín de aclarado incorporado: corto tiempo de calentamiento inicial y bajo consumo.

SL-20:

- Calderín independiente.

SL-21:

- Calderín independiente.
- Lavado inferior + superior.

1300905 **SL-20E** - 230V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €

1.4211300930 **SL-20** - 230V / 50 Hz / 1~**1.599**1300940 **SL-21** - 230V / 50 Hz / 1~**1.771**1300944 **SL-21B** - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe**1.951**Accesorios: ver página **W28**

CARACTERÍSTICAS	SL-18	SL-19	SL-20E	SL-20	SL-21 / SL-21B
DIMENSIONES CESTA	350 x 350 mm	350 x 350 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	200 mm	220 mm	240 mm	240 mm	240 mm
CICLO FIJO	120s	120s	120s	120s	120s
ACLARADO EN FRÍO	No	No	No	No	Si
LAVADO SUPERIOR	No	No	No	No	Si
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~
POTENCIA ELÉCTRICA					
Electrobomba	75 W / 0.1 HP	75 W / 0.1HP	220 W / 0.3 HP	220 W / 0.3 HP	240 W / 0.33 HP
Tanque de lavado	-	1.500 W	-	1.500 W	1.500 W
Calderín de aclarado	2.000 W	2.800 W	2.000 W	2.800 W	2.800 W
Potencia total	2.075 W	2.875 W	2.220 W	3.020 W	3.040 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	420 mm	420 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Fondo	490 mm	490 mm	535 mm	535 mm	535 mm
Alto	605 mm	640 mm	664 mm	664 mm	664 mm
PESO NETO	29 kg	31 kg	36 kg	39 kg	39 kg
DOTACIÓN	1 cesta vasos, 1 cesta mixta, 1 cestillo pequeño para cubiertos				

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)


SL-19D


- Cesta de 350 x 350 mm.
- Descalcificador incorporado.
- Altura útil: 220 mm.
- 2 ciclos de lavado.

1300925 **SL-19D** - 230V / 50 Hz / 1~ · Descalcificador

P.V.P. €
1.684
SL-20D / SL-22 / SL-22B / SL-22D / SL-22BD


- Cesta de 400 x 400 mm.
- Altura útil: 240 mm.

SL-20D:

- Descalcificador incorporado.
- 2 ciclos de lavado.
- Opción de parada térmica incluida.

SL-22/22B:

- Sin descalcificador.
- Mismas características que el modelo SL-22D/BD.

SL-22D/BD:

- Descalcificador incorporado.
- 3 grados de dureza seleccionables por el usuario.
- Lavado inferior + superior.
- 3 ciclos de lavado.
- Ciclo de 130" con aclarado final en frío.
- Visualización de temperaturas de lavado y aclarado.

1300935 **SL-20D** - 230V / 50 Hz / 1~ · Descalcificador

P.V.P. €
1.866

1300957 **SL-22** - 230V / 50 Hz / 1~

1.959

1300958 **SL-22B** - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe

2.191

1300952 **SL-22D** - 230V / 50 Hz / 1~ · Descalcificador

2.073

1300953 **SL-22BD** - 230V / 50 Hz / 1~ · Descalcificador y bomba de desagüe **2.253**
Accesorios: ver página W28
**Modelos D:
Descalcificador
incorporado**


CARACTERÍSTICAS	SL-19D	SL-20D	SL-22 / SL-22B / SL-22D / SL-22BD
DIMENSIONES CESTA	350 x 350 mm	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	220 mm	240 mm	240 mm
CICLO FIJO	120/180s	120/180s	120/180/130s
ACLARADO EN FRÍO			Si
LAVADO SUPERIOR			Si
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~
POTENCIA ELÉCTRICA			
Electrobomba	75 W / 0.1 HP	220 W / 0.3 HP	240 W / 0.33 HP
Tanque de lavado	1.500 W	1.500 W	1.500 W
Calderín de aclarado	2.800 W	2.800 W	2.800 W
Potencia total	2.875 W	3.020 W	3.040 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Ancho	420 mm	470 mm	470 mm
Fondo	490 mm	535 mm	550 mm
Alto	640 mm	664 mm	664 mm
PESO NETO	33 kg	41 kg	41 kg
DOTACIÓN	1 cesta vasos, 1 cesta mixta, 1 cestillo pequeño para cubiertos		

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)



- 2 gamas completas.
- Difusores embutidos, óptimo aprovechamiento del caudal útil.
- Mandos anti-humedad.
- Micro de puerta magnético.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Acceso frontal a todas las piezas y mecanismos funcionales (para proceder a su limpieza o revisión) sin necesidad de mover la máquina.

ACCESORIOS OPCIONALES:

- Dosificador de detergente.
- Patas altas.
- Soportes.
- Filtros superiores.
- Cestas.
- Descalcificadores.

GAMA ELECTROMECÁNICA**SL-300**

- Disponibles con cesta de 400 x 400mm, 450 x 450 mm, 500 x 500 mm.
- Modelos con bomba de desagüe disponibles.
- Modelos con bomba de presión disponibles.

GAMA ELECTROMECÁNICA	SL	SL-B	SL-BP
 3 CICLOS DE LAVADO			
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR	✓	✓	✓
DOSIFICADOR DETERGENTE	O	O	O
DESCALCIFICADOR			
 BOMBA DESAGÜE		✓	✓
VÁLVULA ANTI-RETORNO		✓	✓
FILTRO PROTECCIÓN ANTIBLOQUEO BOMBA		✓	✓
DEPÓSITO INDEPENDIENTE DE ALIMENTACIÓN DE AGUA BREAK TANK			✓
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO			✓
PARADA TÉRMICA			
ACLARADO A TEMPERATURA CONSTANTE			
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA LAVADO			
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA ACLARADO			
CESTA VASOS	✓	✓	✓
CESTA MIXTA	✓	✓	✓
CESTA CUBIERTOS	✓	✓	✓

✓ : de serie - O: opcional





GAMA ELECTRÓNICA

SL-650C / SL-360 / SL-560 / SL-810



- 3 ciclos de lavado.
- Visualización de temperaturas.
- Control de temperatura de gran precisión con sondas electrónicas (+/- 1°C).
- Renovación parcial del agua, realizando el vacío antes del aclarado manteniendo el agua de la cuba más limpia (modelos B/BD).
- Modelos con descalcificador incorporado.
- Calderín de mayor capacidad (SL-360/560B).
- Opción de parada térmica incluida: garantiza que la temperatura mínima de aclarado al comienzo del ciclo sea de 85°C.
- Modelos con descalcificador incorporado.
- Modelos con bomba de desagüe.
- Modelo con aclarado a temperatura constante.

GAMA ELECTRÓNICA	SL	SL-B	SL-D	SL-BD	SL-C
3 CICLOS DE LAVADO	✓	✓	✓	✓	✓
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR	✓	✓	✓	✓	✓
DOSIFICADOR DETERGENTE	O	O	O	O	✓
DESCALCIFICADOR			✓	✓	
BOMBA DESAGÜE		✓		✓	✓
VÁLVULA ANTI-RETORNO		✓		✓	✓
FILTRO PROTECCIÓN ANTIBLOQUEO BOMBA		✓		✓	✓
DEPÓSITO INDEPENDIENTE DE ALIMENTACIÓN DE AGUA BREAK TANK					✓
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO					✓
PARADA TÉRMICA	✓	✓	✓	✓	✓
ACLARADO A TEMPERATURA CONSTANTE					✓
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA LAVADO	✓	✓	✓	✓	✓
VISUALIZACIÓN TEMPERATURA ACLARADO	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA VASOS	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA MIXTA	✓	✓	✓	✓	✓
CESTA CUBIERTOS	✓	✓	✓	✓	✓

✓ : de serie - O: opcional



SL-650C: La Higiene Perfecta

- Sistema de aclarado a temperatura constante, obteniendo una higiene perfecta que la hace ideal para clínicas, guarderías, hospitales, laboratorios, etc. así como para el lavado de cristalería en hostelería.
- Depósito independiente de alimentación de agua "break tank".
- Bomba de presión de aclarado: funciona con una presión y un caudal pequeños en la alimentación (0,7bar/ 7 l/min)
- 3 ciclos de lavado.
- Visualización de temperaturas de cuba y calderín.
- Dosificador de detergente incorporado.
- Bomba de desagüe, válvula anti-retorno y filtro de protección antibloqueo de la bomba incorporados.
- Construcción de doble pared.
- Filtros superiores inoxidables de serie.
- Opción de parada térmica incluida: garantiza que la temperatura mínima de aclarado sea de 85°C.



SL-23



- Cesta de 400 x 400 mm.
- Altura útil: 280 mm.

SL-23BP:

- Depósito independiente de alimentación de agua "break tank", aprobado por WRAS.
- Bomba de presión de aclarado.
- Dosificador de detergente incorporado.

1300960	SL-23 - 230V / 50 Hz / 1~	P.V.P. € 1.860
1300963	SL-23B - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe	2.044
1300966	SL-23BP - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe y bomba de presión	2.478

SL-290



- Cesta de 450 x 450 mm.
- Altura útil: 280 mm.

1300970	SL-290 - 230V / 50 Hz / 1~	P.V.P. € 2.123
1300973	SL-290B - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe	2.309

SL-300 / SL-350 / SL-550



- Cesta de 500 x 500 mm.
- Altura útil: 330 mm.
- **SL-300/350:** modelos monofásicos.
- **SL-550:** modelo trifásico.

SL-300:

- Calentamiento de la cuba de lavado mediante el calderín de aclarado incorporado: corto tiempo de calentamiento inicial y bajo consumo.

SL-350 / 550:

- Calderín independiente.

SL-550BP:

- Depósito independiente de alimentación de agua "break tank", aprobado por WRAS.
- Bomba de presión de aclarado.
- Dosificador de detergente incorporado.

1300977	SL-300 - 230V / 50 Hz / 1~	P.V.P. € 1.991
1300980	SL-350 - 230V / 50 Hz / 1~	2.178
1300983	SL-350B - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe	2.363
1301000	SL-550 - 230-400V / 50 Hz / 3N~	2.480
1301003	SL-550B - 230-400V / 50 Hz / 3N~ · Con bomba de desagüe	2.657
1301007	SL-550BP - 230-400V / 50 Hz / 3N~ · Con bomba de desagüe y bomba de presión	3.057

Fregaderos para lavavajillas: ver páginas **S4 - S7**Accesorios: ver página **W28**

CARACTERÍSTICAS	SL-23 / B / BP	SL-290 / B	SL-300	SL-350 / B	SL-550 / B / BP
DIMENSIONES CESTA	400 x 400 mm	450 x 450 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	280 mm	280 mm	330 mm	330 mm	330 mm
CICLO FIJO	180s / BP 120s	210s	210s	210s	180s / BP 120s
BOMBA DE PRESIÓN	SL-23BP - 460 W	-	-	-	SL-550BP - 460 W
ACLARADO EN FRIO	SL-23 / SL-23B	No	No	No	No
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230 / 50Hz / 1~	230-400 / 50Hz / 3N~
POTENCIA ELÉCTRICA					
Electrobomba	240 W / 0.33 HP	370 W / 0.5 HP	370 W / 0.5 HP	370 W / 0.5 HP	550 W / 0.75 HP
Tanque de lavado	1.500 W	1.500 W	-	2.500 W	2.500 W
Calderín de aclarado	2.800 W	2.800 W	2.800 W	3.000 W	4.500 W / BP 6.000 W
Potencia total	3.040 W	3.170 W	3.170 W	3.370 W	5.050W / BP 6.550 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	470 mm	520 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Fondo	535 mm	590 mm	630 mm	630 mm	630 mm
Alto	740 mm	795 mm	835 mm	835 mm	835 mm
PESO NETO	44 kg	54 kg	60kg	63 kg	63 kg
DOTACIÓN	1 cesta vasos, 1 cesta platos, 1 cestillo para cubiertos				

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)


SL-360 / SL-560 / SL-650C
SL-810
Novedad

Novedad


- **SL-360:** modelo monofásico.
- **SL-560:** modelo trifásico.

SL-360/560D/BD:

- Descalcificador incorporado.
- 3 grados de dureza seleccionables por el usuario.

	P.V.P. €
1300994 SL-360 - 230V / 50 Hz / 1~	2.287
1300995 SL-360B - 230V / 50 Hz / 1~ · Con bomba de desagüe	2.407
1300988 SL-360D - 230V / 50 Hz / 1~ · Con descalcificador	2.491
1300989 SL-360BD - 230V / 50 Hz / 1~ · Descalcificador y bomba de desagüe	2.611
1301100 SL-560 - 400V / 50 Hz / 3N~	2.586
1301101 SL-560B - 400V / 50 Hz / 3N~ · Con bomba de desagüe	2.698
1301103 SL-560D - 400V / 50 Hz / 3N~ · Con descalcificador	2.790
1301105 SL-560BD - 400V / 50 Hz / 3N~ · Descalcificador y bomba de desagüe	2.902

NSF

SL-650C: "HIGIENE PERFECTA"

- **Sistema de aclarado a temperatura constante.**
- Depósito independiente de alimentación de agua "break tank", aprobado por WRAS.
- Provisto de bomba de desagüe y bomba de presión de aclarado.
- Construcción de **doble pared**.
- Dosificador de detergente incorporado.
- Filtros superiores inoxidables de serie.

1301072 **SL-650C** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
3.306

- Modelo con peana, que confiere mayor comodidad al usuario.

	P.V.P. €
1301124 SL-810 - 400V / 50 Hz / 3N~	3.195
1301125 SL-810B - 400V / 50 Hz / 3N~ · Con bomba de desagüe	3.316

Accesorios: ver página W28
Fregaderos para lavavajillas: ver páginas S4 - S7
Consultar modelos disponibles para barcos

CARACTERÍSTICAS	SL-360 / B / D / BD	SL-560 / B / D / BD	SL-650C	SL-810 / B
DIMENSIONES CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	330 mm	330 mm	330 mm	400 mm
CICLO FIJO	120/150/210s	120/150/210s	120/150/180s	120/150/210s
BOMBA DE PRESIÓN	-	-	240 W	-
ACLARADO EN FRIO	No	No	No	No
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 / 50Hz / 1~	230-400 / 50Hz / 3N~	230-400 / 50Hz / 3N~	230-400 / 50Hz / 3N~
POTENCIA ELÉCTRICA				
Electrobomba	370 W / 0.5 HP	550 W / 0.75 HP	730 W / 1 HP	730 W / 1 HP
Tanque de lavado	2.500 W	2.500 W	2.500 W	2.500 W
Calderín de aclarado	3.000 W	4.500 W	6.000 W	6.000 W
Potencia total	3.370 W	5.050W	6.750 W	6.730 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Fondo	630 mm	630 mm	640 mm	630 mm
Alto	835 mm	835 mm	835 mm	1.320 mm
PESO NETO	63 kg	63 kg	66 kg	78 kg
DOTACIÓN	1 cesta vasos, 1 cesta platos, 1 cestillo para cubiertos			

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)



- Carga lateral o frontal de la vajilla.
- Apertura de la campana superior accionada por una barra de elevación.
- Arranque automático del ciclo.
- 3 ciclos de lavado para el usuario (2 en SL-900).
- Opción de parada térmica incluida: garantiza una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo.
- Doble sistema de aspersores.
- Cuba redondeada, acabado brillante.
- Soporte de cestas desmontable construido en varilla de acero inoxidable.
- Micro de campana magnético.
- Patas regulables.
- Dosificador para abrillantador incorporado.
- Juego de filtros en la cuba de lavado (de acero inoxidable en SL-1100/1200).
- Mandos anti-humedad.
- Kit dosificador de detergente regulable opcional.
- Visualización de temperaturas de cuba y calderín (no disponible en SL-900).
- Pilotos indicadores para la detección de averías.

SERIE B

- Con bomba de desagüe, válvula anti-retorno y filtro de protección antibloqueo de la bomba incorporados.

SERIE BP

- Depósito independiente de alimentación de agua "break tank". Aprobado por WRAS.
- Bomba de presión de aclarado: funciona con una presión y un caudal pequeños en la alimentación (0,7bar/ 7 l/min)
- Dosificador de detergente incorporado.
- Con bomba de desagüe, válvula anti-retorno y filtro de protección antibloqueo de la bomba incorporados.



GAMA	SL	SL-B	SL-BP
PANEL DE MANDOS ELECTRÓNICO	✓	✓	✓
 2 CICLOS DE LAVADO	900		
 3 CICLOS DE LAVADO	1100-1200	✓	✓
DOSIFICADOR ABRILLANTADOR	✓	✓	✓
DOSIFICADOR DETERGENTE	O	O	✓
 CUBA REDONDEADA	✓	✓	✓
BOMBA DESAGÜE		✓	✓
VÁLVULA ANTI-RETORNO		✓	✓
 FILTRO PROTECCIÓN ANTIBLOQUEO BOMBA		✓	✓
DEPÓSITO INDEPENDIENTE DE ALIMENTACIÓN DE AGUA BREAK TANK			✓
BOMBA DE PRESIÓN DE ACLARADO			✓
 PARADA TÉRMICA	✓	✓	✓
 VISUALIZACIÓN TEMPERATURA LAVADO	1100/1200	✓	✓
 VISUALIZACIÓN TEMPERATURA ACLARADO	1100/1200	✓	✓
FILTROS SUPERIORES	900		
FILTROS SUPERIORES INOX	1100/1200	✓	✓
CESTA VASOS	✓	✓	✓
CESTA MIXTA	✓	✓	✓
CESTA CUBIERTOS	✓	✓	✓

✓ : de serie - O: opcional



Nuevas
potencias



ACCESORIOS OPCIONALES:

- Dosificador de detergente.
- Mesas.
- Cestas.

SL-900



- 2 ciclos de lavado.
- Juego de filtros en cuba de lavado.
- Opción de parada térmica incluida.

SL-1100 / SL-1200



- 3 ciclos de lavado.
- Juego de filtros inoxidable en cuba de lavado.
- Opción de parada térmica incluida.
- Visualización de temperaturas de cuba y calderín.
- Disponible con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.
- Disponible con "break tank", bomba de presión de aclarado y dosificador de detergente.



SL-900

1301030 **SL-900** - 230-400V / 50 Hz / 3N~P.V.P. €
3.775Mesas en páginas **W21 - W23**Accesorios: ver página **W28**

Consultar modelos disponibles para barcos

CARACTERÍSTICAS	SL-900
DIMENSIONES CESTA	500 x 500 mm
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	400 mm
CICLO	120 / 210 s
BOMBA DE PRESIÓN	-
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230-400V / 50Hz / 3N~
POTENCIA ELÉCTRICA	
Electrobomba	750 W / 1 HP
Tanque de lavado	2.500 W
Calderín de aclarado	6.000 W
Potencia total	6.750 W
DIMENSIONES EXTERIORES	
Ancho	640 mm
Fondo	756 mm
Alto (abierto / cerrado)	1.920 / 1.468 mm
PESO NETO	115 kg
DOTACIÓN	1 cesta base, 1 cesta platos y 1 cesta cubiertos

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)

SL-1100 / SL-1200

1301040 **SL-1100** - 230-400V / 50 Hz / 3N~P.V.P. €
3.9901301044 **SL-1100B** - 230-400V / 50 Hz / 3N~**4.145**1301049 **SL-1100BP** - 230-400V / 50 Hz / 3N~**4.690**1301060 **SL-1200** - 230-400V / 50 Hz / 3N~**5.150**1301063 **SL-1200B** - 230-400V / 50 Hz / 3N~**5.300**1301066 **SL-1200BP** - 230-400V / 50 Hz / 3N~**5.810**Mesas en páginas **W21 - W23**Accesorios: ver página **W28**

Consultar modelos disponibles para barcos

CARACTERÍSTICAS	SL-1100 / B / BP	SL-1200 / B / BP
DIMENSIONES CESTA	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	400 mm	400 mm
CICLO	60 / 120 / 180 s	60 / 120 / 180 s
BOMBA DE PRESIÓN	SL-1100BP- 460W	SL-1200BP- 460W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 - 400V / 50Hz / 3N~	
POTENCIA ELÉCTRICA		
Electrobomba	880 W / 1.2 HP	1.500 W / 2 HP
Tanque de lavado	2.500 W	3.000 W
Calderín de aclarado	7.500 W	9.000 W
Potencia total	8.380 W	10.500 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	640 mm	640 mm
Fondo	756 mm	756 mm
Alto (abierto / cerrado)	1.920 / 1.468 mm	1.920 / 1.468 mm
PESO NETO	115 kg	129 kg
DOTACIÓN	1 cesta base, 1 cesta platos y 1 cesta cubiertos	

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)



GAMA ESTÁNDAR	Mesas simples	Mesa simple sin pata	2
		Mesa simple sin peto	2
		Mesa simple con peto	2
	▶ Ver página W21		
	Mesa prelavado	Mesa prelavado con peto	2
▶ Ver página W21			



GAMA SUPERIOR	Mesas simples	Mesa simple sin peto	3	
		Mesa simple con peto	3	
	▶ Ver página W21			
	Mesa prelavado	Mesa prelavado con peto	5	
	▶ Ver página W22			
	Mesa central	Mesa central + mesa de conexión	7 9	
	▶ Ver páginas W22 - W23			
	Mesa central doble	Mesa central doble + mesa de conexión	5 8 9	
	▶ Ver páginas W22 - W23			



GAMA	ST-1400	ST-1700	ST-2200	ST-2800	ST-3000	ST-3500	ST-4400
1 VELOCIDAD	✓	✓					
2 VELOCIDADES			✓	✓	✓	✓	✓
FASES							
PRELAVADO					✓	✓	✓
LAVADO	✓	✓	✓		✓		
1ER. LAVADO						✓	✓
LAVADO POTENCIADO				✓		✓	✓
ACLARADO	✓	✓	✓		✓		
DOBLE ACLARADO				✓		✓	✓
SECADO							
TS-600	O	O	O	O	O	O	
TS-800					O	O	O
EXTRACCIÓN							
CA - COPA ASPIRACIÓN SIN MOTOR	O	O	O	O	O	O	O
EV - EXTRACTOR DE VAHOS	O	O	O	O	O	O	O
CV - CONDENSADOR DE VAHOS	O	O	O	O	O	O	O

✓ : de serie - O: opcional

- Construcción en acero inoxidable.
- Antisalpicaduras de entrada y salida de serie (a partir del modelo ST-1700).
- Arrastre central de acero inoxidable equipado con un limitador de par por fricción en caso de bloqueo.
- Separación de las distintas zonas con cortinas intermedias.
- Arranque automático.
- Llenado automático del calderín.
- Control minucioso de la temperatura mediante sondas de temperatura de gran precisión. Facilidad de regulación y visualización.

Economía

- Micro de lavado a la entrada de la máquina que arranca las bombas de lavado al introducir las cestas.
- Temporización del funcionamiento de las bombas de lavado.
- Economizador de aclarado.

- Reductor de presión para la regulación de la cantidad de agua del aclarado.
- Paradas automáticas programadas si no hay carga.
- Parada y temporización del arrastre al actuar el micro de fin de carrera.

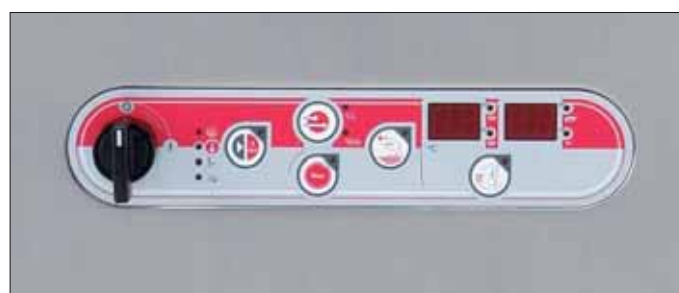
Limpieza y mantenimiento

- Amplia puerta de apertura asistida, permitiendo el acceso para limpieza e inspección.
- Tubos y boquillas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Filtros en acero inoxidable con pendiente y cestillo recogedor de residuos extraíble. (ST-1400: 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.





CARACTERÍSTICAS		ST-1400
Producción	1ª VELOCIDAD	80 cestos/h
	2ª VELOCIDAD	-
Lavado	TEMPERATURA(°C)	55-65
	LITROS CUBA	80
	POTENCIA BOMBA	2 HP / 1.5 kW
	R. CALENTAMIENTO	7.5 kW
Aclarado	TEMPERATURA (°C)	80-90
	CONSUMO AGUA LITROS/H	270
	R. CALENTAMIENTO	15 kW
	CAPACIDAD BOILER LITROS	20
Potencia Motor de Arrastre		0.16 HP / 0.12 kW
Potencia total		MÁQUINA ESTÁNDAR 24.12 kW*
Alimentación eléctrica		400 V - 50 Hz 3~N
Dimensiones (mm)	ANCHO	1.180
	FONDO	829
	ALTO	1.430
Peso neto (módulo central)		200 kg
Secado		TS-600



ST-1400	
· Modelo compacto, especialmente diseñado para espacios reducidos. · Lavado + aclarado. · Producción: 1.440 platos/hora.	
ST-1400D - Carga derecha	P.V.P. € 11.349
ST-1400I - Carga izquierda	11.349

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)
 *+3 kW. en modelos con condensador de vahos.



· CONSULTAR EXISTENCIA O PLAZO DE ENTREGA. · OTRAS TENSIONES CONSULTAR PRECIO. · OTRAS PRODUCCIONES CONSULTAR.

**ST-1700**

Lavado + Aclarado.
Producción: 1.710 platos/hora.

	P.V.P. €
ST-1700D - Carga derecha	12.806
ST-1700I - Carga izquierda	12.806

ST-2200

Lavado + Aclarado.
Producción: 1.512 / 2.268 platos/hora.

	P.V.P. €
ST-2200D - Carga derecha	14.154
ST-2200I - Carga izquierda	14.154

**ST-2800**

Lavado Potenciado + Doble Aclarado.
Producción: 1.800 / 2.700 platos/hora.

	P.V.P. €
ST-2800D - Carga derecha	17.461
ST-2800I - Carga izquierda	17.461

CARACTERÍSTICAS		ST-1700	ST-2200	ST-2800
Producción	1ª VELOCIDAD	95 cestos/h	84 cestos/h	100 cestos/h
	2ª VELOCIDAD	-	126 cestos/h	150 cestos/h
Prelavado	TEMPERATURA (°C)	-	-	-
	LITROS CUBA	-	-	-
	POTENCIA BOMBA	-	-	-
Lavado	TEMPERATURA (°C)	55-65	55-65	55-65
	LITROS CUBA	100	100	100
	POTENCIA BOMBA	3.2 HP / 2.4 kW	3.2 HP / 2.4 kW	3.5 HP / 2.6 kW
	R. CALENTAMIENTO	9 kW	9 kW	9 kW
Preaclarado	TEMPERATURA (°C)	-	-	65-75
	LITROS CUBA	-	-	15
	POTENCIA BOMBA	-	-	0.2 HP / 0.15 kW
	R. CALENTAMIENTO	-	-	6 kW
Aclarado	TEMPERATURA (°C)	80-90	80-90	80-90
	CONSUMO AGUA LITROS/H	270	300	300
	R. CALENTAMIENTO	18 kW*	18 kW*	18 kW*
	CAPACIDAD BOILER LITROS	20	20	20
Potencia Motor de Arrastre		0.16 HP / 0.12 kW	0.25 HP / 0.18 kW	0.25 HP / 0.18 kW
Potencia total	MÁQUINA ESTÁNDAR	29.52 kW*	29.58 kW*	30.27 kW*
Alimentación eléctrica		400 V - 50 Hz 3~N		
Dimensiones (mm)	ANCHO	1.700	1.700	2.300
	FONDO	829	829	829
	ALTO	1.520	1.520	1.520
Peso neto (módulo central)		250 kg	250 kg	410 kg
Secado		TS-600	TS-600	TS-600 / 800

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)
*+3 kW. en modelos con condensador de vahos.


ST-3000

Prelavado + Lavado + Aclarado.
Producción: 2.016 / 3.024 platos/hora.

P.V.P. €

ST-3000D - Carga derecha

17.461

ST-3000I - Carga izquierda

17.461


ST-3500

Prelavado + 1er Lavado + Lavado potenciado + Doble aclarado
Producción: 2.304 / 3.600 platos/hora.

P.V.P. €

ST-3500D - Carga derecha

22.930

ST-3500I - Carga izquierda

22.930


ST-4400

Prelavado + 1er Lavado + Lavado Potenciado + Doble aclarado
Producción: 2.934 / 4.410 platos/hora.

P.V.P. €

ST-4400D - Carga derecha

29.725

ST-4400I - Carga izquierda

29.725

CARACTERÍSTICAS		ST-3000	ST-3500	ST-4400
Producción	1ª VELOCIDAD	112 cestos/h	128 cestos/h	163 cestos/h
	2ª VELOCIDAD	168 cestos/h	200 cestos/h	245 cestos/h
Prelavado	TEMPERATURA (°C)	35-45	35-45	35-45
	LITROS CUBA	60	60	60
	POTENCIA BOMBA	1.2 HP / 0.88 kW	1.2 HP / 0.88 kW	1.2 HP / 0.88 kW
1er. Lavado	TEMPERATURA(°C)	55-65	-	55-65
	LITROS CUBA	100	-	60
	POTENCIA BOMBA	3.2 HP / 2.4 kW	-	1.2 HP / 0.88 kW
	R. CALENTAMIENTO	9 kW	-	6 kW
Lavado Potenciado	TEMPERATURA(°C)	-	55-65	55-65
	LITROS CUBA	-	100	100
	POTENCIA BOMBA	-	3.5 HP / 2.6 kW	3.5 HP / 2.6 kW
	R. CALENTAMIENTO	-	9 kW	9 kW
Preaclarado	TEMPERATURA (°C)	-	65-75	65-75
	LITROS CUBA	-	15	15
	POTENCIA BOMBA	-	0.2 HP / 0.15 kW	0.2 HP / 0.15 kW
	R. CALENTAMIENTO	-	6 kW	6 kW
Aclarado	TEMPERATURA (°C)	80-90	80-90	80-90
	CONSUMO AGUA LITROS/H	390	390	480
	R. CALENTAMIENTO	18 kW*	18 kW*	27 kW
	CAPACIDAD BOILER LITROS	20	20	20
Potencia Motor de Arrastre		0.25 HP / 0.18 kW	0.25 HP / 0.18 kW	0.25 HP / 0.18 kW
Potencia total		MÁQUINA ESTÁNDAR 30.46 kW*	36.81 kW*	52.79 kW
Alimentación eléctrica			400 V - 50 Hz 3-N	
Dimensiones (mm)	ANCHO	2.300	2.900	3.500
	FONDO	829	829	829
	ALTO	1.520	1.520	1.520
Peso neto (módulo central)		430 kg	450 kg	540 kg
Secado		TS-600 / TS-800	TS-600 / TS-800	TS-800

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)

*+3 kW. en modelos con condensador de vahos.



COPA DE ASPIRACIÓN



- Antisalpicaduras con salida para conectar a unidad de extracción remota.
- Diámetro de salida: 176mm.
- Para modelos a partir de ST-1700.

CA - Copa de aspiración - sin motor - instalada*

P.V.P. €
95

EXTRACTOR DE VAHOS



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

EV - Extractor de vahos - 0.75 HP / 0.55 kW - instalado*

P.V.P. €
1.919

CONDENSADOR DE VAHOS



- Para evitar los vahos sin necesidad de extracción exterior.
- Su diseño en el funcionamiento permite aumentar la temperatura del agua de entrada del lavavajillas y enviarla al circuito de aclarado.
- Esta función permite el aprovechamiento de la energía en el proceso normal de trabajo, consiguiendo recuperar gran parte del agua de entrada destinada a la condensación de vahos.
- Ventilador (0,75 kW) en posición vertical y motor con doble retén para impedir la entrada de humedad al motor.
- Filtro extraíble para evitar la entrada de grasas.

CV - 1 HP / 0.75 kW - instalado*

P.V.P. €
3.969

MODULOS DE SECADO



- Toberas de impulsión y laberintos laterales diseñados para un óptimo aprovechamiento del aire caliente.
- Control termostático de la temperatura.
- Dos modelos para cubrir las necesidades de la gama.
- Sistema de arrastre para el máximo aprovechamiento del recorrido de la cesta.
- Desagüe incorporado para evacuar el sobrante del agua.

CARACTERÍSTICAS	TS-600	TS-800
POTENCIA VENTILADOR	1 HP / 0.75 kW	1.5 HP / 1.1 kW
R. CALENTAMIENTO	6 kW	9 kW
AIRE CIRCULANTE M³/H	1.300	2.000
LONGITUD mm	ST-1400 +600	+800
	ST-1700-4400 +400	+600

TS-600 - Módulo de secado - instalado*

P.V.P. €
4.030

TS-800 - Módulo de secado - instalado*

5.235

* Precios de accesorios instalados en máquina nueva en fábrica.



Consultar grifería y cubos en las páginas S9 y S19.

	Frontales 500 x 500		1 Mueble fregadero - pág. S4 - S7
	Gama estándar	Mesas simples	2 Mesa simple sin patas
			2 Mesa simple sin peto
			2 Mesa simple con peto
		Mesa prelavado	2 Mesa prelavado con peto
	Gama superior	Mesas simples	3 Mesa simple sin peto
			3 Mesa simple con peto
		Mesa prelavado	5 Mesa prelavado con peto
		Mesa central	7 9 Mesa central + mesa de conexión
		Mesa central doble	5 8 9 Mesa central doble + mesa de conexión
	Opciones de entrada	Opción mesa simple	4 Mesa simple de entrada
			4 10 Mesa simple de entrada + cargador en ángulo
		Opción mesa prelavado	5 6 Mesa de prelavado
			5 6 10 Mesa de prelavado + cargador en ángulo
	Opción mesa central		7 9 Mesa central + mesa de conexión
			7 9 10 Mesa central + mesa de conexión + cargador en ángulo
	Opción mesa central doble		8 9 Mesa central doble + mesa de conexión
			8 9 10 Mesa central doble + mesa de conexión + cargador en ángulo
	Opciones de salida	Opción mesa simple	4 Mesa simple de salida (fin de carrera incorporado)
		Opción rodillos	11 14 Mesa(s) de rodillos + fin de carrera
			11 14 Curva de rodillos 90° + fin de carrera
			11 14 Curva de rodillos 90° + mesa(s) de rodillos + fin de carrera
			11 14 Curva de rodillos 180° + fin de carrera
			11 14 Curva de rodillos 180° + mesa(s) de rodillos + fin de carrera
		Opción curva mecanizada	13 14 Curva mecanizada 90° + fin de carrera
			13 11 14 Curva mecanizada 90° + Mesa(s) de rodillos + fin de carrera

GAMA ESTÁNDAR PARA SL (CÚPULAS)



2

	P.V.P. €
1310020 Mesa lateral sin patas. Dimensiones: 594 x 514 mm	185
1310030 Mesa lateral sin peto. Dimensiones: 750 x 508 mm	302
1310032 Mesa lateral izda., con peto, sin fregadera. Dimensiones: 750 x 770 mm	503
1310033 Mesa lateral dcha., con peto, sin fregadera. Dimensiones: 750 x 770 mm	503
1310034 Mesa lateral izda. Con peto y fregadera Dimensiones: 750 x 770 mm	908
1310035 Mesa lateral dcha. Con peto y fregadera Dimensiones: 750 x 770 mm	908

GAMA SUPERIOR PARA SL (CÚPULAS) / ST (ARRASTRE)

3

MESAS SIMPLES PARA SL (CÚPULAS)

Con guía de cesta y recogida de agua.

	P.V.P. €
5702500 M-700 Mesa sin peto. 700x600x850	749
5702510 MP-700D Mesa derecha con peto. 700x750x850	807
5702520 MP-700I Mesa izquierda con peto. 700x750x850	807
5702512 MP-1200D Mesa derecha con peto. 1200x750x850	939
5702522 MP-1200I Mesa izquierda con peto. 1200x750x850	939

4

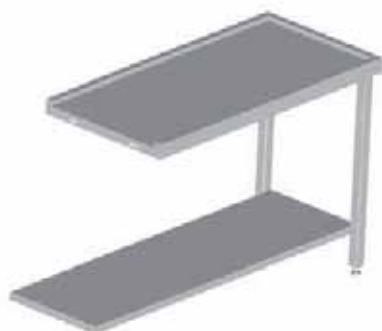
MESAS SIMPLES PARA ST (ARRASTRE)

Con guía de cesta y recogida de agua.

Sin peto.

MS: Fin de carrera incorporado.

	P.V.P. €
5702025 ME-1200 para ST-1400. Entrada. 1200 x 570 x 850	921
5702020 MS-1200 para ST-1400. Salida. 1200 x 570 x 850	1.270
5702010 ME-1200 . Entrada. 1200 x 570 x 850	921
5702009 MS-1200 . Salida. 1200 x 570 x 850	1.270



MESAS DE PRELAVADO PARA SL (CÚPULAS) / ST (ARRASTRE)

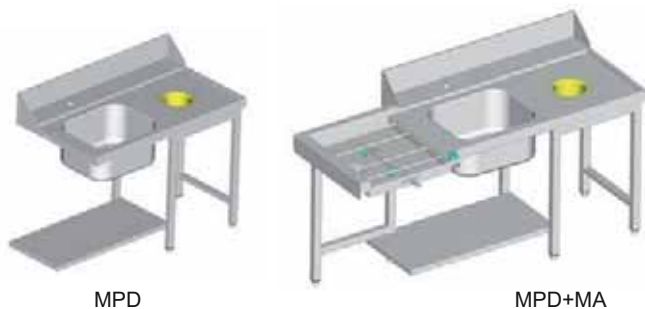
5

Con fregadera y peto. Agujero de vaciado recubierto con goma para el desbarace. Plano superior con guía de cesta y recogida de agua.

Modelos MD/MI, sin agujero de vaciado.

Modelos válidos para SL y ST-1400. Los modelos MA (a conectar a mesa de carga en ángulo) válidos únicamente para el modelo ST.

	P.V.P. €
5702530 MD-700 para SL/ST-1400. 700x750x850	1.191
5702540 MI-700 para SL/ST-1400. 700x750x850	1.191
5702550 MPD-1200 para SL/ST-1400. Derecha. 1200x750x850	1.691
5702560 MPI-1200 para SL/ST-1400. Izquierda. 1200x750x850	1.691
5702552 MPD-1500 para SL/ST-1400. Derecha. 1500x750x850	1.704
5702562 MPI-1500 para SL/ST-1400. Izquierda. 1500x750x850	1.704
5702041 MPD-1200MA - 1200mm para ST-D y MA-90. 1200 x 750 x 850	1.658
5702081 MPI-1200MA - 1200mm para ST-I y MA-90. 1200 x 750 x 850	1.658
5702051 MPD-1500MA - 1500mm para ST-D y MA-90. 1500 x 750 x 850	1.817
5702091 MPI-1500MA - 1500mm para ST-I y MA-90. 1500 x 750 x 850	1.817



MPD

MPD+MA

6

Con fregadera y peto. Agujero de vaciado recubierto con goma para el desbarace. Plano superior con guía de cesta y recogida de agua.

Modelos válidos para lavavajillas de arrastre a partir de ST-1700.

	P.V.P. €
5702040 MPD-1200 - 1200mm para ST-D. 1200 x 750 x 850	1.658
5702080 MPI-1200 - 1200mm para ST-I. 1200 x 750 x 850	1.658
5702041 MPD-1200MA - 1200mm para ST-D y MA-90. 1200 x 750 x 850	1.658
5702081 MPI-1200MA - 1200mm para ST-I y MA-90. 1200 x 750 x 850	1.658
5702050 MPD-1500 - 1500mm para ST-D. 1500 x 750 x 850	1.817
5702090 MPI-1500 - 1500mm para ST-I. 1500 x 750 x 850	1.817
5702051 MPD-1500MA - 1500mm para ST-D y MA-90. 1500 x 750 x 850	1.817
5702091 MPI-1500MA - 1500mm para ST-I y MA-90. 1500 x 750 x 850	1.817

Consultar grifería en página S9

7

MESAS CENTRALES DE DESBARACE

Para SL (cúpula) / ST (arrastre)

Mesa central con agujero de vaciado recubierto con goma antisalpicaduras y portacestos desmontable opcional.

	P.V.P. €
5702191 MDD-1600 - 1600 x 800 x 850	1.834
5702221 MDI-1600 - 1600 x 800 x 850	1.834
5702201 MDD-2100 - 2100 x 800 x 850	2.230
5702231 MDI-2100 - 2100 x 800 x 850	2.230
5702211 MDD-2600 - 2600 x 800 x 850	2.260
5702241 MDI-2600 - 2600 x 800 x 850	2.260

5702250 Estantería porta cestos - EMD-1600 - 1600 x 650 x 600	723
5702260 Estantería porta cestos - EMD-2100 - 2100 x 650 x 600	1.019
5702270 Estantería porta cestos - EMD-2600 - 2600 x 650 x 600	1.510



MDD+EMD

8

MESA CENTRAL DE DESBARACE - DOBLE

Para SL (cúpula) / ST (arrastre)

Mesa central con agujero de vaciado recubierto con goma antisalpicaduras y portacestos desmontable opcional.

Con doble conexión y espacio intermedio de 1100mm.

	P.V.P. €
5702212 MDDI-2368 - 2368 x 800 x 850	3.599
5702262 Estantería porta cestos - EMD-2368 - 2368 x 650 x 600	1.335


MESAS DE CONEXIÓN PARA SL (CÚPULAS) / ST (ARRASTRE)


MA-90 + MCD-1000 + MDD-1600+EMD-1600

9

 Con fregadera y peto.
 Para conexión con mesa de desbarace.

5702274	MCD-700 para carga derecha - 700 x 700	P.V.P. € 1.049
5702276	MCI-700 para carga izquierda - 700 x 700	1.049
5702280	MCD-1000 para carga derecha - 1000 x 700	1.259
5702300	MCI-1000 para carga izquierda - 1000 x 700	1.259
5702290	MCD-1300 para carga derecha - 1300 x 700	1.357
5702310	MCI-1300 para carga izquierda - 1300 x 700	1.357

 Consultar grifería en página **S9**
MESA DE CARGA EN ÁNGULO PARA ST (ARRASTRE)

10

Con carga automática en 90°

5702610	MA-90 - Para ST-1700 / 4400	P.V.P. € 2.166
5702142	MA-90 - Para ST-1400	2.166

MESAS Y CURVA DE RODILLOS PARA ST (ARRASTRE)


MR



CR-90



CM-180

MRR

11

 Unidad de rodillos con giro libre y cuba.
 En 90°, posibilidad de unión para 180°.

5702160	MR-1100 - 1100 x 630 x 850	P.V.P. € 1.250
5702170	MR-1600 - 1600 x 630 x 850	1.571
5702180	MR-2100 - 2100 x 630 x 850	2.072
5702150	CR-90	2.101

14

 5702370 **FRC** - Fin de carrera y cierre de mesa - instalado

348
12

Mesas de rodillos con ruedas, bisagra y fin de carrera, para conectar con la curva mecanizada CM-180

5702172	MRR-1645 - 1645 x 640 x 850	2.749
5702182	MRR-2145 - 2145 x 640 x 850	3.543

CURVAS MECANIZADAS PARA ST (ARRASTRE)

13

 Curva de salida mecanizada por el sistema de arrastre.
 Con cuba y desagüe.

5702600	CM-90 . 90° *	P.V.P. € 3.529
---------	----------------------	-----------------------

*Válidos para ST-1400 solo si llevan secado.

14

 5702370 **FRC** - Fin de carrera y cierre de mesa - instalado

348



- Elevada potencia y presión: especialmente indicados para restauración, heladería, repostería y carnicerías.
- Ideales para el lavado de utensilios de grandes dimensiones.
- Construidos totalmente en acero inoxidable.
- Doble apertura con contrapeso para minimizar el esfuerzo de su apertura, puerta inferior con doble pared y cesto extraíble.
- Doble pared: funcionamiento silencioso y reducción de dispersiones térmicas.
- Acabados redondeados en el interior de la máquina: ausencia de ángulos con acumulación de suciedad.
- Calderín de aclarado incorporado. Bomba de presión de aclarado.
- Difusores de lavado embutidos en tubo de acero inoxidable.
- Difusores de lavado y aclarado rápidamente desmontables.
- Microrruptor de seguridad en la puerta.
- SU: Panel de mandos electrónico con LED indicador de temperaturas de lavado y aclarado.
- SU: Opción de parada térmica incluida garantiza una temperatura mínima de aclarado de 85°C al inicio del ciclo.
- LU-130: visualización de temperaturas de lavado y aclarado.
- La dotación incluye 1 cesto de acero inoxidable y suplemento para 4 bandejas.
- Modelos B con bomba de desagüe y válvula anti-retorno.


SU-600 / SU-750
LU-61H / LU-130


1300600	SU-600 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	P.V.P. € 7.667
1300604	SU-600B - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	7.838
1300610	SU-750 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	10.124
1300614	SU-750B - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	10.295

5700485	LU-61H - 400 V / 3N~	P.V.P. € 8.423
5700510	LU-130 - 400 V / 3N~	16.385

Accesorios: ver página **W29**

CARACTERÍSTICAS	SU-600	LU-61H	SU-750	LU-130
DIMENSIONES CESTA	600 x 630 mm	630 x 550 mm	780 x 700 mm	1.350 x 700 mm
DOTACIÓN DE CESTAS	1	1	1	1
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA	650 mm	820 mm	650 mm	680 mm
CICLO	3-6-9 min.	2-4-6 min.	3-6-9 min.	3-6-9 min.
PRODUCCIÓN CESTAS / HORA	20-10-6	30-15-10	20-10-6	20-10-6
BOMBA DE PRESIÓN	0.47 kW	0.37 kW	0.47 kW	0.37 kW
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230-400V 50Hz/3-N	400V / 50Hz / 3-N	230-400V 50Hz/3-N	400V / 50Hz / 3-N
POTENCIA ELÉCTRICA				
Electrobomba	2.2 kW	3 kW	2.4 kW	2.2 + 2.2 kW
Tanque de lavado	6 kW	5.3 kW	6 kW	9.8 kW
Calderín de aclarado	6 kW	8.3 kW	9 kW	19.6 kW
Potencia total	8.2 kW	11.2 kW	11.4 kW	24 kW
TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN	10 - 60°C	10 - 60°C	10 - 60°C	10 - 60°C
TEMPERATURA DE LAVADO (VARIABLE)	40 - 70°C	10 - 60°C	40 - 70°C	10 - 60°C
TEMPERATURA DE ACLARADO (VARIABLE)	70 - 95°C	10 - 90°C	70 - 95°C	10 - 90°C
CAPACIDAD DE AGUA				
Tanque de lavado	60 l	60 l	80 l	150 l
Calderín de aclarado	12 l	8 l	12 l	14 l
CONSUMO DE AGUA				
Ciclo (Presión 2 bar)	5 l	7 l	6 l	14 l
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	742	675	922	1.520
Fondo (abierto / cerrado)	1.232 / 852	1.150 / 803	1.312 / 932	1.235 / 890
Alto (abierto / cerrado)	2.035 / 1.840	2.200 / 2.015	2.035 / 1.840	2.080 / 1.760
PESO NETO	168 kg	150 kg	196 kg	220 kg

Datos con entrada de agua a 55° C (Recomendado)



- Seca, abrillanta y elimina los restos de cal de los cubiertos después del lavado.
- 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.
- Totalmente automática.
- Fabricado en acero inoxidable. Cuba de abrillantado en acero inoxidable.
- Rampas de circulación de cubiertos redondeadas, evitando así los atascos. Rampas de acero inoxidable cubiertos por recubrimiento aislante.
- 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 de rotura de la sonda de temperatura.
- Ciclo de secado del grano tras el uso de la máquina con parada automática.
- Indicador luminoso de cambio de la lámpara UVC. Posibilidad de apagado de la lámpara UV para reparaciones.
- SAS-6001: Freno motor. Acorta los tiempos de parada, reduciendo las vibraciones y mejorando la durabilidad de la máquina.
- SAM-3001/SAS-6001: Ventilador de salida de serie. Evita la salida del producto secante al exterior en las ocasiones en que las cucharas lo arrastren.
- Opcional SAS-5001/6001: kit rueda delantera.

GAMA	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
MODELO DE SOBREMESA	✓		
MODELO DE PIE		✓	✓
CARROCERÍA INOX	✓	✓	✓
CUBA DE ABRILLANTADO INOX	✓	✓	✓
CUBA REDONDEADA	✓	✓	✓
RAMPAS INOX CON RECUBRIMIENTO AISLANTE	✓	✓	✓
LÁMPARA GERMICIDA	✓	✓	✓
FRENO MOTOR			✓
VENTILADOR DE SALIDA	✓		✓




SAM-3001
SAS-5001 / SAS-6001


1370043	SAM-3001 - 230V / 50Hz / 1~	P.V.P. € 3.222
2379014	Producto secante 3 Kg. (SAM)	21

1370042	SAS-5001 - 230V / 50Hz / 1~	P.V.P. € 5.211
1370046	SAS-5001 - 230-400V / 50Hz / 3N~	5.058
1370044	SAS-6001 - 230V / 50Hz / 1~	5.908
1370048	SAS-6001 - 230-400V / 50Hz / 3N~	5.736
2370011	Producto secante 5 Kg. (SAS)	35
2379015	Kit rueda delantera (sin instalar)	121

CARACTERÍSTICAS	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
PRODUCCIÓN PIEZAS/HORA	3000	5000-8000	5000-8000
POTENCIA			
Motor (W)	175	300	300
Resistencia (W)	450	900	900
Lámpara UVC (W)	8	8	8
Ventilador (W)	50	-	50
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50Hz / 1~	230V / 50Hz / 1~ 230-400V / 50Hz / 3N~	
DIMENSIONES			
Ancho	489	630	630
Fondo	652	693 (800)	693 (800)
Alto	412	783	783
PESO NETO	43 kg	130 kg	130 kg



DOSIFICADORES DE DETERGENTE

2310429 Kit dosificador de detergente regulable **SL-18-810***

P.V.P. €

1262310440 Kit dosificador de detergente regulable **SL-900/1100/1200*****126**

* Sin montar. Consultar códigos, precio y plazo para modelos con dosificador de detergente instalado.

SOPORTES

1310015 Soporte para **SL-18 / SL-19** Dimensiones: 445 x 445 x 440 mm

P.V.P. €

2091310014 Soporte para **SL-20 / SL-21 / SL-22 / SL-23** Dimensiones: 485 x 495 x 440 mm**216**1310013 Soporte para **SL-290** Dimensiones: 545 x 530 x 440 mm**224**1310012 Soporte para **SL-300-650** Dimensiones: 615 x 615 x 440 mm**228**

PATAS ALTAS



2310671 Kit patas altas 140-190mm

P.V.P. €

50

Para todos los modelos.

FILTROS SUPERIORES INOX

2313439 Kit filtros superiores inox para **SL-300-560/B/BP**

P.V.P. €

176


DOSIFICADORES


	P.V.P. €
2310293 Kit dosificador de detergente regulable (sin instalar) para SU	126
2319005 Kit dosificador de abrillantador (sin instalar) para SU	153

CESTOS INOX


	P.V.P. €
2319029 Cesta inox SU-600	209
2319027 Cesta inox SU-750	228
6702550 Cesta inox LU-61H	371
6702142 Cesta inox LU-130	403

CONO PARA MANGA PASTELERA


	P.V.P. €
2310976 Cono inox para manga pastelera para SU/LU	45

INSERTO PARA BANDEJAS


	P.V.P. €
2310977 Inserto inox para bandejas para SU/LU	101

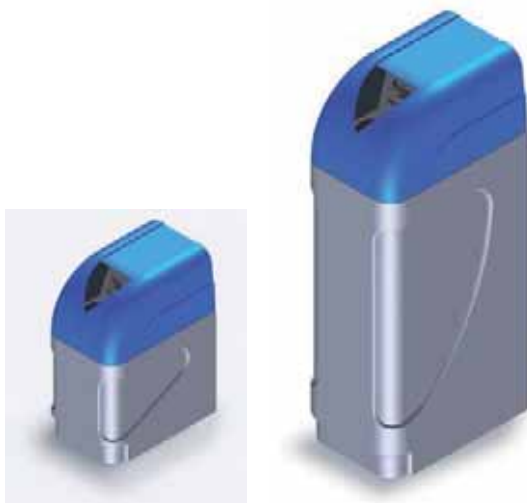
DESCALCIFICADORES MANUALES



- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Los descalcificadores manuales Sammic han sido estudiados al mínimo detalle, son seguros y de funcionamiento sencillo.
- Están indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas de café expreso, lavavajillas, pequeñas calderas, etc.
- Para impedir la formación de incrustaciones de cal causados por la dureza del agua, mejorando de este modo la calidad y reduciendo el coste del mantenimiento de las máquinas.
- Caudal máximo: 1.000 l/h
- Presión mín./máx.: 1+8 bar
- Temperatura mín./máx. del agua de alimentación: 4°C+15°C

	P.V.P. €
5320005 D-8 - 8 litros Ø185 x 400 mm	110
5320010 D-12 - 12 litros Ø185 x 500 mm	124
5320015 D-16 - 16 litros Ø185 x 600 mm	155
5320020 D-20 - 20 litros Ø185 x 900 mm	190

DESCALCIFICADORES AUTOMÁTICOS



- Descalcificadores particularmente destinados a satisfacer la exigencia en el sector del bar, restauración, hotelería y en todas las aplicaciones donde se requiere un uso de agua de calidad.
- Aumenta el rendimiento de las instalaciones y la duración de los equipos.
- Descalcificación por medio de resina alimentaria de intercambio iónico, aportando la propiedad de absorber el exceso de cal y magnesio presente en el agua.
- Provistos de cilindro de fibra de vidrio y válvula "autotrol".
- Equipado con válvula electromecánica de tiempo y dotada de un temporizador que permite programar el número y la frecuencia de las regeneraciones.
- Programación semanal: el temporizador permite la programación para un mínimo de 1 regeneración semanal y un máximo de 1 diaria.
- Fases de la regeneración:
 - Contracorriente
 - Toma de agua salada
 - Aclarado lento
 - Aclarado rápido, restauración de la salmuera
 - Operación
- Uniones rápidas para la conexión con la salmuera.
- Uniones para la toma de agua: 1/2", 3/4" con mezclador, 1" con mezclador.
- Sistema de bypass que permite la utilización del agua no descalcificada.
- Diseño compacto.

	P.V.P. €
5320112 DS-12 - 12 litros - 230V / 50 Hz / 1~	937
5320126 DS-26 - 26 litros - 230V / 50 Hz / 1~	1.131



2301635 Cesta base redonda Ø360 mm	P.V.P. € 29
2302612 Cesta base 350 x 350 mm	29
2305468 Cesta base 400 x 400 mm	29
2302613 Cesta platos 350 x 350 mm	29
2307028 Cesta platos 400 x 400 mm	29



4301923 Cesta vasos altos 350 x 350 mm	P.V.P. € 38
2309733 Cesta vasos altos 400 x 400 mm	44
2307320 Cesta base 450 x 450 mm	44



2307315 Cesta platos 450 x 450 mm	P.V.P. € 47
-----------------------------------	--------------------


Básicas 500 x 500 mm

5300105 C-1 Cesta base	P.V.P. € 22
5300130 C-2 Cesta para cubiertos	22


Básicas 500 x 500 mm

5300112 C-3 Cesta base para platos de Ø330	P.V.P. € 22
5300120 C-30 Cesta para bandejas	29


Suplementos

2302615 Cestillo pequeño cubiertos	P.V.P. € 3
2302617 Cestillo peq. doble cubiertos	7
2302058 Suplemento platillos 310 x 95	6
2305488 Suplemento platillos 350 x 95	7
5300125 C-1371 Cesta cubiertos	14
5300135 C-1370 Cubilete para cubiertos	5


Con 16 divisiones 500 x 500 mm, Ø113

5300174 C-8 Cesta base 16 div. h: 100mm	P.V.P. € 29
---	--------------------


Con 25 divisiones 500 x 500 mm, Ø90

5300159 C-6 Cesta base 25 div. h: 100mm	P.V.P. € 30
---	--------------------


Con 36 divisiones 500 x 500 mm, Ø75

5300184 C-7 Cesta base 36 div. h: 100mm	P.V.P. € 31
---	--------------------

Con 49 divisiones 500 x 500 mm, Ø64

5300194 C-9 Cesta base 49 div. h: 100mm	35
---	-----------



5300215 C-D Extensión 16 div. h: 45 mm	P.V.P. € 10
5300205 C-B Extensión 25 div. h: 45 mm	12
5300210 C-C Extensión 36 div. h: 45 mm	12
5300220 C-E Extensión 49 div. h: 45 mm	14



5300200 C-A Extensión abierta h: 45 mm	P.V.P. € 9
--	-------------------



5300150 C-14 Tapa Rejilla	P.V.P. € 18
5300152 C-13 Tapa	18



sammic

www.sammic.com
www.sammic24.com





www.sammic.com
www.sammic24.com

Desde que **Sammic** inició su actividad como fabricante de peladoras de patatas en 1961, el desarrollo de esta familia ha sido constante, ofreciendo en la actualidad la gama más completa de equipos de Preparación Dinámica y Conservación de Alimentos del mercado.

Entre las novedades que encontrará en estas páginas, destacamos la nueva gama de **Cortadoras de Hortalizas** que se traduce en 3 modelos de cortadoras y 2 modelos combinados cortadora-cutter con una amplia gama de cabezales, discos y accesorios que hacen de nuestra oferta la Elección Acertada para el usuario más exigente.



PREPARACIÓN DINÁMICA



		Guía de selección	P6
		Peladoras de patatas aluminio	P8
		Accesorios peladoras combinadas	P9
		Peladoras de patatas inox	P10
		Escurridoras	P11
		Cortadoras de hortalizas y combinadas cortadora-cutter	P12
		Cutters	P18
		Emulsionadoras	P18
		Electroportátiles	P20
		Turbotrituradores	P24
		Batidoras - mezcladoras	P25
		Formadoras de masa	P28
		Amasadoras de gancho espiral	P29
		Picadoras de carne	P30
		Cortadoras de fiambre	P32
		Cortadora de pan	P34
		Cortadora manual de fritas	P34
		Formadora de hamburguesas	P34
		Sierra de huesos	P35
		Termoselladora de barquetas	P35
		Abrelatas	P35
		Envasadoras al vacío	P36
		Accesorios envasadoras	P40
		Envasadoras al vacío sin cámara	P41
		Cocedores sous-vide	P42
		Abatidores de temperatura	P44



SOLUCIONES SAMMIC

En Sammic somos conscientes de que quien busca una máquina busca una SOLUCIÓN. Por ello, nuestra oferta está orientada a aportar soluciones que supongan una mejora económica, organizacional y de calidad del resultado para cualquier tipo de usuario que los precise.

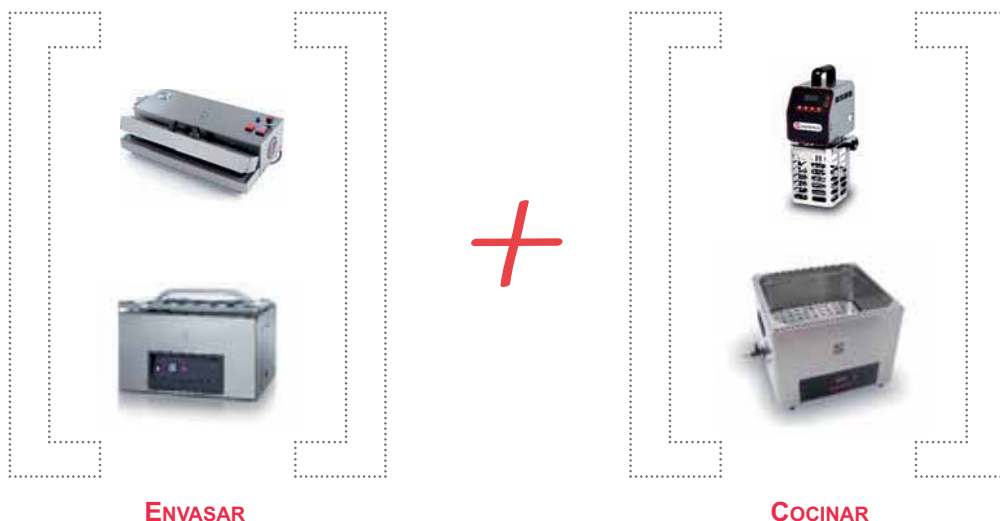
Al desarrollar nuestra oferta, más que en máquinas pensamos en CONCEPTOS o SOLUCIONES a necesidades que puedan tener los usuarios e incluso nos anticipamos a las mismas.

Siga nuestros Casos Prácticos en el Blog de www.sammic.com

Caso 1

LA COCINA AL VACÍO

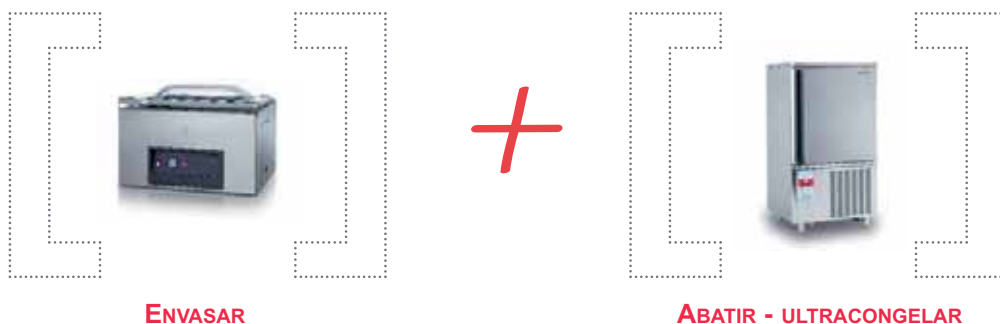
La Cocina al Vacío es una técnica culinaria que ya va más allá de las modas, por las múltiples ventajas que ofrece tanto a nivel económico y de organización del trabajo como, sobre todo, a nivel de calidad del producto final, que se traduce en un sabor y textura inigualables.



Caso 2

ENVASADO Y ABATIMIENTO DE COMIDA PREPARADA

Debido a la necesidad de dar respuesta a la demanda en todo momento, es cada vez más necesario tener el producto elaborado con antelación, de forma que la cocina se limite a dar el toque final al plato en el momento de servirlo. Para conservar intactas las cualidades del producto precocinado, la solución ideal pasa por el envasado y abatimiento rápido del producto.



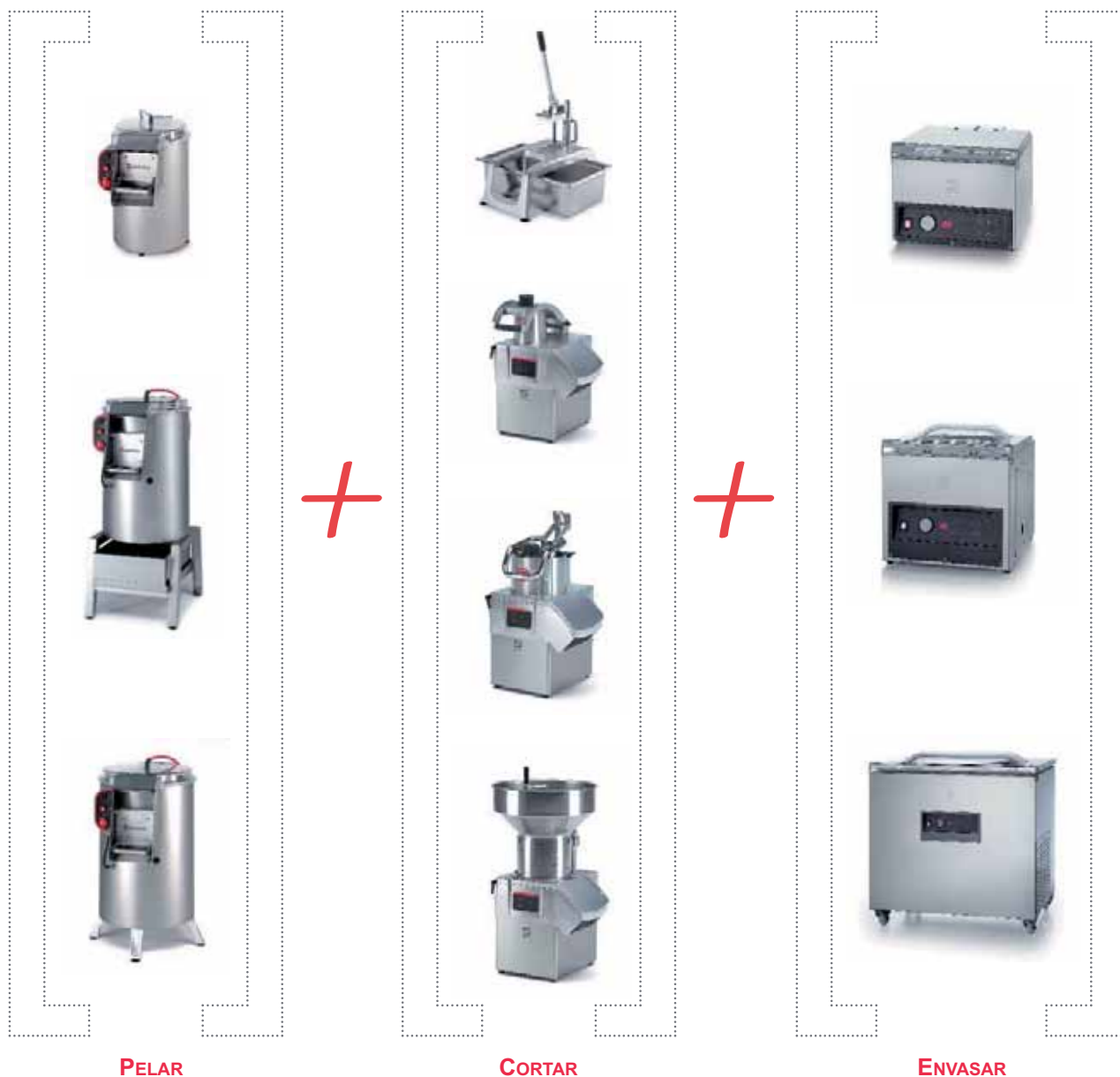
Caso 3

PROCESADO INTEGRAL DE PATATAS FRESCAS: LA ALTERNATIVA ECONÓMICA Y SALUDABLE A LA PATATA CONGELADA

Con la combinación de la peladora de patatas, cortadora de patatas o de hortalizas, envasadora al vacío, Sammic ofrece una solución completa al procesamiento de patatas frescas como alternativa económica y saludable a la compra de la patata congelada lista para freír.

En función de las características de cada usuario, Sammic ofrece la solución adecuada a las distintas necesidades de producción.

- El uso de la patata fresca garantiza un sabor y textura únicos.
- Permite organizar el trabajo, preparando las patatas una vez por semana. En el refrigerador, la patata fresca cortada y envasada al vacío conserva sus cualidades intactas durante al menos este tiempo.
- Permite envasar la patata en porciones regulares y a la medida del usuario.
- El uso de este proceso supone un ahorro de hasta un 60% en relación con el uso de patata congelada lista para freír.



PELADORAS DE PATATAS



Peladoras de patatas aluminio	
Modelo	Cubiertos
PP-6+	de 30 a 150
PPC-6+	de 30 a 150
PP-12+	de 60 a 200
PPC-12+	de 60 a 200
Peladoras de patatas inox	
M-5	de 10 a 80
PI-10	de 60 a 200
PI-20	de 100 a 300
PI-30	más de 200

Novedad

▶ Ver páginas **P8 - P11**

CORTADORAS DE HORTALIZAS - COMBINADAS CORTADORA-CUTTER



Novedad

Modelo	Cubiertos	Producción
CA / CK-301	de 200 a 450	Hasta 450 kg
CA / CK-401	de 100 a 600	Hasta 650 kg
CA-601	de 200 a 1000	Hasta 1000 kg

▶ Ver páginas **P12- P17**



CUTTERS

Modelo	Cubiertos	Capacidad máxima
SK-3	de 10 a 25	Hasta 1 kg
SK-5	de 20 a 75	Hasta 3 kg
SK-8	de 20 a 100	Hasta 4 kg

EMULSIONADORAS

Modelo	Cubiertos	Capacidad máxima
SKE-3	de 10 a 30	Hasta 2 kg
SKE-5	de 20 a 75	Hasta 3 kg
SKE-8	de 20 a 100	Hasta 4 kg

▶ Ver páginas **P18- P19**


ELECTROPORTÁTILES


Modelo	Recipientes
TR-250	Hasta 15 litros
TR-350BN	Hasta 60 litros
TR-350BL	Hasta 70 litros
TR-550BL	Hasta 100 litros
TR-550BXL	Hasta 150 litros
TR-750	Hasta 200 litros
Combinada	
TR/BM-250+BS	Hasta 15 litros
TR/BM-250+BB-250	de 2 a 30 claras de huevo
TR/BM-350+BN	Hasta 60 litros
TR/BM-350+BB-350	de 2 a 50 claras de huevo

▶ Ver páginas **P20- P23**

BATIDORAS - MEZCLADORAS


Modelo	Capacidad del caldero	Capacidad kg de harina
BM-5E	5 litros	1 kg
BM-5	5 litros	1,5 kg
BE-10	10 litros	3 kg
BE-20	20 litros	6 kg
BE-30	30 litros	9 kg
BE-40	40 litros	12 kg

Novedad

▶ Ver páginas **P25- P27**

PICADORAS DE CARNE


Modelo	Producción / hora
PS-12	100 kg
PS-22	280 kg
PS-32	425 kg

▶ Ver páginas **P30- P31**



GAMA	PP	PP-C	M	PI	PES	LE	ES
FABRICADO ALUMINIO	✓	✓					
FABRICADO INOX			✓	✓	✓	✓	✓
FUNCIÓN PELADORA	✓	✓	✓	✓	✓		
FUNCIÓN LAVA-VERDURAS						✓	
FUNCIÓN ESCURRIDOR					✓	✓	✓
ABRASIVO PLATO	✓	✓	✓	✓	✓		
ABRASIVO LATERAL	✓	✓		✓			
TEMPORIZADOR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
MICRO TAPA				✓	✓	✓	✓
MICRO PUERTA			✓	✓	✓		
TOMA ACCESORIOS		✓					
SOPORTE	O	O	O	O	O		
FILTRO ANTI-ESPUMA	O	O	O	O	O		
PRODUCCIÓN/HORA							
PELADORA	120-270 kg/h	120-270 kg/h	80-100 kg/h	200-720 kg/h	300 kg/h		
ESCURRIDORA					20 kg/h	25 kg/h	90/120 kg/h

✓ : de serie - O: opcional

PELADORAS

- Con capacidades de hasta 30 Kg. por operación.
- Gama **PP/PPC**: construcción en aluminio.
- Gama **M/PI**: construcción en acero inoxidable.
- Pelado por abrasión, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero.
- Cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
- Opcional: soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.

ESCURRIDORAS

- Gama versátil en cuanto a capacidades y funcionalidades: escurridora, lavadora-escurridora, peladora-escurridora.
- Construcción en acero inoxidable.
- Gama **PES**: peladora-escurridora.
- Gama **LE**: lavadora-escurridora.
- Gama **ES**: escurridora de gran capacidad.




PELADORA PP-6+ / PP-12+


Construcción en aluminio.
Abrasivo lateral y plato.

1000410 PP-6+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sin soporte)	P.V.P. € 1.229
1000411 PP-6+ - 230V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	1.284
1000420 PP-12+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sin soporte)	1.511
1000421 PP-12+ - 230 V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	1.537

1000399 Soporte inox	230
1000397 Filtro anti-espuma	316

PELADORA COMBINADA PPC-6+ / PPC-12+


Construcción en aluminio.
Con toma de accesorios. Abrasivo lateral y plato.

1000430 PPC-6+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sin soporte)	P.V.P. € 1.560
1000431 PPC-6+ - 230 V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	1.623
1000440 PPC-12+ - 230-400 V / 50 Hz / 3~ (sin soporte)	1.899
1000441 PPC-12+ - 230 V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	1.957

1000399 Soporte inox	230
1000397 Filtro anti-espuma	316

CARACTERÍSTICAS	PP-6+	PP-12+	PPC-6+	PPC-12+
CAPACIDAD POR CICLO (Kg.)	5-6 kg	10-12 kg	5-6 kg	10-12 kg
PRODUCCIÓN	120-150 kg/h	220-270 kg/h	120-150 kg/h	220-270 kg/h
TEMPORIZADOR	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min
POTENCIA				
Monofásica	400 W	400 W	550 W	550 W
Trifásica	370 W	370 W	550 W	550 W
TOMA DE ACCESORIOS	No	No	Si	Si
DIMENSIONES SIN SOPORTE	395 x 700 x 433	395 x 700 x 503	395 x 700 x 433	395 x 700 x 503
DIMENSIONES CON SOPORTE	411 x 700 x 945	411 x 700 x 1.015	411 x 700 x 945	411 x 700 x 1.015
PESO NETO	32 kg	33 kg	37 kg	38 kg

ACCESORIOS PELADORAS COMBINADAS
CORTADORA-RALLADORA CR-143


Dimensiones boca: 135 x 73 mm.
Dimensiones externas: 270 x 370 x 290 mm.
*Los discos y rejillas que completan su equipamiento son los mismos que los de la Cortadora de hortalizas CA-300.
(Ver página P17)

1010026 CR-143 Sin equipamientos	P.V.P. € 426
---	---------------------

PRENSAPURÉS P-132


1010052 P-132	P.V.P. € 416
----------------------	---------------------

PICADORA DE CARNE HM-71


1010045 HM-71	P.V.P. € 406
----------------------	---------------------

M-5



Construcción en acero inoxidable.
Abrasivo en plato.
Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
Instalación muy sencilla.
Posibilidad de colocar junto a un fregadero para desaguar.
Ideal para espacios reducidos.

1000565	M-5 - 230 V / 50-60 Hz / 1~ (sin soporte)	P.V.P. € 1.297
2009224	Soporte inox M-5 - PI-10/20- PES-20	245
2009223	Filtro anti-espuma M-5 - PI-10/20 - PES-20	330

PI-10 / PI-20 / PI-30

Novedad



- Construcción en acero inoxidable.
- Revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF), fácilmente desmontable para su limpieza.
- Auto arrastre de residuos al desagüe.
- Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.
- Tapa transparente de policarbonato elevable, con cierre y dispositivo de seguridad.
- Puerta de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Mando con protección IP65. Fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua.
- Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- PI-30: Entrada de agua mediante electroválvula.
- Contacto auxiliar para una electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6min y funcionamiento continuo.

1000650	PI-10 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sin soporte)	P.V.P. € 1.911
1000651	PI-10 - 230 V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	1.971
1000660	PI-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sin soporte)	2.203
1000661	PI-20 - 230 V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	2.261
1000630	PI-30 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~ (sin soporte)	3.513
1000631	PI-30 - 230V / 50 Hz / 1~ (sin soporte)	3.623
2009224	Soporte inox M-5 - PI-10/20- PES-20	245
2009223	Filtro anti-espuma M-5 - PI-10/20 - PES-20	330
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	633

CARACTERÍSTICAS	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
CAPACIDAD POR CICLO (Kg.)	5 kg	10 kg	20 kg	30 kg	20 kg
PRODUCCIÓN	80-100 kg/h	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h	300 kg/h
TEMPORIZADOR	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min	0-6 min
POTENCIA					
Monofásica	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Trifásica	-	370 W	550 W	730 W	550 W
DIMENSIONES SIN SOPORTE	333 x 367 x 490	433 x 635 x 625	433 x 635 x 735	622 x 760 x 950	433 x 635 x 735
DIMENSIONES CON SOPORTE	425 x 555 x 965	433 x 638 x 1.040	433 x 638 x 1.155	546 x 760 x 1.255	433 x 638 x 1.155
PESO NETO	15 kg	36 kg	39 kg	60 kg	39 kg


PELADORA-ESCURRIDORA PES-20


Novedad



- Construcción en acero inoxidable.
- Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF), fácilmente desmontable para su limpieza.
- Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- Panel de mandos estanco (IP65).
- Tapa elevable.
- Como escurridora:
 - Capacidad de 2 kg por operación (20 Kg/h).
 - Volumen útil 19.5 litros.
- Dotación: plato abrasivo y cesto escurridor.

1000670	PES-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	P.V.P. € 2.203
1000671	PES-20 - 230V / 50 Hz / 1~	2.261
2000004	Plato cuchillas PES-20	398
2001316	Cesto plástico	155
2009224	Soporte inox M-5 - PI-10/20- PES-20	245
2009223	Filtro anti-espuma M-5 - PI-10/20 - PES-20	330

LAVADORA-ESCURRIDORA LE-25


Para lavar y escurrir hortalizas y verduras.
Capacidad 4 kg en peso o 1.5 kg en hojas por operación.
Construcción en acero inoxidable.
Cesto en acero inoxidable.
Temporizador de 2 ciclos con 3 duraciones diferentes por cada ciclo y 2 velocidades.

5500095	LE-25 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	P.V.P. € 3.333
---------	--	---------------------------------

ESCURRIDORA ES-150


Capacidad 10 kg por operación.
Construcción en acero inoxidable.
Dotación: cesto de plástico.

1000540	ES-150 - 230-400 V / 50 Hz / 3N~	P.V.P. € 2.860
2030030	Cesto inox	406
2030060	Cesto plástico	244

CARACTERÍSTICAS	PES-20	LE-25	ES-150
PRODUCCIÓN	20 kg/h	25 kg/h	90-120 kg/h
TEMPORIZADOR	0-6 min	2 ciclos x 3 duraciones x 2 velocidades	0-6 min
POTENCIA			
Monofásica	550 W	-	-
Trifásica	550 W	370 W	370 W
DIMENSIONES SIN SOPORTE	433 x 635 x 735	450 x 610 x 880	600 x 764 x 1.057
DIMENSIONES CON SOPORTE	433 x 638 x 1.155	-	-
PESO NETO	39 kg	40 kg	79 kg



- Nueva gama de cortadoras y combinadas cortadora-cutter de Sammic.
- Distintos tipos de bloques motor y cabezales que permiten adecuarse a las necesidades de cada usuario, así como modelos combinados con cabezal cortador y caldero para función de cutter.
- Diseño ergonómico.
- Fabricación en acero inoxidable y materiales de la más alta calidad y aptas para el contacto con alimentos.
- Corte de altísima calidad.
- Panel de mandos electrónico.
- Homologación NSF en toda la gama.

Novedad



CORTADORAS DE HORTALIZAS



CA-301



CA-401



CA-601

- 1 ó 2 velocidades.
- Producción hasta 1000 kg/h.
- Nueva tecnología de fabricación que asegura un corte más uniforme.

COMBINADAS CORTADORA-CUTTER



CK-301



CK-401

- Disponible con cabezal universal o de gran capacidad.
- Caldero de 5 litros.
- Velocidad variable.
- Detección automática de cabezal.



CA



CK

Panel electrónico de manejo muy fácil.



CA/CK-301: diseño ergonómico. Permite cortar el producto en un solo movimiento.



CA/CK-401: cabezal con cuchilla en un lateral que distribuye productos dentro de la boca y corta y distribuye productos enteros como la berza. Opción de broca central con la misma finalidad.



CA/CK-401: cabezal equipado con expulsor alto: permite desplazar más cantidad de producto.



Salida del producto lateral. Requiere menos fondo en la mesa de trabajo. Direcciona el producto evitando salpicaduras.



Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.


CABEZALES Y ACCESORIOS DISPONIBLES

CABEZAL UNIVERSAL (1)

CABEZAL GRAN PRODUCCIÓN (2)

TOLVA AUTOMÁTICA (3)

CABEZAL DE TUBOS (4)

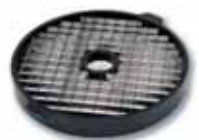
SOPORTE-CARRO (5)

GAMA	Univ. (1)	Gran prod. (2)	Automat. (3)	Tubos (4)	Caldero	Carro (5)
CA-301	✓			O		
CA-401		✓	O	O		O
CA-601		O	✓	O		O
CK-301	✓			O	✓	
CK-401		✓	O	O	✓	O

✓ : de serie - O: opcional

UN CORTE PERFECTO


- Nuevas rejillas:
 - Menor esfuerzo para el corte
 - Se genera menos líquido
 - Minimiza el deterioro del alimento
 - Corte más uniforme



- Nuevas posibilidades de corte:
 - Rodajas de 20 y 25 mm.
 - Cubos de 14x14, 20x20, 25x25mm.



CARACTERÍSTICAS	CA-301	CA-401	CA-601	CK-301	CK-401
PRODUCCIÓN	150-450 Kg/h	200-650 Kg/h	500-1000 Kg/h	150-450 Kg/h	200-650 Kg/h
ÁREA BOCA CORTADORA	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
CAPACIDAD CALDERO (CUTTER)	-	-	-	5 l.	5 l.
VELOCIDADES (CORTADORA)	1	1	2	Variable (5 pos.)	Variable (5 pos.)
RPM MOTOR (CORTADORA)	365	365	365 / 730	365-1000	365-1000
VELOCIDADES (CUTTER)	-	-	-	Variable (10 pos.)	Variable (10 pos.)
RPM MOTOR (CUTTER)	-	-	-	365-3000	365-3000
POTENCIA					
Monofásica	550 W	550 W	-	1500 W	1500 W
Trifásica	370 W	550 W	750 W	-	-
DIMENSIONES (CORTADORA)	389 x 405 x 544 mm	389 x 382 x 646 mm	431 x 418 x 767 mm	389 x 412 x 565 mm	389 x 400 x 767 mm
DIMENSIONES (CUTTER)	-	-	-	283 x 390 x 468 mm	283 x 390 x 468 mm
PESO NETO (CORTADORA)	21 Kg	24 Kg	26 Kg	28 Kg	30 Kg
PESO NETO (CUTTER)	-	-	-	23 Kg	23 Kg



CA-301



Novedad

Se compone de bloque motor de una velocidad y cabezal universal.
Opcional: cabezal de tubos.

	P.V.P. €
1050021 CA-301 - 230V / 50 Hz / 1~	1.031
1050301 CA-301 - 230-400V / 50 Hz / 3N~	1.009
1050061 Cabezal de tubos para CA-301/401/601	673

CA-401



Novedad

Se compone de bloque motor de una velocidad y cabezal de gran capacidad.
Opcional: cabezal de tubos, tolva semiautomática de gran producción, soporte-carro.

	P.V.P. €
1050059 CA-401 - 230V / 50 Hz / 1~	1.625
1050315 CA-401 - 230-400V / 50 Hz / 3N~	1.585
1050067 Tolva semiautomática para CA	1.300
1050061 Cabezal de tubos para CA-301/401/601	673
1050063 Soporte-carro para CA/CK-401 - CA-601	279

CA-601



Novedad

Se compone de bloque motor de dos velocidades y tolva semiautomática de gran producción.
Opcional: cabezal de gran producción, cabezal de tubos, soporte-carro.

	P.V.P. €
1050062 CA-601 -400V / 50 Hz / 3N~	2.900
1050069 Cabezal de gran producción	742
1050061 Cabezal de tubos para CA-301/401/601	673
1050063 Soporte-carro para CA/CK-401 - CA-601	279


CK-301

Novedad



Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal universal y cabezal cutter con caldero de 5 litros y rotor con cuchillas microdentadas. Función cortadora con 5 velocidades. Función cutter con 10 velocidades, posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas. Opcional: cabezal de tubos, rotor con cuchillas lisas, rotor con cuchillas perforadas.

	P.V.P. €
1050028 CK-301 - 230V / 50-60 Hz / 1~	2.290
1050064 Cabezal de tubos para CK-301/401	673
2053058 Rotor con cuchillas lisas para CK	127
2053063 Rotor con cuchillas perforadas para CK	113
2053091 Rotor con cuchillas microdentadas para CK (adicional)	136

CK-401

Novedad



Se compone de bloque motor de velocidad variable, cabezal de gran capacidad y cabezal cutter con caldero de 5 litros y rotor con cuchillas microdentadas. Función cortadora con 5 velocidades. Función cutter con 10 velocidades, posibilidad de programación por tiempo y pulsador de ráfagas. Opcional: tolva semiautomática de gran producción, cabezal de tubos, soporte-carro, rotor con cuchillas lisas, rotor con cuchillas perforadas.

	P.V.P. €
1050330 CK-401 - 230V / 50-60 Hz / 1~	2.662
1050071 Tolva semiautomática para CK	1.300
1050064 Cabezal de tubos para CK-301/401	673
1050063 Soporte-carro para CA/CK-401 - CA-601	279
2053058 Rotor con cuchillas lisas para CK	127
2053063 Rotor con cuchillas perforadas para CK	113
2053091 Rotor con cuchillas microdentadas para CK (adicional)	136

CA-301 / 401 / 601 - CK-301 / 401



Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips". Discos FCO-2, FCO-3 y FCO-6 para rodajas onduladas. Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, FC-14, FC-20 y FC-25 para obtener rodajas de 2 a 25 mm de grosor de patata (soufflé), zanahoria, remolacha, col, etc.

	P.V.P. €
1010215 Disco FC-1+ para cortar en rodajas de 1 mm	78
1010220 Disco FC-2+ para cortar en rodajas de 2 mm	78
1010222 Disco FC-3+ para cortar en rodajas de 3 mm	78
1010295 Disco FCO-2+ para rodajas onduladas de 2 mm	87
1010300 Disco FCO-3+ para rodajas onduladas de 3 mm	87
1010408 Disco FCO-6+ para rodajas onduladas de 6 mm	87
1010407 Disco FC-6+ para cortar en rodajas de 6 mm	78
1010400 Disco FC-8+ para cortar en rodajas de 8 mm	78
1010401 Disco FC-10+ para cortar en rodajas de 10 mm	78
1010402 Disco FC-14+ para cortar en rodajas de 14 mm	88
1010252 Disco FC-20+ para cortar en rodajas de 20 mm	88
1010247 Disco FC-25+ para cortar en rodajas de 25 mm	88

Combinando los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FFC, se obtienen las patatas "fritas". Patatas para tortilla y cubos de hortalizas y frutas, combinando los discos FC-3 a FC-25 con las rejillas FMC.

	P.V.P. €
1010350 Rejilla FFC-8+ para fritas de 8 mm (añadiendo disco cortador)	87
1010355 Rejilla FFC-10+ para fritas de 10 mm (añadiendo disco cortador)	87
1010360 Rejilla FMC-8+ para cubos de 8 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010365 Rejilla FMC-10+ para cubos de 10 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010370 Rejilla FMC-14+ para cubos de 14 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010375 Rejilla FMC-20+ para cubos de 20 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010380 Rejilla FMC-25+ para cubos de 25 mm (añadiendo disco cortador)	82



Discos curvados especiales para productos blandos, para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

	P.V.P. €
1010406 Disco FCC-2+ 2 mm	78
1010403 Disco FCC-3+ 3 mm	78
1010404 Disco FCC-5+ 5 mm	78



Para cortar patatas "fritas", "paja" y "cerilla", tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

	P.V.P. €
1010205 Disco FCE-2+ 2 mm	102
1010210 Disco FCE-4+ 4 mm	102
1010405 Disco FCE-8+ para cortar fritas de 8x8 mm	119



Discos ralladores para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.

	P.V.P. €
1010310 Disco FR-2+ 2 mm	54
1010311 Disco FR-3+ 3 mm	54
1010312 Disco FR-4+ 4 mm	54
1010313 Disco FR-7+ 7 mm	54



Discos para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.

	P.V.P. €
1010262 Disco FR-8+ para rallar en polvo grueso	54
1010260 Disco FR-1+ para rallar en polvo fino	54

El pack básico de discos para hostelería incluye los discos cortadores FC-3+, FC-10+ y FC-25+, las rejillas FFC-10+ y FMC-25+, el disco rallador FR-3+ y el soporte para discos y rejillas.

	P.V.P. €
1010203 Kit básico de 6 discos y rejillas para CA/CK-301/401/601	467



	P.V.P. €
1010204 Soporte para discos y rejillas CA/CK-301/401/601	35


CA-300 / 400 - CR-143

Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips". Discos FCO-2, FCO-3 y FCO-6 para rodajas onduladas. Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10 y FC-14 para obtener rodajas de 2 a 14 mm de grosor de patata (soufflé), zanahoria, remolacha, col, etc.

P.V.P. €

1010215	Disco FC-1+ para cortar en rodajas de 1 mm	78
1010220	Disco FC-2+ para cortar en rodajas de 2 mm	78
1010222	Disco FC-3+ para cortar en rodajas de 3 mm	78
1010295	Disco FCO-2+ para rodajas onduladas de 2 mm	87
1010300	Disco FCO-3+ para rodajas onduladas de 3 mm	87
1010305	Disco FCO-6 para rodajas onduladas de 6 mm	87
1010235	Disco FC-6 para cortar en rodajas de 6 mm	78
1010240	Disco FC-8 para cortar en rodajas de 8 mm	78
1010245	Disco FC-10 para cortar en rodajas de 10 mm	78
1010250	Disco FC-14 para cortar en rodajas de 14 mm	88

Combinando los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FF y FFC, se obtienen las patatas "fritas". Patatas para tortilla y cubos de hortalizas y frutas, combinando los discos FC-3 a FC-14 con las rejillas FM y FMC.

P.V.P. €

1010265	Rejilla FF-6 para fritas de 6 mm (añadiendo disco cortador)	87
1010270	Rejilla FF-8 para fritas de 8 mm (añadiendo disco cortador)	87
1010275	Rejilla FF-10 para fritas de 10 mm (añadiendo disco cortador)	87
1010280	Rejilla FM-8 para cubos de 8 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010285	Rejilla FM-10 para cubos de 10 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010290	Rejilla FM-20 para cubos de 20 mm (añadiendo disco cortador)	82
1010330	Rejilla FMC-10 para cubos de 10 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	199
1010335	Rejilla FMC-16 para cubos de 16 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	176
1010332	Rejilla FMC-20 para cubos de 20 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	167
1010340	Rejilla FFC-10 para fritas de 10 mm (añadiendo disco cortador) para CA-400	184

Discos curvados especiales para productos blandos, para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

P.V.P. €

1010225	Disco FCC-2 2 mm	78
1010230	Disco FCC-3 3 mm	78
1010232	Disco FCC-5 5 mm	78

Para cortar patatas "fritas", "paja" y "cerilla", tiras de zanahoria, apio, remolacha, etc.

P.V.P. €

1010205	Disco FCE-2+ 2 mm	102
1010210	Disco FCE-4+ 4 mm	102
1010208	Disco FCE-8 para cortar fritas de 8x8 mm	119

Discos ralladores para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.

P.V.P. €

1010310	Disco FR-2+ 2 mm	54
1010311	Disco FR-3+ 3 mm	54
1010312	Disco FR-4+ 4 mm	54
1010313	Disco FR-7+ 7 mm	54

Discos para reducir a polvo pan, queso, chocolate, etc.

P.V.P. €

1010262	Disco FR-8+ para rallar en polvo grueso	54
1010260	Disco FR-1+ para rallar en polvo fino	54

P.V.P. €

1010201	Soporte para 6 discos o rejillas	35
---------	----------------------------------	-----------





- Permite cortar, triturar, mezclar, amasar, emulsionar cualquier alimento en segundos: hierbas y verduras, masas diversas, carnes crudas o cocinadas, pescado, surimi, frutas, frutos secos, hielo, etc.
- Gama completa que se ajusta a las necesidades de cada usuario.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Recipiente de acero inoxidable extraíble.
- Variador de velocidad con sistema continuo.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Provistas de microrruptor de seguridad.

CUTTERS SK

- Equipadas con un juego de cuchillas lisas extraíbles para uso general.
- Opcional:
 - Rotor con cuchillas microdentadas.
 - Rotor con cuchillas perforadas especiales para batir claras, preparar mayonesas, ...
 - Conjunto revolovedor (consultar).

EMULSIONADORAS SKE

- Equipadas con un juego de cuchillas microdentadas extraíbles para uso general.
- Mayor altura del rotor, que permite trabajar con mayor cantidad de producto en el caso de líquidos.
- Revolovedor incorporado, que permite obtener una mayor homogeneidad del producto final y evita el calentamiento del producto.

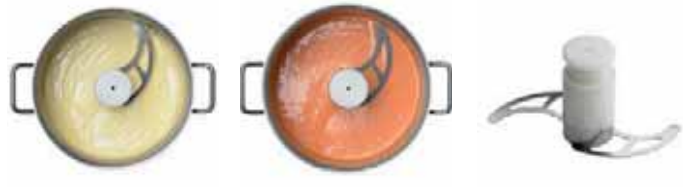
GAMA	SK	SKE
CAPACIDADES		
3 L.	✓	✓
5 L.	✓	✓
8 L.	✓	✓
ROTOR CON CUCHILLAS LISAS	✓	○
ROTOR CON CUCHILLAS MICRODENTADAS	○	✓
ROTOR CON CUCHILLAS PERFORADAS	○	○
REVOLVEDOR	○	✓
MAYOR ALTURA DEL ROTOR PARA TRABAJAR CON LÍQUIDOS		✓
✓ : de serie - ○ : opcional		

**CUCHILLAS SK**

	P.V.P. €
2052617 Rotor con cuchillas microdentadas para SK-3	72
2052666 Rotor con cuchillas lisas para SK-3	70
2052668 Rotor con cuchillas perforadas para SK-3	59
2052771 Rotor con cuchillas microdentadas para SK-5/8	136
2052769 Rotor con cuchillas lisas para SK-5/8	127
2052785 Rotor con cuchillas perforadas para SK-5/8	113

CUCHILLAS SKE

	P.V.P. €
2052630 Rotor con cuchillas microdentadas para SKE-3	125
2052640 Rotor con cuchillas microdentadas para SKE-5	210
2052648 Rotor con cuchillas microdentadas para SKE-8	210
2052664 Rotor con cuchillas lisas para SKE-3	136
2052661 Rotor con cuchillas lisas para SKE-5	198
2052665 Rotor con cuchillas lisas para SKE-8	227
2052659 Rotor con cuchillas perforadas para SKE-3	110
2052663 Rotor con cuchillas perforadas para SKE-5	177
2052667 Rotor con cuchillas perforadas para SKE-8	187

Cuchillas microdentadas**Cuchillas lisas****Cuchillas perforadas**

CARACTERÍSTICAS	SK-3 / SKE-3	SK-5 / SKE-5	SK-8 / SKE-8
CAPACIDAD CUBA	3 l	5l	8l
DIMENSIONES CALDERO mm	160Ø x 160h	240Ø x 150h	240Ø x 200h
POTENCIA	500 W	1000 W	1000 W
VELOCIDAD VARIABLE (MIN/MAX. R.P.M.)	450 / 3000	450 / 3000	450 / 3000
DIMENSIONES	240 x 370 x 305 mm	280 x 500 x 350 mm	280 x 500 x 380 mm
PESO NETO	11 kg	22 kg	23 kg
DOTACIÓN	SK: cuchilla lisa SKE: cuchilla microdentada + revolovedor		


CUTTER SK-3


1050080 **SK-3** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
914

EMULSIONADORA SKE-3


1050086 **SKE-3** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.162

CUTTER SK-5


1050082 **SK-5** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.280

EMULSIONADORA SKE-5


1050087 **SKE-5** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.571

CUTTER SK-8


1050084 **SK-8** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.363

EMULSIONADORA SKE-8


1050088 **SKE-8** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.653



- Gama completa, que permite trabajar en recipientes de hasta 200 litros.
- Gama versátil: permite múltiples combinaciones según necesidades del usuario.
- Potencias de 250 a 750W.
- Brazos trituradores de 290 a 600mm. Y brazos batidores.
 - Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
 - Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, soufflés, etc.
- TR/BM-350: variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones, consiguiendo la máxima potencia del motor en todo momento.
- Fabricados en materiales muy resistentes y de primera calidad.
- Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
- Diseño ergonómico.
- Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.



Brazos extraíbles
(excepto mod. TR-250)

GAMA	GAMA COMPACTA: USO DISCONTINUO		GAMA MEDIA: USO CONTINUO		GAMA SÚPER: USO INTENSIVO	
	TR	TR-BM	TR	TR-BM	TR-550	TR-750
POTENCIA	250W	250W	350W	350W	550W	750W
CAPACIDAD RECIPIENTE (LITROS)	<15	<15	<75	<60	<150	<200
VELOCIDAD FIJA	✓		✓		✓	✓
VELOCIDAD VARIABLE		✓		✓		
BRAZO TRITURADOR	290	BS (290)	BN (420) BL (500)	BN (420)	BL (500) BXL (585)	600
BRAZO BATIDOR		BB-250		BB-350		
BRAZO FIJO	✓					
BRAZO DESMONTABLE		✓	✓	✓	✓	✓



TR-250



TR-BM-250



BB-250

BS

TR-750



TR-BM-350



BB-350

TR-350



BN

TR-550



BL



BXL



CARACTERÍSTICAS	TR-250	TR-BM-250		TR-BM-350		TR-350		TR-550		TR-750
		BS	BB-250	BN	BB-350	BN	BL	BL	BXL	
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1~									
POTENCIA	250 W	250 W	250 W	350 W	350 W	350 W	350 W	550 W	550 W	750 W
VELOCIDAD (R.P.M.) EN LIQUIDO										
Fija	9.000	-	-	-	-	9.000	9.000	9.000	9.000	9.000
Variable	-	1.500- 9.000	130 -1.500	1.500- 9.000	130 -1.500	-	-	-	-	-
LONGITUD (MM)										
Brazo triturador	290	290	-	420	-	420	500	500	585	600
Brazo batidor	-	-	300	-	396	-	-	-	-	-
Total	550	550	560	732	705	732	805	805	885	935
PESO NETO	1.9 kg	1.9 kg	2.3 kg	3.35 kg	3.5 kg	3.35 kg	3.55 kg	3.95 kg	4.15 kg	4.25 kg

TRITURADORES



Se compone de un bloque motor de velocidad fija y un brazo triturador.

3030130	TR-250 - 230 V / 50-60Hz / 1~	1	P.V.P. € 255
3030380	TR-350BN - 230V / 50-60Hz / 1~	2	352
3030381	TR-350BL - 230V / 50-60Hz / 1~	3	386
3030382	TR-550BL - 230V / 50-60Hz / 1~	4	473
3030383	TR-550BXL - 230V / 50-60Hz / 1~	5	556
3030148	TR-750 - 230 V / 50-60Hz / 1~	6	697

COMBINADOS



Se compone de un bloque motor de velocidad variable, un brazo triturador y un brazo batidor.

3030385	TR/BM-250 - 230V / 50-60Hz / 1~	1	P.V.P. € 475
3030386	TR/BM-350 - 230V / 50-60Hz / 1~	2	558

BATIDORES



Se compone de un bloque motor de velocidad variable y un brazo batidor.

3030387	BM-250 - 230V / 50-60Hz / 1~	1	P.V.P. € 360
3030388	BM-350 - 230V / 50-60Hz / 1~	2	443


BLOQUES MOTOR


	P.V.P. €
3030142 TR/BM-250 - 230 V / 50-60Hz / 1~	216
3030135 TR-350 - 230 V / 50-60Hz / 1~	237
3030145 TR/BM-350 - 230 V / 50-60Hz / 1~	295
3030140 TR-550 - 230 V / 50-60Hz / 1~	324

BRAZOS


	P.V.P. €
3030143 Brazo triturador BS - 290 mm	115
3030150 Brazo triturador BN - 420 mm	115
3030155 Brazo triturador BL - 500 mm	149
3030160 Brazo triturador BXL - 585 mm	232
3030144 Brazo batidor BB-250 - 300 mm	144
3030165 Brazo batidor BB-350 - 396 mm	148

SOPORTE PARA MARMITAS


Permite sujetar el triturador a la marmita.

3030315 Soporte marmita

P.V.P. €
96


SOPORTE DESLIZADOR


Combinado con el soporte marmita, permite deslizar el triturador por todo el diámetro de la marmita.

3030320 Deslizador para soporte marmita

P.V.P. €
108

EXPOSITOR DE PIE


3030134 Expositor electroportátiles (sin máquinas)

P.V.P. €
345



MTS



MTF

TTR-1100 / TTR-2200

- Fabricados totalmente en acero inoxidable 18/10.
- Para mezclar y triturar directamente en el caldero o recipiente de cocción para hacer consomés, sopas, tortillas, mayonesa.
- Diseñado para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes, es ideal para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- Disponible en modelos de 1 ó 2 velocidades.
- Seguridad: protector de seguridad en el cabezal triturador, micro de control de la posición de trabajo y dispositivo de seguridad por corte de suministro.
- Comodidad de uso: posibilidad de mover en varias direcciones, ajustable en altura, montado en carro con 4 ruedas de acero inoxidable, 2 de ellas con freno.
- Accesorios opcionales:
 - Microtriturador para obtener la mejor calidad en determinados procesos, como verduras fibrosas o de piel gruesa.
 - Microtriturador especial para sopa de pescado.

5030110	TTR-2200 - 2 velocidades - 400V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 6.931
5030100	TTR-1100 - 1 velocidad - 230-400V / 50 Hz / 3~	6.224
5030105	MTF - Accesorio microtriturador para productos fibrosos	942
5030115	MTS - Accesorio microtriturador para sopa de pescado	1.022

CARACTERÍSTICAS	TTR-1100	TTR-2200
CAPACIDAD MÁXIMA RECIPIENTE	300 l.	300 l.
LONGITUD DEL BRAZO	600 mm	600 mm
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230-400 / 50Hz / 3~	400 / 50Hz / 3~
POTENCIA	1.100W	2.200W
VELOCIDAD (R.P.M.)	1.500	1.500-3.000
DIMENSIONES	1.500 x 650 x 800 mm	1.500 x 650 x 800 mm
PESO NETO	120 Kg	120 Kg



- Protector de seguridad de accionamiento manual.
- Subida-bajada del caldero mediante palanca.
- Con doble microrruptor de seguridad.
- Provistas de gancho amasador, paleta mezcladora y batidor de varillas.
 - Gancho amasador: para obtener masas para pan, pasteles, pizzas, croissant, galletas.
 - Paleta mezcladora: para mezclas como cremas, genovesas, etc.
 - Batidor de varillas: para levantar claras de huevo, merengues, mayonesas, cremas blandas, etc.
- Caldero de acero inoxidable.
- Fácil limpieza.

BM-5/BM-5E

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

BE-10/20/30/40

- La gama de batidoras BE de SAMMIC incorpora robustos motores trifásicos alimentados por variadores electrónicos de gran fiabilidad. Gracias a ello las batidoras se conectan a la red mediante toma monofásica.
- BE-10: modelo adecuado para sobremesa.
- BE-20/30/40: modelos de pie.
- Temporizador electrónico 0-30 min. Y posibilidad de funcionamiento en continuo. Aviso acústico al final del ciclo.
- Variación electrónica de velocidad.
- Indicación de protecciones no activadas.

OPCIONAL:

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

Consultar modelos disponibles para barcos

GAMA	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
CAPACIDAD CALDERO (L.)	5	10	20	30	40
MOTOR UNIVERSAL	BM-5E				
MOTOR ASÍNCRONO (PARA TRABAJO INTENSIVO)	BM-5	✓	✓	✓	✓
MOTOR TRIFÁSICO		✓	✓	✓	✓
VARIACIÓN ELECTRÓNICA DE VELOCIDAD	✓	✓	✓	✓	✓
TEMPORIZADOR CON RELOJ Y POSICIÓN CONTINUA		✓	✓	✓	✓
CARGADOR EXTERIOR		✓	✓	✓	✓
MODELO DE SOBREMESA	✓	✓			
MODELO DE PIE			✓	✓	✓
COLUMNA EN ACERO INOXIDABLE			O	O	
PIES EN ACERO INOXIDABLE		✓	✓	✓	✓
CON TOMA DE ACCESORIOS		O	O	O	O
EQUIPO DE REDUCCIÓN			O	O	O
UTENSILIOS					
GANCHO AMASADOR	✓	✓	✓	✓	✓
PALETA MEZCLADORA	✓	✓	✓	✓	✓
BATIDOR DE VARILLAS	✓	✓	✓	✓	✓

✓ : de serie - O: opcional

- **Modelos combinados disponibles en toda la gama BE.** Fácil acceso a la toma de accesorios, situado en la parte frontal.
- Accesorios disponibles: picadora de carne, cortadora-ralladora y prensapurés (Página P27).
- Protección reforzada contra el agua.
- Pies en acero inoxidable. Columna en acero inoxidable opcional para BE-20/30.
- Caldero robusto y resistente.
- Mantenimiento y reparación sencillos.
- Opcional para BE-20/30: equipo de reducción de 10 l.
- Opcional para BE-40: equipo de reducción de 20 l.



BM-5E / BM-5



BE-10



· Modelo de sobremesa.

· Modelo de sobremesa.
· Modelos C, con toma de accesorios.

1500180	BM-5E - 230 V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 764
1500170	BM-5 - 230 V / 50-60 Hz / 1~	957

1500210	BE-10 - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 2.036
1500211	BE-10C - 230V / 50-60 Hz / 1~	2.236

BE-20/30/40



BE-30:
Novedad

· Modelos de pie.
· Modelos C, con toma de accesorios.
· Modelos I, con columna en acero inoxidable.

1500220	BE-20 - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 3.339
1500221	BE-20C - 230V / 50-60 Hz / 1~	3.812
1500223	BE-20I - 230V / 50-60 Hz / 1~	3.703
1500280	BE-30 - 230V / 50-60 Hz / 1~	3.740
1500281	BE-30C - 230V / 50-60 Hz / 1~	4.269
1500282	BE-30I - 230V / 50-60 Hz / 1~	4.147
1500240	BE-40 - 230V / 50-60 Hz / 1~	5.411
1500241	BE-40C - 230V / 50-60 Hz / 1~	5.679

Novedad

CARACTERÍSTICAS	BM-5E	BM-5	BE-10 / BE-10C	BE-20 / BE-20C / BE-20I	BE-30 / BE-30C / BE-30I	BE-40 / BE-40C
CAPACIDAD DEL CALDERO	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
CAPACIDAD EN KG DE HARINA *	1	1.5	3	6	9	12
TEMPORIZADOR	-	-	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min
TOMA DE ACCESORIOS	No	No	BE-10C	BE-20C	BE-30C	BE-40C
POTENCIA	300 W	250 W	550W / 750W	900 W	1.100 W	1.400 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~	230 V / 50-60Hz/ 1~
DIMENSIONES mm	310 x 382 x 537	310 x 382 x 537	410 x 523 x 688	520 x 733 x 1.152	528 x 764 x 1.152	586 x 777 x 1.202
PESO NETO	14 kg	15.8 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg

* 60% de agua


CALDEROS INOX


- Calderos adicionales de acero inoxidable.
- Robustos y resistentes.

	P.V.P. €
2502305 Caldero inoxidable de 5 litros BM-5	96
2509494 Caldero inoxidable de 10 litros BE-10	137
2509495 Caldero inoxidable de 20 litros BE-20	167
2509564 Caldero inoxidable de 30 litros BE-30	373
2509497 Caldero inoxidable de 40 litros BE-40	400

EQUIPOS DE REDUCCIÓN


- Se componen de caldero y tres herramientas.
- Permiten obtener producciones inferiores en las batidoras de mayor capacidad.

	P.V.P. €
1500222 Equipo de 10 litros para BE-20	523
1500296 Equipo de 10 litros para BE-30	627
1500242 Equipo de 20 litros para BE-40	719

CARROS PARA EL TRANSPORTE DE CALDEROS


Novedad

- Facilitan el desplazamiento del caldero con carga.
- Fabricados en acero inoxidable altamente resistente.
- Caldero no incluido.

	P.V.P. €
1500260 Carro caldero 20 l.	389
1500261 Carro caldero 30 l.	389
1500262 Carro caldero 40 l.	389

KIT BASE CON RUEDAS


Novedad

- Especialmente diseñado para usuarios que requieren mover de sitio la batidora de forma continuada.

	P.V.P. €
1500265 Kit base con ruedas para BE-20/30/40	299

ACCESORIOS BATIDORAS COMBINADAS
CORTADORA-RALLADORA CR-143


Dimensiones boca: 135 x 73 mm.
Dimensiones externas: 270 x 370 x 290 mm.
*Los discos y rejillas que completan su equipamiento son los mismos que los de la Cortadora de hortalizas CA-300.
(Ver página P17)

	P.V.P. €
1010026 CR-143 Sin equipamientos	426

PRENSAPURÉS P-132


	P.V.P. €
1010052 P-132	416

PICADORA DE CARNE HM-71


	P.V.P. €
1010045 HM-71	406



FORMADORAS DE MASA FMI-31 / FMI-41



- Para la elaboración de masa fría, permitiendo la preparación de masas para pizzas, masas planas, etc.
- Regulación del diámetro y espesor para mantener las cualidades de la masa artesanal.
- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Opcional: mando a pedal.

5500084	FMI-31 - 230V / 50 Hz / 1~	P.V.P. € 1.335
5500089	FMI-41 - 230V / 50 Hz / 1~	1.490
5500094	Pedal	148

CARACTERÍSTICAS	FMI-31	FMI-41
DIÁMETRO PIZZA	140-300 mm	140-400 mm
POTENCIA	375 W	375 W
DIMENSIONES mm	420 x 450 x 650	520 x 450 x 712
PESO NETO	35 kg	45 kg

AMASADORAS DE GANCHO ESPIRAL

CARACTERÍSTICAS	SM-10	SM/E-20	SM/E-33	SME-40	SME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
1 VELOCIDAD	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 VELOCIDADES		O	O	O	O	O
TEMPORIZADOR		✓	✓	✓	✓	✓
CUBA FIJA	✓	✓	✓			✓
CUBA EXTRAÍBLE		O	O	✓	✓	
CABEZAL FIJO	✓	✓	✓			✓
CABEZAL ELEVABLE		O	O	✓	✓	

✓ : de serie - O: opcional

- Especialmente indicadas para masas duras (pizza, pan, ...)
- Construcción resistente y fiable. Estructura revestida con esmalte anti arañazo muy fácil de limpiar.
- Rejilla de protección de acero inoxidable y elementos eléctricos de seguridad.
- Temporizador de serie en modelos a partir de 20 litros.
- Gama completa:
 - Capacidad de cuba de 10 a 75 litros.
 - Una o dos velocidades.
 - Cuba y cabezal fijos (Modelos SM), o cuba extraíble y cabezal elevable (modelos SME).
- Partes en contacto con los alimentos enteramente en acero inoxidable (cuba, espiral, asta para partir la pasta).

SME



CARACTERÍSTICAS	SM-10	SM/E-20	SM/E-33	SME-40	SME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
PRODUCCIÓN KG / OPERACIÓN	8 kg	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg	60 kg
CAPACIDAD EN KG DE HARINA	5 kg	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg	40 kg
DIMENSIONES RECIPIENTE	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	452 x 260 mm	500 x 270 mm	550 x 370 mm
CUBA EXTRAÍBLE	No	SME	SME	Si	Si	No
CABEZAL ELEVABLE	No	SME	SME	Si	Si	No
POTENCIA						
Trifásica 1 vel.	370 W	750 W	1100 W	1500 W	1500 W	2600 W
Monofásica 1 vel.	370 W	900 W	1100 W	-	-	-
Trifásica 2 vel.	-	600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES mm	280 x 540 x 550	390 x 680 x 650	430 x 740 x 740	480 x 820 x 740	530 x 850 x 740	575 x 1020 x 980
PESO NETO	36 kg	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg	250 kg


SM-10


5500100	SM-10 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 1.481
5500105	SM-10 - 230 V / 50 Hz / 1~	1.481

SM-20 / SME-20


5500120	SM-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 1.970
5500125	SM-20 - 230 V / 50 Hz / 1~	1.970
5500127	SM-20 2V - 400 V / 50Hz / 3~	2.239
5500170	SME-20 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	2.526
5500175	SME-20 - 230 V / 50 Hz / 1~	2.526
5500177	SME-20 2V - 400 V / 50Hz / 3~	2.796

SM-33 / SME-33


5500130	SM-33 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 2.235
5500135	SM-33 - 230 V / 50 Hz / 1~	2.235
5500137	SM-33 2V - 400 V / 50Hz / 3~	2.520
5500185	SME-33 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	2.782
5500190	SME-33 - 230 V / 50 Hz / 1~	2.782
5500192	SME-33 2V - 400 V / 50Hz / 3~	3.067

SME-40


5500140	SME-40 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 2.986
5500142	SME-40 2V - 400 V / 50Hz / 3~	3.297

SME-50


5500150	SME-50 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 3.138
5500152	SME-50 2V - 400 V / 50Hz / 3~	3.439

SM-75


5500160	SM-75 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 4.593
5500162	SM-75 2V - 400 V / 50Hz / 3~	4.946



- Carrocería y tolva construidas en acero inoxidable.
- Bloqueo de la cabeza picadora que asegura un corte perfecto de la carne.
- Motores ventilados de gran solidez.
- Provistas de 1 cuchilla y placa de 6 mm. (PS-22/32R, placa de 4.5mm)
- **PS-12:** Grupo picador en aluminio.
- **PS-22/32:** Cabeza de fundición de acero inox o aluminio anodizado alimentario.
- Posibilidad de incorporar sistema Unger S-3 en versión inox.



GAMA	PS-12	PS-22	PS-22R	PS-32	PS-32R
GRUPO PICADOR					
ENTREPRISE, ALUMINIO	✓	✓		✓	
ENTREPRISE, INOX		✓	✓	✓	✓
UNGER (DOBLE CORTE), INOX		✓		✓	
REFRIGERADA			✓		✓

CARACTERÍSTICAS	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
PRODUCCIÓN / HORA	Hasta 100 kg	Hasta 280 kg	Hasta 425 kg	Hasta 250 kg	Hasta 450 kg
DIÁMETRO PLACA	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
POTENCIA					
Trifásica	-	1.100 W	1.500 W	1.100 W	2.200 W
Monofásica	440 W	740 W	-	1.100 W	-
DIMENSIONES	227 x 470 x 410 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm	310 x 438 x 508 mm	325 x 544 x 553 mm
PESO NETO	18 kg	31 kg	33 kg	40 kg	74 kg


PS-12

1050110 **PS-12** - 230V / 50 Hz. / 1~

P.V.P. €
797
PS-22


PS22III	Grupo Picador Aluminio, Entreprise	1.416
PS22III	Grupo Picador Inox, Entreprise	1.656
PS22III	Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.695
PS22II	Grupo Picador Aluminio, Entreprise	1.479
PS22II	Grupo Picador Inox, Entreprise	1.719
PS22II	Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.758

1050212	Grupo Motor PS-22 - 230-400V / 50 Hz. /3~	1.122
1050210	Grupo Motor PS-22 - 230V / 50 Hz. /1~	1.185
1050214	Grupo Picador Aluminio, Entreprise	294
1050215	Grupo Picador Inox, Entreprise	534
1050216	Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	573

PS-32


PS32III	Grupo Picador Aluminio, Entreprise	1.639
PS32III	Grupo Picador Inox, Entreprise	2.025
PS32III	Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.087
1050220	Grupo Motor PS-32 - 230-400V / 50 Hz. /3~	1.258
1050222	Grupo Picador Aluminio, Entreprise	381
1050223	Grupo Picador Inox, Entreprise	767
1050224	Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	829

En los modelos PS-22/32, el grupo motor y el grupo picador se piden por separado.

PS-22R / PS-32R


5050200	PS-22R - Entreprise - 230-400V / 50Hz. / 3~	3.518
5050210	PS-22R - Entreprise - 230V / 50Hz. / 1~	3.675
5050220	PS-32R - Entreprise - 230-400V / 50Hz. / 3~	5.303

PLACAS DE CORTE

2011525	Placa corte 4,5mm PS-12	19
2011527	Placa corte 6mm PS-12	19
2011530	Placa corte 8mm PS-12	18
2051051	Placa corte 3mm PS-22 Entreprise	37
2051014	Placa corte 4,5mm PS-22 Entreprise	27
2051052	Placa corte 6mm PS-22 Entreprise	27
2051053	Placa corte 8mm PS-22 Entreprise	24
2052051	Placa corte 3mm PS-32 Entreprise	50
2052014	Placa corte 4,5mm PS-32 Entreprise	39
2052052	Placa corte 6mm PS-32 Entreprise	37
2052053	Placa corte 8mm PS-32 Entreprise	36



2051524	Placa corte 3mm PS-22 Unger	35
2051525	Placa corte 4,5mm PS-22 Unger	23
2051526	Placa corte 6mm PS-22 Unger	23
2051527	Placa corte 8mm PS-22 Unger	23
2051774	Placa corte 3mm PS-32 Unger	50
2051775	Placa corte 4,5mm PS-32 Unger	38
2051776	Placa corte 6mm PS-32 Unger	35
2051777	Placa corte 8mm PS-32 Unger	34



GAMA	GC	GCP	GL	GAE	CCE
FABRICACIÓN EN ALUMINIO ANODIZADO	✓	✓	✓	✓	✓
AFILADOR INCORPORADO	✓	✓	✓	✓	✓
CUCHILLA CÓNCAVA FORJADA DE CROMO DURO				✓	✓
TRANSMISIÓN POR CORREA	✓	✓			
TRANSMISIÓN POR ENGRANAJE			✓	✓	✓
TRABAJO MANUAL	✓	✓	✓	✓	✓
TRABAJO AUTOMÁTICO				✓	
CORTADORA VERTICAL (PARA CARNE)					✓
ANILLO		✓	✓	✓	✓
BLOQUEO DE CARRO		✓	✓	✓	✓
EXTRACTOR DE CUCHILLA		✓	✓	✓	✓
ESPESOR DE CORTE AJUSTABLE	✓	✓	✓	✓	✓
CONTADOR DE LONCHAS				✓	

- Fabricadas en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Transmisión por correa.
- **GCP:** Cortadora profesional con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Motor ventilado de gran potencia.

- Afilador no extraíble de fácil uso.
- Fácil limpieza.
- Regulación decimal del espesor de corte.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.

GC - TRANSMISIÓN POR CORREA



5050022	GC-220 - 230 V / 50 Hz / 1~	561
5050024	GC-250 - 230 V / 50 Hz / 1~	636
5050026	GC-275 - 230 V / 50 Hz / 1~	745
5050028	GC-300 - 230 V / 50 Hz / 1~	908

GCP - TRANSMISIÓN POR CORREA



5050075	GCP-250 - 230 V / 50 Hz / 1~	900
5050080	GCP-275 - 230 V / 50 Hz / 1~	975
5050055	GCP-300 - 230 V / 50 Hz / 1~	1.434
5050057	GCP-350 - 230 V / 50 Hz / 1~	1.947

CARACTERÍSTICAS	GC-220	GC-250	GC-275	GC-300	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
DIÁMETRO CUCHILLA mm	220	250	275	300	250	275	300	350
CAPACIDAD DE CORTE mm	150 x 200	190 x 250	210 x 250	220 x 260	190 x 250	200 x 250	220 x 320	240 x 320
ESPESOR DE CORTE mm	0-10	0-15	0-15	0-15	0-15	0-15	0-13	0-13
RECORRIDO DEL CARRO mm	205	260	260	270	260	260	330	330
POTENCIA W	250	300	300	300	300	300	450	500
DIMENSIONES mm								
Ancho	470	580	580	600	580	580	690	710
Fondo	380	470	470	480	470	470	510	570
Alto	340	370	380	420	370	390	440	470
PESO NETO kg	13	17	20	27	18	21	30	30


GL - TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

- Cortadoras totalmente fabricadas con aluminio altamente pulido y protegidas de la oxidación anódica.
- Afilador de precisión incorporado.
- Cuchilla cóncava forjada de cromo duro.
- Transmisión por engranaje.
- Fácil selección del espesor de corte.
- El carro se desliza mediante rodamientos.
- **GL**: Cortadora profesional con anillo, bloqueo de carro y extractor de cuchilla. Motor ventilado de gran potencia.
- **GAE**: cortadora automática.
 - Dos motores independientes para cuchilla y carro.
 - Regulación de la amplitud del movimiento del carro, para cortes de diferentes tamaños.
 - Contador de lonchas.
- **CCE**: avance de producto sobre carro superpuesto.
 - Cortadora de carne: posición vertical para la aplicación universal, especialmente para carne fresca.
- Componentes en contacto con los alimentos totalmente desmontables para facilitar la limpieza.



5050068	GL-300 - 230 V / 50 Hz / 1~	P.V.P. € 2.384
5050062	GL-300 - 230-400V / 50 Hz / 3~	2.342
5050070	GL-350 - 230 V / 50 Hz / 1~	2.629
5050064	GL-350 - 230-400V / 50 Hz / 3~	2.528

GAE - CORTADORA AUTOMÁTICA - TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES

CCE - CORTADORA VERTICAL - TRANSMISIÓN POR ENGRANAJES


5050082	GAE-300 - 230 V / 50 Hz / 1~	P.V.P. € 4.762
5050085	GAE-350 - 230-400V / 50 Hz / 3~	5.205
5050084	GAE-350 - 230 V / 50 Hz / 1~	5.205

5050074	CCE-350 - 230-400 V / 50 Hz / 3~	P.V.P. € 3.264
5050072	CCE-350 - 230V / 50 Hz / 1~	3.264

CARACTERÍSTICAS	GL-300	GL-350	GAE-300	GAE-350	CCE-350
DIÁMETRO CUCHILLA	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm	350 mm
CAPACIDAD DE CORTE					
- ■	210 x 210	250 x 250	190 x 190	200 x 200	250 x 250
- ●	210	250	215	240	250
- ■■	210 x 270	250 x 300	250 x 190	280 x 200	250 x 320
ESPESOR DE CORTE	0-15 mm	0-15 mm	0-14 mm	0-14 mm	0-18 mm
RECORRIDO DEL CARRO	320 mm	320 mm	310 mm	310 mm	375 mm
POTENCIA	430 W	430 W	250 W	275 W	430 W
DIMENSIONES					
Ancho	800	800	690	690	780
Fondo	560	580	540	540	800
Alto	460	480	600	620	580
PESO NETO	38 kg	42 kg	50 kg	57 kg	43 kg



CORTADORA DE PAN CP-250



Producción: 8.400 / 16.800 rebanadas/hora (1 / 2 barras)
Espesor de rebanada de 10 a 90 mm
Potencia: 250W
Dimensiones boca de entrada: 115 x 135 mm
Dimensiones: 410 x 524 x 910 mm
Dimensiones del soporte: 494 x 567 x 605 mm
Peso neto (sin soporte): 26.5 kg

	P.V.P. €
1050225 CP-250 - 230 V / 50 Hz / 1~	1.702
1050230 Soporte	403

CORTADORA MANUAL DE PATATAS CF-5



- Ideal para restaurantes y cocinas colectivas.
- Producción: 100-150 kg/h
- Cuerpo de aleación ligera inoxidable: ligero y resistente.
- Corte limpio e uniforme, sin roturas ni desperdicios.
- Espesores de 8, 10 ó 12 mm. mediante el uso de grillas-prensas intercambiables.
- Prensa que expulsa la patata cortada y libera completamente la rejilla.
- Permite obtener un óptimo rendimiento con el mínimo esfuerzo gracias a la palanca alargada.
- Utilización cómoda: Los resortes están atrás y dejan la rejilla completamente libre.
- Los resortes son compensadores muy flexibles que ayudan a subir la prensa-expulsor.
- Ventosas para fijar la máquina al soporte.
- Fácil limpieza.
- Accesorios opcionales: juegos de grilla-prensa de distintas medidas, recipiente para la recogida de la patata cortada.
- Dimensiones: 280 x 512 x 735 mm
- Peso neto: 3,9 kg

	P.V.P. €
1020061 CF-5 con grilla-prensa de 10 x 10 mm (cubeta opcional)	282
1020065 Juego grilla-prensa de 8 x 8 mm	60
1020070 Juego grilla-prensa de 10 x 10 mm	60
1020075 Juego grilla-prensa de 12 x 12 mm	60

9051150 Cubeta 1/1 de 150	47
---------------------------	-----------

Consultar medidas inferiores en pág. S16.

FORMADORA DE HAMBURGUESAS



- Construido en aluminio anodizado
- Diámetro de la hamburguesa 100 mm.
- Dispositivo de presión y extracción de la carne de acero inoxidable
- Contenedor para celofán incorporado
- Limpieza fácil sin esquinas ni agujeros.
- Prácticamente sin mantenimiento.
- Dimensiones: 305 x 255 x 310 mm
- Peso neto: 4.5 kg

	P.V.P. €
5050126 PH-4	383


SIERRA DE HUESOS SH-215 / SH-300


- Sierra para huesos y congelados.
- De diseño moderno y de manejo seguro y sencillo.
- Estructura totalmente en acero inoxidable.
- Brazo de precisión y microrruptor de seguridad. Sencilla y exacta en la regulación de la polea de transmisión que puede ser regulada en altura y en inclinación para serrar con precisión.
- Fácil de limpiar.
- Cuba receptora de residuos desmontable.

5150000	SH-215 230-400V / 50 Hz. / 3~	P.V.P. € 2.141
5150005	SH-215 230V / 50 Hz / 1~	2.175
5150010	SH-300 230-400V / 50 Hz / 3~	2.651
5150015	SH-300 230V / 50 Hz / 1~	2.682

CARACTERÍSTICAS	SH-215	SH-300
DIMENSIONES HOJA	1.550 x 16 mm	1.820 x 16 mm
AMPLITUD DE CORTE	215 mm	300 mm
ESPEJOR DE CORTE MAX.	150 mm	175 mm
POTENCIA		
Trifásica	750 W	1.150 W
Monofásica	750 W	950 W
Nº REVOLUCIONES MOTOR (R.P.M.)	1.450	1.450
VELOCIDAD DE CORTE (M/SEG)	15	16
DIMENSIONES PLANO DE TRABAJO (MM)	367 x 415 mm	480 x 470 mm
DIMENSIONES EXTERIORES	400 x 425 x 835 mm	400 x 470 x 958 mm
PESO NETO	32 kg	35 kg

TERMOSELLADORA DE BARQUETAS TS-150

Carrocería en acero inoxidable.
 Anchura máxima de bobina: 150 mm.
 Formatos de barquetas admisibles:
 -1 barqueta de 192 x 137 mm por ciclo
 -2 barquetas de 137 x 95 mm por ciclo
 Sellado y corte del film simultáneo.
 Potencia: 450 W
 Dimensiones: 202 x 500 x 245 mm
 Peso neto: 9.5 kg



1150001	TS-150 - (Incluye bobina) - 230 V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 904
2150165	Bobina Film - 300 metros	44

BARQUETAS

5150100	2L 192x136x98 800u	P.V.P. € 162
5150106	1,5L 192x136x85 800u	160
5150111	1,2L 192x136x72 800u	160
5150116	1L 192x136x54 800u	121
5150120	0,75L 192x136x40 800u	122
5150125	0,65L 192x136x35 800u	119
5150130	0,5L 136x96x66 800u	62
5150135	0,375L 136x96x49 800u	57
5150140	0,25L 136x96x35 800u	52

ABRELATAS

- Apertura de latas rápida y segura
- Diseñados para abrir multitud de tamaños.
- Las características de la hoja y engranajes evitan fragmentos de metales o bordes cortantes
- Construcción compuesto de materiales alimentarios seleccionados, resistentes que garantiza una acción suave con desgaste mínimo.
- Cuchillas con tratamiento antibacteria.
- Recubrimiento negro antibacterias que permite mostrar la suciedad, facilitando su limpieza.
- Portacuchillas fácil de desmontar que permiten su lavado en lavavajillas.
- Modelo indicado para abrir hasta 40 latas/día.
- Altura máxima de la lata 560 mm.
- Dimensiones: 110 x 250 x 800 mm.
- Peso neto: 2.5 kg



5040010	EZ-40	P.V.P. € 187
---------	--------------	---------------------



GAMA	SV-T	SV-S
PANEL DE MANDOS DIGITAL	✓	✓
VACÍO POR TEMPORIZADOR	✓	
VACÍO POR SENSOR		✓
VACÍO PLUS		✓
BOMBA BUSCH	204/306/310/410/420/520/604/606/806/810	✓
ATMÓSFERA PROGRESIVA	✓	✓
ENTRADA DE GAS INERTE		✓
CUBA EMBUTIDA	306/308//310/408/410/418/420	310/410/420
PROGRAMABLE		✓
MEMORIA DE PROGRAMAS		✓
VISUALIZACIÓN FASES DEL CICLO	✓	✓
TECLA STOP DE PASO A SIGUIENTE FASE	✓	✓
CUBA DE ACERO INOX	✓	✓
SOLDADURA SIN CABLES	✓	✓
INSTALACIÓN PREPARADA PARA VAC-NORM	✓	✓
KIT DE VACÍO EXTERIOR VAC-NORM	O	O
KIT DE CORTE DE BOLSA	>408: O	O
SOPORTE PARA LÍQUIDOS	>408: O	O

✓ : de serie - O: opcional



Instalación preparada para el kit de vacío exterior Vac-Norm.



Cuba embutida (series 300 / 400).



Barra de soldadura sin cables en todos los modelos.


DIGITALES (TIEMPO) T

SV-T

- Temporizador electrónico y panel de mandos digital.
- Vacío controlado por tiempo.
- Atmósfera progresiva.
- Visualización, mediante LEDS, de cada fase del ciclo en el momento de su ejecución.
- Tecla de STOP que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente.
- SV-306/310/408/410/418/420: cuba embutida.
- Barra de soldadura sin cables.
- Programa de secado de la bomba, que permite prolongar su vida útil.
- Visualización del contador de horas para el cambio de aceite.
- Instalación preparada para el kit de vacío exterior Vac-Norm.

DIGITALES (SENSOR) S

SV-S

- Funciones controladas por un microprocesador, que permite regular exactamente el nivel de vacío deseado dentro de la cámara.
- Vacío plus. Permite programar un tiempo extra de vacío una vez que se ha alcanzado el valor del 99%.
- Visualización, mediante LEDS, de cada fase del ciclo en el momento de su ejecución.
- Tecla de STOP que permite parar cualquier fase del ciclo, pasando a la siguiente.
- Fácil programación. Memoria de 10 programas.
- Atmósfera progresiva y entrada de gas inerte de serie.
- SV-310/410/420: cuba embutida.
- Barra de soldadura sin cables.
- Programa de secado de la bomba, que permite prolongar su vida útil.
- Visualización del contador de horas para el cambio de aceite.
- Instalación preparada para el kit de vacío exterior Vac-Norm.



SERIE 200



VACÍO CONTROLADO POR TIEMPO



1140400 **SV-204 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.515

SERIE 300



VACÍO CONTROLADO POR TIEMPO



1140410 **SV-306 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
2.031

1140417 **SV-308 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

1.938

1140420 **SV-310 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

2.133

VACÍO CONTROLADO POR SENSOR



1140421 **SV-310 S** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
2.284

SERIE 400



VACÍO CONTROLADO POR TIEMPO



1140429 **SV-408 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
2.615

1140430 **SV-410 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

2.825

1140438 **SV-418 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

2.972

1140440 **SV-420 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

3.259

VACÍO CONTROLADO POR SENSOR



1140431 **SV-410 S** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
3.177

1140441 **SV-420 S** - 230V / 50-60 Hz / 1~

3.656

CARACTERÍSTICAS	SV-204T	SV-306T	SV-308	SV-310	SV-408	SV-410	SV-418	SV-420
CAPACIDAD BOMBA	Busch 4 m³/h	Busch 6 m³/h	8 m³/h	Busch 10 m³/h	8 m³/h	Busch 10 m³/h	18 m³/h	Busch 20 m³/h
TIPO SOLDADURA	Simple	Simple	Simple	Simple	Doble	Doble	Doble	Doble
LONGITUD BARRA SOLDADURA ÚTIL	264 mm	314 mm	314 mm	314 mm	414 mm	414 mm	414 mm	414 mm
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1~							
POTENCIA ELÉCTRICA	100 W	370 W	370 W	370 W	370 W	370 W	750 W	750 W
PRESIÓN VACÍO (MÁXIMA)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
DIMENSIONES DE LA CÁMARA								
Ancho	280 mm	330 mm	330 mm	330 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Fondo	300 mm	360 mm	360 mm	360 mm	415 mm	415 mm	415 mm	415 mm
Alto	90 mm	140 mm	140 mm	140 mm	145 mm	145 mm	180 mm	180 mm
DIMENSIONES EXTERIORES								
Ancho	323 mm	384 mm	384 mm	384 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Fondo	405 mm	455 mm	455 mm	455 mm	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Alto	260 mm	405 mm	405 mm	405 mm	413 mm	413 mm	448 mm	448 mm
PESO NETO	23 kg	34 kg	34 kg	34 kg	64 kg	64 kg	70 kg	70 kg
DOTACIÓN	1 plancha de relleno							


SERIE 500

VACÍO CONTROLADO POR TIEMPO

1140450 **SV-520 T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
3.782
VACÍO CONTROLADO POR SENSOR

1140451 **SV-520 S** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
4.042
SERIE 600

VACÍO CONTROLADO POR TIEMPO

1140460 **SV-604 T** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
6.041

1140470 **SV-606 T** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

6.329

1140462 **SV-604 CCT** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

6.041

1140472 **SV-606 CCT** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

6.329
VACÍO CONTROLADO POR SENSOR

1140461 **SV-604 S** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
6.236

1140471 **SV-606 S** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

6.503

1140463 **SV-604 CCS** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

6.236

1140473 **SV-606 CCS** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

6.503
SERIE 800

VACÍO CONTROLADO POR TIEMPO

1140480 **SV-806 T** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
7.804

1140490 **SV-810 T** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

9.162
VACÍO CONTROLADO POR SENSOR

1140481 **SV-806 S** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
8.223

1140491 **SV-810 S** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

9.520

1140482 **SV-806 LLS** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

8.262

1140492 **SV-810 LLS** - 230-400V / 50 Hz / 3N~

9.593

CARACTERÍSTICAS	SV-520	SV-604 / 606	SV-604CC / 606CC	SV-806 / 810	SV-806LL / 810LL
CAPACIDAD BOMBA	Busch 20 m³/h	Busch 40 / 63 m³/h	Busch 40 / 63 m³/h	Busch 63 / 100 m³/h	Busch 63 / 100 m³/h
TIPO SOLDADURA	Doble	Doble	Doble	Doble	Doble
LONGITUD BARRA SOLDADURA ÚTIL	414 mm	650+407 mm	459+459 mm	842+524 mm	842+842 mm
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V/50-60Hz 1~	230 - 400 V / 50 Hz / 3N~			
POTENCIA ELÉCTRICA	750 W	1.100 W / 1500 W	1.100 W / 1500 W	1.500 W / 2200 W	1.500 W / 2200 W
PRESIÓN VACÍO (MÁXIMA)	2 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar	0.5 mbar
DIMENSIONES DE LA CÁMARA					
Ancho	560 mm	672 mm	672 mm	864 mm	864 mm
Fondo	430 mm	481 mm	481 mm	603 mm	603 mm
Alto	180 mm	185 mm	185 mm	210 mm	210 mm
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	642 mm	740 mm	740 mm	990 mm	990 mm
Fondo	481 mm	553 mm	553 mm	760 mm	760 mm
Alto	455 mm	1.035 mm	1.035 mm	995 mm	995 mm
PESO NETO	80 kg	145 / 159kg	145 / 159kg	232 / 250 kg	232 / 250 kg
DOTACIÓN	1 plancha de relleno				



KIT DE VACÍO EXTERIOR "VAC-NORM"

2149244	Para máquinas de sobremesa	P.V.P. € 70
2149257	Para máquinas de pie	82

TAPAS VAC-NORM

5140114	Tapa completa Vac-Norm 1/1 (incluye junta y válvula)	P.V.P. € 79
5140116	Tapa completa Vac-Norm 1/2 (incluye junta y válvula)	63
5140118	Tapa completa Vac-Norm 1/3 (incluye junta y válvula)	47

CUBETAS VAC-NORM

5140100	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 200mm (530x325 / 27 l.)	P.V.P. € 132
5140102	Contenedor Vac-Norm 1/1 de 150mm (530x325 / 20,5 l.)	117
5140106	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 150mm (265 x 325 / 9 l.)	64
5140108	Contenedor Vac-Norm 1/2 de 100mm (265 x 325 / 6 l.)	61
5140110	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 150mm (176 x 325 / 5,5 l.)	59
5140112	Contenedor Vac-Norm 1/3 de 100mm (176 x 325 / 3,5 l.)	50

JUNTAS VAC-NORM

5140120	Junta tapa Vac-Norm 1/1	P.V.P. € 21
5140122	Junta tapa Vac-Norm 1/2	15
5140124	Junta tapa Vac-Norm 1/3	11

VÁLVULA VAC-NORM

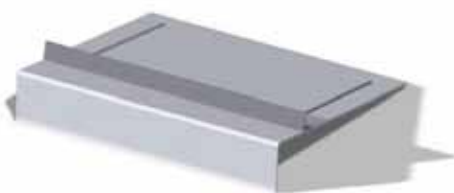
5140126	Valvula para tapa Vac-Norm	P.V.P. € 3
---------	----------------------------	-------------------

KIT CORTE DE BOLSA



2149502	Para barra de 407	P.V.P. € 119
2149501	Para barra de 414	119
2149504	Para barra de 459	153
2149505	Para barra de 524	163
2149503	Para barra de 650	184
2149506	Para barra de 842	245

SOPORTES PARA LÍQUIDOS



2149020	Para SV-408/410/418/420/520	P.V.P. € 71
2149074	Para SV-604/606	73
2141798	Para SV-806/810	77

PLANCHAS DE RELLENO



2140023	Para SV-204	P.V.P. € 33
2142344	Para SV-300	43
2140614	Para SV-408/410/418/420	58
2142031	Para SV-520	69
2141162	Para SV-604/606	68
2143001	Para SV-604/606CC	102
2141791	Para SV-806/810	148
2141796	Para SV-806/810LL	139



- Máquinas de vacío sin cámara.
- Permiten alcanzar hasta 140 mbar de vacío en la bolsa, prolongando el período de conservación del alimento o permitiendo su uso en la cocción al vacío.
- Es necesario usar bolsas gofradas.

- Fabricados en acero inoxidable.
- Vacío controlado por tiempo.
- Placa electrónica.
- Bomba autolubrificante (SVE-114T, bomba de doble cuerpo).

SVE-104T


Novedad

5140210 **SVE-104T** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
468

SVE-114T


5140220 **SVE-114T** - 230V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €
1.097

CARACTERÍSTICAS	SVE-104T	SVE-114T
CAPACIDAD BOMBA	12 l/h	30 l/h
LONGITUD BARRA SOLDADURA ÚTIL	330 mm	450 mm
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1 ~	230V / 50 Hz / 1 ~
POTENCIA ELÉCTRICA	400 W	500 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	360 mm	480 mm
Fondo	300 mm	240 mm
Alto	140 mm	140 mm
PESO NETO	7 kg	15 kg



La cocción al vacío a temperatura controlada se ha convertido en una técnica indispensable para cualquier cocina que pretenda estar a la última. Más que de una moda, se trata de una técnica culinaria que gana adeptos tanto por sus ventajas relacionadas con la calidad del producto como por las ventajas económicas y organizacionales que implica su uso.

Sammic ofrece una amplia gama de cocedores sous-vide en cuanto a capacidades y usos, que incluye un modelo portátil con agitador y cocedores al baño maría, aportando una solución a la medida de las necesidades de cada usuario.

VENTAJAS DE LA COCCIÓN SOUS-VIDE

Calidad del producto:

- Productos más tiernos, sabrosos y con la mejor textura.
- Mínima pérdida de humedad y peso.
- Preserva el sabor al no perderse sustancias solubles en agua, especialmente aromáticas.
- Resalta los sabores y retiene los colores.
- Preserva los nutrientes porque los minerales solubles en agua no se dispersan en el agua de cocción.
- 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 el mismo tiempo.
- Reducción de tiempos de limpieza.
- Uso muy sencillo y resultados uniformes y consistentes.
- La planificación de la producción permite ampliar el menú.

Novedad




COCADOR PORTÁTIL CON AGITADOR


- 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.

5170015 **SVP-100** - 230V / 50-60 Hz/ 1~

P.V.P. €
1.462
COCEDORES AL BAÑO MARÍA


- Construcción en acero inoxidable.
- Modelo de 14 ó 28 litros con posibilidad de separadores, y modelo de dos cubas de 4 + 22 litros.
- Sensibilidad de $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$, uniformidad de $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$.

5170000 **SVC-14** - 230V / 50-60 Hz/ 1~

P.V.P. €
1.569

5170005 **SVC-28** - 230V / 50-60 Hz/ 1~

1.808

5170010 **SVC-4-22D** - 230V / 50-60 Hz/ 1~

2.818

ACCESORIOS


5170066 Separador cuba 470mm

P.V.P. €
120

5170065 Separador cuba 270mm

93

5170056 Sonda-aguja de 120mm (Ø1mm) - Hasta 250°C

93

5170060 Membrana para sonda 10mm x 4m.

93

5170055 Sonda-aguja de 60mm (Ø1mm) - Hasta 250°C

80

5170050 Kit termómetro digital con sonda

391

CARACTERÍSTICAS	SVP-100	SVC-14	SVC-28	SVC-4/22D
TEMPERATURA				
PRECISIÓN DISPLAY	0.1°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
RANGO	5°C -95°C	5°C -99°C	5°C -99°C	5°C -99°C
CONTROL		PID-adaptativo	PID-adaptativo	PID-adaptativo
SENSIBILIDAD/UNIFORMIDAD (A 55°C)	$\pm 0.1^{\circ}\text{C}$	$\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ / $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$	$\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ / $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$	$\pm 0.2^{\circ}\text{C}$ / $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$
TIEMPO				
RESOLUCIÓN	1 min.	1 min.	1 min.	1 min.
DURACIÓN CICLO	1 min. 99 h.	1 min. 99 h.	1 min. 99 h.	1 min. 99 h.
GENERAL				
CAPACIDAD LITROS	< 56	14	28	4+22
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50 Hz / 1~	230V / 50 Hz / 1~	230V / 50 Hz / 1~	230V / 50 Hz / 1~
POTENCIA	1000 W	1500 W	1900 W	1250 W
DIMENSIONES INTERNAS				
Ancho	122 mm	300 mm	300 mm	4l. 300 mm / 22l. 505 mm
Fondo	132 mm	300 mm	505 mm	4l. 152 mm / 22l. 300 mm
Alto	148 mm	150 mm	200 mm	4l. 150 mm / 22l. 150 mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	122 mm	431 mm	332 mm	785 mm
Fondo	153 mm	377 mm	652 mm	377 mm
Alto	200 mm	290 mm	290 mm	290 mm
GRIFO DE VACIADO	-	✓	✓	✓



- El abatimiento rápido es el mejor sistema natural para alargar la vida de los alimentos. Potencia, versatilidad y fiabilidad son las características más notables de nuestros abatidores.
- Abatimiento rápido + ultracongelación + conservación.
- Sonda de corazón. Sonda de aguja cónica: fácil extracción. (Opcional en mod. T-3)
- Flujo de aire indirecto: baja deshidratación.
- Compresores de alta potencia: enfriamiento rápido.
- Función hard chilling: para productos espesos.
- Conservación con desescarche automático: conservación larga.
- Desescarche a gas caliente: muy rápido y eficaz.
- Función pre-enfriamiento: enfriamiento sin costo.
- HACCP de serie (excepto T-3 y opcional para AS-5).
- Lámpara UV-C e impresora opcionales, consultar.

LÁMPARA UVC
E IMPRESORA
OPCIONALES.
Consultar.



CARACTERÍSTICAS	T-3	AS-5	AS-10	AS-15	AS-15MD	AS-15/2	AS-15/2MD
CAPACIDAD							
Recipientes GN 2/3	3	-	-	-	-	-	-
Recipientes GN 1/1	-	5	10	15	15	30	30
Recipientes GN 2/1	-	-	-	-	-	15	15
Recipientes EN 600 x 400	-	5	10	15	15	30	30
Cubetas Helado 5 lt	2	6	15	21	21	42	42
Carro GN 1/1	-	-	-	-	-	-	-
Carro GN 2/1	-	-	-	-	-	-	-
Carro EN 600 x 400	-	-	-	-	-	-	-
Carro EN 600 x 800	-	-	-	-	-	-	-
Carro Rational 201	-	-	-	-	-	-	-
PASO ENTRE BANDEJAS	70	68	68	68	68	68	68
RENDIMIENTO							
90°C → 3°C 90' (Kg)	7	14	35	40	40	70	70
90°C → -18°C 240' (Kg)	5	8	25	30	30	55	55
CONSUMO	600 W	900 W	2700 W	2900 W	2900 W	4350 W	4350 W
GRUPO INTEGRADO	✓	✓	✓	✓		✓	
GRUPO A DISTANCIA **					✓		✓
DIMENSIONES							
Ancho	600	800	800	800	800	800	800
Fondo	600	731	731	850	850	1228	1228
Alto	400	900	1450	1970	1970	1970	1970

**Instalación no incluida. Grupo y kit de instalación incluido hasta 10m


Calidad y seguridad en el proceso de conservación


CARACTERÍSTICAS	T-20ca	AS-20/80	T-20R	T-30
CAPACIDAD				
Cubetas Helado 5 lt	-	-	-	-
Carro GN 1/1	1	2	-	2
Carro GN 2/1	-	1	-	1
Carro EN 600 x 400	1	2	-	2
Carro EN 600 x 800	-	1	-	1
Carro Rational	-	Carro Rational 201	Carro Rational 201	Carro Rational 202
PASO ENTRE BANDEJAS	-	-	-	-
RENDIMIENTO				
90°C → 3°C 90' (Kg)	80	80	80	110
90°C → -18°C 240' (Kg)	65	65	65	95
CONSUMO	3600 W	3880 W	3600 W	4200 W
GRUPO INTEGRADO				
GRUPO A DISTANCIA **	✓	✓	✓	✓
DIMENSIONES INTERNAS				
Ancho	650	680	-	860
Fondo	550	870	-	920
Alto	1800	1850	-	2000
DIMENSIONES				
Ancho	900	890	1040	1370
Fondo	1190	1400	1020	1210
Alto	2180	2410	2275	2274

**Instalación no incluida. Grupo y kit de instalación incluido hasta 10m



T-3



- 3 bandejas GN 2/3 (paso 70 mm.)
- Rendimiento: refrigeración 7 Kg. / ultracongelación 5 Kg. (ver especificaciones técnicas).
- Motor integrado.

5140017 T-3 - 220-240 V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €
3.319

5140080 Kit sonda para T-3

172

AS-5 / AS-10



- 5/10 bandejas GN 1/1 (paso 68 mm.)
- Rendimiento AS-5: refrigeración 14 Kg. / ultracongelación 8 Kg. (ver especificaciones técnicas).
- Rendimiento AS-10: refrigeración 35 Kg. / ultracongelación 25 Kg. (ver especificaciones técnicas).
- Motor integrado.

5140065 AS-5 - 220 - 240 V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €
5.192

5140048 AS-10/35 - 400V / 50 Hz / 3N~

8.851

AS-15



- 15 bandejas GN 1/1 (paso 68 mm.)
- Rendimiento: refrigeración 40 Kg. / ultracongelación 30Kg. (ver especificaciones técnicas).
- AS-15: Motor integrado. / AS-15MD: motor a distancia.

5140067 AS-15 - 400 V / 50 Hz / 3N~ - Motor integrado

P.V.P. €
10.809

5140071 AS-15MD - 400 V / 50 Hz / 3N~ - Motor a distancia

12.669

AS-15/2



- 15 bandejas GN 2/1 (paso 68 mm.)
- Rendimiento: refrigeración 70 Kg. / ultracongelación 55Kg. (ver especificaciones técnicas).
- AS-15/2: Motor integrado. / AS-15/2MD: motor a distancia.

5140069 AS-15/2 - 400 V / 50 Hz / 3N~ - Motor integrado

P.V.P. €
14.723

5140072 AS-15/2MD - 400 V / 50 Hz / 3N~ - Motor a distancia

16.559


AS-20/80

Novedad



- Modelo para carro GN 1/1.
 - Rendimiento: refrigeración 80 Kg. / ultracongelación 65Kg. (ver especificaciones técnicas).
 - Motor integrado.
- *Carro GN o EN no incluido

5140039 **AS20/80** - 400 V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
18.519

5140027 Carro 20 bandejas GN 1/1 - Ruedas inox - Soporta -45°C

784

T-20ca


- Modelo para carro GN 1/1.
 - Rendimiento: refrigeración 80 Kg. / ultracongelación 65Kg. (ver especificaciones técnicas).
 - Motor a distancia.
- *Carro GN o EN no incluido

5140029 **T-20ca** - 400 V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
21.721

5140027 Carro 20 bandejas GN 1/1 - Ruedas inox - Soporta -45°C

784

T-20-R


- Modelo para carro horno Rational 20 G/N 1/1
 - Rendimiento: refrigeración 80 Kg. / ultracongelación 65Kg. (ver especificaciones técnicas).
 - Motor a distancia.
- *Carro horno no incluido

5140023 **T-20R** - 400 V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
22.212

T-30


- Modelo para carro GN 2/1.
 - Rendimiento: refrigeración 110 Kg. / ultracongelación 95Kg. (ver especificaciones técnicas).
 - Motor a distancia.
- *Carro GN o EN no incluido

5140024 **T-30** - 400 V / 50 Hz / 3N~

P.V.P. €
25.428

5140028 Carro 20 bandejas GN 2/1 - Ruedas inox - Soporta -45°C

815



www.sammic.com
www.sammic24.com

PREPARACIÓN ESTÁTICA Y DISTRIBUCIÓN



Sammic presenta una gama de Preparación Estática y Distribución en medidas estándar que supone una solución rápida y económica para todo tipo de usuarios.

La amplia gama disponible asegura una capacidad de adaptación sin igual a cualquier espacio, sea cual sea la tipología o la necesidad del usuario, completándose la oferta con grifería, estantes, carros, baños maría, esterilizadores, cubos, cubetas gastronorm y cestas para lavavajillas.



PREPARACIÓN ESTÁTICA Y DISTRIBUCIÓN



		Fregaderos industriales - Gama 600 S4
		Fregaderos industriales - Gama 700 S6
		Lavamanos S8
		Grifería industrial S9
		Mesas gama 600 S10
		Mesas gama 700 S12
		Baños maría - Calientaplatos S14
		Armarios - Estanterías murales S15
		Recipientes gastronorm - acero inoxidable 18/10 ... S16
		Carros S18
		Cubos inox S19
		Esterilizadores de cuchillos S21
		Cestas S22



- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Encimera con superficie rebajada estampada y peto posterior de 100mm.
- Cuba insonorizada que incluye desagüe con adaptador de 50 a 40 mm. y tubo rebosadero.
- Paneles en los tres lados con pliegues de protección de las manos.
- Bastidores con patas de tubo cuadrado de 40x40mm. Estante opcional.
- Pies regulables de forma hexagonal en acero inoxidable.
- Accesorios opcionales: doble fondo, tubos rebosaderos, estantes, grifos.

**1 CUBA**

	ESCURRIDOR	DIMENSIONES CUBA	ENCIMERAS		BASTIDORES		ESTANTES	
			CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €
FR-606/10 - 600x600	-	500x400x250	5811606	356	5810606	209	5810646	91
FR-607/10 - 700x600	-	500x400x250	5811607	399	5810607	213	5810647	98

1 CUBA + ESCURRIDOR

FR-610/11D - 1000x600	derecha	400x400x250	5812610	395	5810610	219	5810650	139
FR-610/11I - 1000x600	izquierda	400x400x250	5813610	395	5810610	219	5810650	139
FR-612/11D - 1200x600*	derecha	500x400x250	5812612	423	5810612	226	5810652	158
FR-612/11I - 1200x600*	izquierda	500x400x250	5813612	423	5810612	226	5810652	158
FR-613/11D - 1300x600	derecha	500x400x250	5812613	491	5810613	230	5810653	169
FR-613/11I - 1300x600	izquierda	500x400x250	5813613	491	5810613	230	5810653	169

1 CUBA + ESCURRIDOR + AGUJERO

FR-618/111D - 1800 x 600	derecha	500x400x250	5818618	778	5810616	290		
FR-618/111I - 1800 x 600	izquierda	500x400x250	5819618	778	5810616	290		

2 CUBAS

FR-610/20 - 1000x600*	-	400x400x250	5814610	586	5810610	219	5810650	139
FR-612/20 - 1200x600*	-	500x400x250	5814612	608	5810612	226	5810652	158

2 CUBAS + ESCURRIDOR

FR-614/21D - 1400x600	derecha	400x400x250	5815614	671	5810614	265	5810654	183
FR-614/21I - 1400x600	izquierda	400x400x250	5816614	671	5810614	265	5810654	183
FR-616/21D - 1600x600	derecha	500x400x250	5815616	689	5810615	271	5810656	208
FR-616/21I - 1600x600	izquierda	500x400x250	5816616	689	5810615	271	5810656	208
FR-618/21D - 1800x600	derecha	500x400x250	5815618	734	5810616	290	5810658	233
FR-618/21I - 1800x600	izquierda	500x400x250	5816618	734	5810616	290	5810658	233

2 CUBAS + 2 ESCURRIDORES

FR-620/22 - 2000x600		500x400x250	5817620	792	5810620	327	5810660	248
----------------------	--	-------------	---------	-----	---------	-----	---------	-----

* Ver bastidores para lavavajillas en pág. S5.


BASTIDORES PARA LAVAVAJILLAS

1

- Bastidor para incorporar lavavajillas bajo el escurridor.
- No incluye fregadero ni grifo, consultar págs. S4 y S9.

		P.V.P. €
5810682	FL-612/11I - Con estante - Para encimera de 1200 x 600 - Escurridor I	303
5810681	FL-612/11D - Con estante - Para encimera de 1200 x 600 - Escurridor D	303
5810689	FLS-618/21I - Sin estante - Para encimera de 1800 x 600 - Escurridor I	349
5810690	FLS-618/21D - Sin estante - Para encimera de 1800 x 600 - Escurridor D	349
5810688	FL-618/21I - Con estante - Para encimera de 1800 x 600 - Escurridor I	524
5810687	FL-618/21D - Con estante - Para encimera de 1800 x 600 - Escurridor D	524

BASTIDORES CON PUERTA CORREDERA COMPLETOS CON FREGADERO


- Incluye encimera con fregadero(s) y escurridor.
- Refuerzo para el plano inferior hidrófugo e insonorizante.
- Puertas correderas insonorizadas y estante intermedio regulable en altura.
- No incluye grifo (consultar grifería en la pág. S9)

		P.V.P. €
5810692	FC-612/11I - 1200x600 x 850 - 1 cuba de (500x400) + Escurridor I	1.327
5810693	FC-612/11D - 1200x600 x 850 - 1 cuba de (500x400) + Escurridor D	1.327
5810696	FC-616/21I - 1600x600 x 850 - 2 cubas de (500x400) + Escurridor I	1.656
5810697	FC-616/21D - 1600x600 x 850 - 2 cubas de (500x400) + Escurridor D	1.656

FONDOS PERFORADOS


		P.V.P. €
5810901	FFP-404 - 400x400	97
5810902	FFP-504D - 500x400 - Desagüe D / 400x500 - Desagüe I	101
5810903	FFP-504I - 500x400 - Desagüe I / 400x500 - Desagüe D	101

TUBOS REBOSADEROS


		P.V.P. €
5810908	TRS-250 Tubo rebosadero 230x40	27
5810907	FTR-250 Tubo rebosadero con filtro 230x40	95



- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Encimera con superficie rebajada estampada y peto posterior de 100mm.
- Cuba insonorizada que incluye desagüe con adaptador de 50 a 40 mm. y tubo rebosadero.
- Paneles en los tres lados con pliegues de protección de las manos.
- Bastidores con patas de tubo cuadrado de 40x40mm. Estante opcional.
- Pies regulables de forma hexagonal en acero inoxidable.
- Accesorios opcionales: doble fondo, tubos rebosaderos, estantes, grifos.

**1 CUBA**

	ESCURRIDOR	DIMENSIONES CUBA	ENCIMERAS		BASTIDORES		ESTANTES	
			CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €
FR-707/10 - 700x700	-	500x500x250	5811706	417	5810707	204	5810747	109
FR-708/10 - 800x700	-	500x500x250	5811708	528	5810708	226	5810748	126

1 CUBA + ESCURRIDOR

FR-710/11D - 1000x700	derecha	400x500x250	5812710	504	5810710	234	5810750	145
FR-710/11I - 1000x700	izquierda	400x500x250	5813710	504	5810710	234	5810750	145
FR-712/11D - 1200x700	derecha	500x500x250	5812712	509	5810712	245	5810752	174
FR-712/11I - 1200x700	izquierda	500x500x250	5813712	509	5810712	245	5810752	174
FR-714/11D - 1400x700	derecha	500x500x250	5812714	570	5810714	271	5810754	197
FR-714/11I - 1400x700	izquierda	500x500x250	5813714	570	5810714	271	5810754	197

**1 CUBA + ESCURRIDOR + AGUJERO**

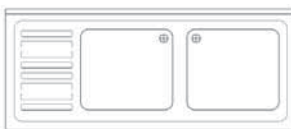
FR-718/111D - 1800 x 700	derecha	500x500x250	5818718	851	5810718	309		
FR-718/111I - 1800 x 700	izquierda	500x500x250	5819718	851	5810718	309		

**2 CUBAS**

FR-712/20 - 1200x700	-	500x500x250	5814712	706	5810712	245	5810752	174
FR-714/20 - 1400x700	-	500x500x250	5814714	860	5810714	271	5810754	197

**2 CUBAS + ESCURRIDOR**

FR-718/21D - 1800x700	derecha	500x500x250	5815718	790	5810718	309	5810758	248
FR-718/21I - 1800x700	izquierda	500x500x250	5816718	790	5810718	309	5810758	248
FR-721/21D - 2100x700	derecha	500x500x250	5815721	1.049	5810721	333	5810861	281
FR-721/21I - 2100x700	izquierda	500x500x250	5816721	1.049	5810721	333	5810861	281

**GAMA GRAN CAPACIDAD**

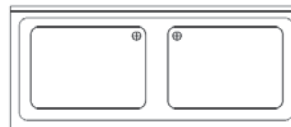
- Cuba insonorizada de gran capacidad.
- Se entregan con desagüe con adaptador de 50 a 40mm., tubo rebosadero y soporte para ollas.

**1 CUBA**

	ESCURRIDOR	DIMENSIONES CUBA	ENCIMERAS		BASTIDORES		ESTANTES	
			CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €
FR-710/10 - 1000x700	-	800x500x350	5811730	773	5810711	234	5810750	145

2 CUBAS

FR-718/20 - 1800x700	-	800x500x350	5814738	1.175	5810719	309	5810758	248
----------------------	---	-------------	---------	-------	---------	-----	---------	-----



* Ver bastidores para lavavajillas en pág. S7.


BASTIDORES PARA LAVAVAJILLAS


- Bastidor para incorporar lavavajillas bajo el escurridor.
- No incluye fregadero ni grifo, consultar págs. S6 y S9.

	P.V.P. €
5810782 FL-712/11I - Con estante - Para encimera de 1200 x 700 - Escurridor I	359
5810781 FL-712/11D - Con estante - Para encimera de 1200 x 700 - Escurridor D	359
5810788 FL-718/21I - Con estante - Para encimera de 1800 x 700 - Escurridor I	566
5810787 FL-718/21D - Con estante - Para encimera de 1800 x 700 - Escurridor D	566
5810789 FLS-718/21I - Sin estante - Para encimera de 1800 x 700 - Escurridor I	385
5810790 FLS-718/21D - Sin estante - Para encimera de 1800 x 700 - Escurridor D	385

BASTIDORES CON PUERTA CORREDERA COMPLETOS CON FREGADERO


- Incluye encimera con fregadero(s) y escurridor.
- Refuerzo para el plano inferior hidrófugo e insonorizante.
- Puertas correderas insonorizadas y estante intermedio regulable en altura.
- No incluye grifo (consultar grifería en la pág. S9)

	P.V.P. €
5810792 FC-712/11I - 1200x700 x 850 - 1 cuba de (500x500) + Escurridor I	1.411
5810793 FC-712/11D - 1200x700 x 850 - 1 cuba de (500x500) + Escurridor D	1.411
5810798 FC-718/11I - 1800x700 x 850 - 2 cubas de (500x500) + Escurridor I	1.885
5810799 FC-718/11D - 1800x700 x 850 - 2 cubas de (500x500) + Escurridor D	1.885

MESAS DE PREPARACIÓN DE VERDURAS Y CARNE


- Construidas en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Peto de 100mm.
- Patas de tubo cuadrado de 40x40mm con pies de apoyo regulables.
- Bastidor incluido.

Mesa de preparación de verduras

- Plano de trabajo con pliegues de protección de las manos.
- Equipada con pila de paneles con desagüe y tubo rebosadero, tajos de polietileno y agujero para residuos.

	P.V.P. €
5811732 FPV-712 - 1200x700x850 mm.	1.353


Mesa de preparación de carne y pescado

- Completo con tajos de polietileno, porta cuchillos, estante perforado y bandeja de recogida de líquidos.

	P.V.P. €
5811733 FPC-712 - 1200x700x850 mm.	1.264

FONDOS PERFORADOS


	P.V.P. €
5810902 FFP-504D - 500x400 - Desagüe D / 400x500 - Desagüe I	101
5810903 FFP-504I - 500x400 - Desagüe I / 400x500 - Desagüe D	101
5810904 FFP-505 - 500x500	108
5810905 FFP-805D - 800x500 - Desagüe D	202
5810906 FFP-805I - 800x500 - Desagüe I	202

TUBOS REBOSADEROS


	P.V.P. €
5810908 TRS-250 Tubo rebosadero 230x40	27
5810907 FTR-250 Tubo rebosadero con filtro 230x40	95



- Fabricados en acero inoxidable AISI304.
- Se suministran completos para su instalación.
- Todos los modelos vienen equipados para instalación del:
 - Dosificador de jabón.
 - Peto posterior en acero inoxidable.
- Accionamiento mecánico mediante pulsador temporizado.

LAVAMANOS MURAL



- Válvula pulsador alojada en parte frontal para accionamiento con rodilla.
- Caño giratorio cromado.

	P.V.P. €
5880016 LVM-400 - 400 x 300 x 200 mm.	304
5880017 LVM-450 - 450 x 450 x 250 mm.	349
5880024 Peto mural · 400 x 300 x 10 mm.	95
5880023 Peto mural · 450 x 300 x 10 mm.	95
5880025 Dosificador de jabón	96

LAVAMANOS DE PIE



- Mueble inferior con panel frontal extraíble.
- Válvula pulsador alojada en parte inferior para accionamiento con pie.
- Caño giratorio cromado.
- Cuba de Ø 385 mm.
- Dimensiones externas: 450x450x850 mm.

	P.V.P. €
5880012 LVP-450 - 450 x 450 x 850 mm.	473
5880023 Peto mural · 450 x 300 x 10 mm.	95
5880025 Dosificador de jabón	96





- Para uso industrial tanto en grandes cocinas como en la alimentación.
- Cromado de altísima calidad.
- De fácil instalación y bajo mantenimiento.
- Con gran caudal, su diseño incorpora sistema de agua continua en la ducha.

GRIFOS

5870010 **GR-C** - Grifo "C"

P.V.P. € **102**

5870011 **GR-CL** - Grifo con palanca clínica de 190mm.

100
DUCHA DIRECTA

5870021 **DD** - Ducha directa

P.V.P. € **238**

5870022 **DD-G** - Ducha directa con grifo

271
DUCHA 1 AGUA

5870023 **D-1** - Ducha 1 agua

P.V.P. € **271**
DUCHA 2 AGUAS

5870024 **D-2** - Ducha 2 aguas

P.V.P. € **301**
DUCHA 2 AGUAS CON GRIFO

5870025 **D-2G** - Ducha 2 aguas con grifo

P.V.P. € **349**

5870026 **D-2GC** - Ducha 2 aguas con grifo "C"

372
MANGUERAS CON DUCHA

5870030 **DM-10** - Manguera 10m. con ducha

P.V.P. € **1.300**

5870031 **DM-15** - Manguera 15m. con ducha

1.337

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo con pliegues de protección de las manos.
- Refuerzo para plano inferior hidrófugo e insonorizante.
- Patas de tubo cuadrado de 40x40mm. Pies regulables de forma hexagonal en acero inoxidable.
- Opcional: estante, cajones, ruedas.

MESAS DE ALTURA 600



- Ideal para colocar aparatos de cocción o máquinas de preparación de alimentos.

	P.V.P. €
5821608 MCA-608 - 800X600X600	422
5821610 MCA-610 - 1000X600X600	469
5821612 MCA-612 - 1200X600X600	478
5821614 MCA-614 - 1400X600X600	577
5821616 MCA-616 - 1600X600X600	635

MESAS CENTRALES



- Con estante inferior.
- Desmontadas.
- Preparadas para incorporar un estante intermedio opcional.
- El estante intermedio es muy fácil de montar y confiere aún mayor robustez a la mesa.

	P.V.P. €
5827606 MC-606 - 600X600X850	429
5827608 MC-608 - 800X600X850	452
5827610 MC-610 - 1000X600X850	458
5827612 MC-612 - 1200X600X850	485
5827614 MC-614 - 1400X600X850	545
5827616 MC-616 - 1600X600X850	572
5827618 MC-618 - 1800X600X850	647
5827620 MC-620 - 2000X600X850	655

MESAS MURALES CON ESTANTE



- Con estante inferior y peto posterior de 100mm.
- Desmontadas.
- Preparadas para incorporar un estante intermedio opcional.
- El estante intermedio es muy fácil de montar y confiere aún mayor robustez a la mesa.

	P.V.P. €
5828606 MME-606 - 600X600X850	453
5828608 MME-608 - 800X600X850	474
5828610 MME-610 - 1000X600X850	478
5828612 MME-612 - 1200X600X850	495
5828614 MME-614 - 1400X600X850	554
5828616 MME-616 - 1600X600X850	595
5828618 MME-618 - 1800X600X850	679
5828620 MME-620 - 2000X600X850	701

MESAS MURALES SIN ESTANTE



- Con bastidor de refuerzo en tres lados y peto posterior de 100mm.
- Desmontada.

	P.V.P. €
5824606 MM-606 - 600X600X850	416
5824608 MM-608 - 800X600X850	452
5824610 MM-610 - 1000X600X850	464
5824612 MM-612 - 1200X600X850	502
5824614 MM-614 - 1400X600X850	551
5824616 MM-616 - 1600X600X850	603
5824618 MM-618 - 1800X600X850	635
5824620 MM-620 - 2000X600X850	659

ESTANTES INTERMEDIOS



	P.V.P. €
5827656 EM-606 - 600X600	110
5827658 EM-608 - 800X600	121
5827660 EM-610 - 1000X600	136
5827662 EM-612 - 1200X600	153
5827664 EM-614 - 1400X600	172
5827666 EM-616 - 1600X600	186
5827668 EM-618 - 1800X600	218
5827670 EM-620 - 2000X600	227


MESAS MURALES CON FREGADERO


- Con bastidor de refuerzo en tres lados y peto posterior de 100mm.
- Cuba de 400x300x200mm, con tubo rebosadero y desagüe.

5825614	MMC-614	- 1400X600X850 - Cuba izquierda	P.V.P. € 787
5825616	MMC-616	- 1600X600X850 - Cuba izquierda	836

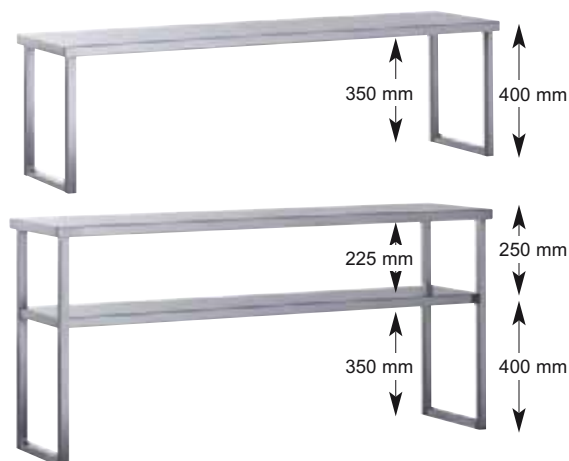
MESA DE ÁNGULO


5826606	MA-606	- 650X650X850	P.V.P. € 725
---------	---------------	---------------	---------------------

CAJONES


- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 con guías telescópicas.
- Modelos de 1 ó 3 cajones.
- Medidas:
 - MCA-600: 400 x 530 x 150 mm.
 - MCJ-36: 400 x 530 x 600 mm.

5820600	MCA-600	Cajon-Kit para mesa de la gama 600	P.V.P. € 228
5820000	MCJ-36	- Kit 3 cajones para mesa de la gama 600	566

ESTANTERÍAS DE SOBREMESA


- Pliegues de protección de las manos. Pies de tubo cuadrado de 25 x 25 mm.
- Posibilidad de instalar elemento calentador.
- Profundidad: 350mm.
- Fácil instalación.

5820111	ES-111	- 1 estante - 1100mm	P.V.P. € 306
5820113	ES-113	- 1 estante - 1300mm	314
5820115	ES-115	- 1 estante - 1500mm	330
5820117	ES-117	- 1 estante - 1700mm	355
5820119	ES-119	- 1 estante - 1900mm	372
5820211	ES-211	- 2 estantes - 1100mm	505
5820213	ES-213	- 2 estantes - 1300mm	522
5820215	ES-215	- 2 estantes - 1500mm	548
5820217	ES-217	- 2 estantes - 1700mm	582
5820219	ES-219	- 2 estantes - 1900mm	608

ELEMENTO CALENTADOR PARA ESTANTERÍAS DE SOBREMESA

- Construidos en acero inox AISI 304.
- Elemento con 1, 2 ó 3 resistencias para mantener la comida caliente.
- Fácil montaje bajo el estante.
- Alimentación: 230V / 50-60 Hz / 1~

5820506	EC-660	- 1 resistencia - 500W - 650 x 160 x 70 mm.	P.V.P. € 398
5820512	EC-1230	- 2 resistencias - 1.000W - 1.200 x 160 x 70 mm.	518
5820518	EC-1800	- 3 resistencias - 1.500 W - 1.750 x 160 x 70 mm.	744

KIT RUEDAS


5820900	KR-100	- Kit 2 ruedas para mesas Ø100mm	P.V.P. € 67
5820905	KR-100F	- Kit 2 ruedas con freno para mesas Ø100mm	79

- Construidas totalmente en acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo con pliegues de protección de las manos.
- Refuerzo para plano inferior hidrófugo e insonorizante.
- Patas de tubo cuadrado de 40x40mm. Pies regulables de forma hexagonal en acero inoxidable.
- Opcional: estante, cajones, ruedas.

MESAS CENTRALES



- Con estante inferior.
- Desmontadas.
- Preparadas para incorporar un estante intermedio opcional.
- El estante intermedio es muy fácil de montar y confiere aún mayor robustez a la mesa.

P.V.P. €

5827707	MC-707 - 700X700X850	482
5827708	MC-708 - 800X700X850	490
5827710	MC-710 - 1000X700X850	490
5827712	MC-712 - 1200X700X850	514
5827714	MC-714 - 1400X700X850	607
5827716	MC-716 - 1600X700X850	618
5827718	MC-718 - 1800X700X850	716
5827720	MC-720 - 2000X700X850	735

MESAS MURALES CON ESTANTE



- Con estante inferior y peto posterior de 100mm.
- Desmontadas.
- Preparadas para incorporar un estante intermedio opcional.
- El estante intermedio es muy fácil de montar y confiere aún mayor robustez a la mesa.

P.V.P. €

5828707	MME-707 - 700X700X850	432
5828708	MME-708 - 800X700X850	459
5828710	MME-710 - 1000X700X850	517
5828712	MME-712 - 1200X700X850	537
5828714	MME-714 - 1400X700X850	579
5828716	MME-716 - 1600X700X850	635
5828718	MME-718 - 1800X700X850	737
5828720	MME-720 - 2000X700X850	777

MESAS MURALES SIN ESTANTE



- Con bastidor de refuerzo en tres lados y peto posterior de 100mm.
- Desmontada.

P.V.P. €

5824707	MM-707 - 700X700X850	296
5824708	MM-708 - 800X700X850	313
5824710	MM-710 - 1000X700X850	483
5824712	MM-712 - 1200X700X850	525
5824714	MM-714 - 1400X700X850	579
5824716	MM-716 - 1600X700X850	635
5824718	MM-718 - 1800X700X850	670
5824720	MM-720 - 2000X700X850	699

ESTANTES INTERMEDIOS



P.V.P. €

5827757	EM-707 - 700X700	126
5827758	EM-708 - 800X700	134
5827760	EM-710 - 1000X700	150
5827762	EM-712 - 1200X700	170
5827764	EM-714 - 1400X700	194
5827766	EM-716 - 1600X700	210
5827768	EM-718 - 1800X700	248
5827770	EM-720 - 2000X700	261

MESA DE ÁNGULO



P.V.P. €

5826707	MA-707 - 750X750X850	744
---------	-----------------------------	------------

KIT RUEDAS



Para mesas

P.V.P. €

5820900	KR-100 - Kit 2 ruedas para mesas Ø100mm	67
5820905	KR-100F - Kit 2 ruedas con freno para mesas Ø100mm	79



CAJONES

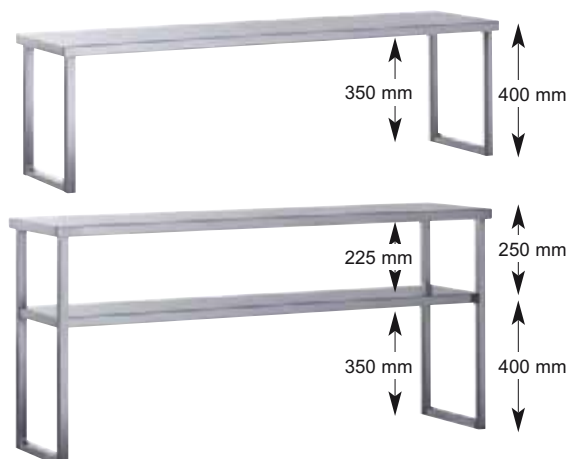


- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 con guías telescópicas.
- Modelos de 1 ó 3 cajones.
- Medidas:
 - MCA-600: 400 x 630 x 150 mm.
 - MCJ-36: 400 x 630 x 600 mm.

P.V.P. €

5820700	MCA-700	Cajon-Kit para mesa de la gama 700	238
5820010	MCJ-37	Kit 3 cajones para mesa de la gama 700	588

ESTANTERÍAS DE SOBREMESA



- Pliegues de protección de las manos. Pies de tubo cuadrado de 25 x 25 mm.
- Posibilidad de instalar elemento calentador.
- Profundidad: 350mm.
- Fácil instalación.

P.V.P. €

5820111	ES-111	- 1 estante - 1100mm	306
5820113	ES-113	- 1 estante - 1300mm	314
5820115	ES-115	- 1 estante - 1500mm	330
5820117	ES-117	- 1 estante - 1700mm	355
5820119	ES-119	- 1 estante - 1900mm	372
5820211	ES-211	- 2 estantes - 1100mm	505
5820213	ES-213	- 2 estantes - 1300mm	522
5820215	ES-215	- 2 estantes - 1500mm	548
5820217	ES-217	- 2 estantes - 1700mm	582
5820219	ES-219	- 2 estantes - 1900mm	608

ELEMENTO CALENTADOR PARA ESTANTERÍAS DE SOBREMESA

- Construidos en acero inox AISI 304.
- Elemento con 1, 2 ó 3 resistencias para mantener la comida caliente.
- Fácil montaje bajo el estante.
- Alimentación: 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €

5820506	EC-660	- 1 resistencia - 500W - 650 x 160 x 70 mm.	398
5820512	EC-1230	- 2 resistencias - 1.000W - 1.200 x 160 x 70 mm.	518
5820518	EC-1800	- 3 resistencias - 1.500 W - 1.750 x 160 x 70 mm.	744

MESAS CALIENTES



- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 Scotch Brite.
- Plano de trabajo.
- Refuerzo para plano inferior hidrófugo e insonorizante.
- Calentamiento ventilado, temperatura hasta 80°C.
- Puertas correderas insonorizadas y estante intermedio regulable en altura.
- Modelo mural con peto de 100mm.
- Potencia: 2.500W

P.V.P. €

5831712	MCM-712	- 1200X700 - Mural - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.933
5831718	MCM-718	- 1800X700 - Mural - 230V / 50-60 Hz / 1~	2.215
5831732	MCP-712	- 1200X700 - Pasante - 230V / 50-60 Hz / 1~	2.091
5831738	MCP-718	- 1800X700 - Pasante - 230V / 50-60 Hz / 1~	2.451

MESAS NEUTRAS



- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304 Scotch Brite.
- Plano de trabajo.
- Refuerzo para plano inferior hidrófugo e insonorizante.
- Puertas correderas insonorizadas y estante intermedio regulable en altura.
- Modelo mural con peto de 100mm.

P.V.P. €

5832712	MN-712	- 1200X700 - Central - Puerta 1 lado	1.226
5832718	MN-718	- 1800X700 - Central - Puerta 1 lado	1.546
5832732	MNP-712	- 1200X700 - Pasante	1.408
5832738	MNP-718	- 1800X700 - Pasante	1.748
5832752	MNM-712	- 1200X700 - Mural	1.241
5832758	MNM-718	- 1800X700 - Mural	1.574

KIT RUEDAS



Para mesas calientes y neutras.

P.V.P. €

5830900	KR-125	- Kit 2 ruedas para muebles Ø125mm	74
5830905	KR-125F	- Kit 2 ruedas con freno para muebles Ø125mm	86

BAÑOS MARÍA



Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
Termostato digital regulable 30°-90°C.
Cubetas no incluidas.

BAÑO MARÍA DE SOBREMESA

Calentamiento con resistencia de 2.000W.
Con grifo de descarga.

		P.V.P. €
5841111	BMS-111 - 1 X GN1/1 - 590X430X300 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	759
5841211	BMS-211 - 2 X GN1/1 - 700X580X300 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	895
5841311	BMS-311 - 3 X GN1/1 - 1.050X580X300 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	1.082

BAÑO MARÍA SOBRE CARRO

- Baño maría sobre carro.
- Cuba de doble pared.
- Calentamiento del baño maría con resistencia de 2.000W.
- 4 ruedas pivotantes de goma gris, dos de ellas con freno, de Ø125mm.

		P.V.P. €
5845111	BMC-111 - 1 X GN1/1 - 710 x 450 x 900 - 230V / 50-60 Hz / 1~	989
5845211	BMC-211 - 2 X GN1/1 - 710 x 640 x 900 - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.150
5845311	BMC-311 - 3 X GN1/1 - 1200 x 640 x 900 - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.384
5845411	BMC-411 - 4 X GN1/1 - 1500 x 640 x 900 - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.503

MUEBLE BAÑO MARÍA SIN RESERVA

- Baño maría de suelo con un estante inferior.
- Cuba estampada redondeada con descarga de 1/2".
- Calentamiento con resistencia de 2.000W.
- Patas regulables.

		P.V.P. €
5842311	BM-311 - 3 X GN1/1-1200X700X850 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	1.895
5842411	BM-411 - 4 X GN1/1- 1500X700X850 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	2.044

MUEBLE BAÑO MARÍA CON RESERVA CALIENTE

- Baño maría con parte inferior calentada.
- Cuba estampada redondeada con descarga de 1/2".
- Calentamiento del baño maría con resistencia de 2.000W.
- Reserva inferior calentada mediante resistencia ventilada de 2.000W con control de la temperatura con termostato digital hasta 80°C.
- 2 puertas correderas sobre cojinetes de nylon con cierre autoblocante. Guías de espesor doble.
- 1 estante intermedio regulable y reforzado.
- Patas regulables.

		P.V.P. €
5844311	BMR-311 - 3 X GN1/1- 1200X700X850 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	2.988
5844411	BMR-411 - 4 X GN1/1- 1500X700X850 - 230V / 50-60 Hz. / 1~	3.393

CALIENTAPLATOS



- Fabricados en acero inoxidable AISI304.
- Diámetro máximo platos: 330 mm.
- Potencia: 700W
- Estante intermedio.
- Opcional: Estantes adicionales.
- Aislados térmicamente.
- Interruptor luminoso.
- Termostato regulable 0-90°C.
- Dimensiones internas:
CP-400: 340 x 330 x 750 mm.
CP-800: 740 x 330 x 750 mm.

		P.V.P. €
5833050	CP-400 - 50/75 platos - 400 x 425 x 970 - 230V / 50-60 Hz / 1~	655
5833100	CP-800 - 100/150 platos - 800 x 425 x 970 - 230V / 50-60 Hz / 1~	954
6833080	Estante adicional para CP-400	55
6833082	Estante adicional para CP-800	63


ARMARIOS

ARMARIOS NEUTROS DE PARED

Fabricadas en acero inoxidable AISI304, acabado Scotch Brite.
Puertas correderas insonorizadas autoblocantes.
Estante intermedio reforzado regulable en altura con pliegues de protección de las manos.
Guía de doble espesor anti corte.
Deslizamiento sobre cojinetes de nylon.
Fácil fijación a la pared.

	P.V.P. €
5834610 AP-1000 - 1000X400X650	615
5834612 AP-1200 - 1200X400X650	651
5834616 AP-1600 - 1600X400X650	796
5834618 AP-1800 - 1800X400X650	868
5834630 APE-1000 - con escurridor de platos - 1000X400X650	724

ARMARIOS NEUTROS DE PIE

Fabricadas en acero inoxidable AISI304, acabado Scotch Brite.
Puertas correderas insonorizadas autoblocantes.
Tres estantes intermedios reforzados regulables en altura.
Guía de doble espesor anti corte.
Deslizamiento sobre cojinetes de nylon.
Pies de apoyo regulables en acero inoxidable.

	P.V.P. €
5835612 AE-1200 - 1200X600X2000	2.023
5835614 AE-1400 - 1400X600X2000	2.242
5835616 AE-1600 - 1600X600X2000	2.460

ESTANTERÍAS MURALES

EML

EMP

EPL

EPT
ESTANTERÍAS MURALES LISAS

	P.V.P. €
5850110 EML-310 - 1000X300	158
5850112 EML-312 - 1200X300	165
5850114 EML-314 - 1400X300	174
5850116 EML-316 - 1600X300	183
5850210 EML-410 - 1000X400	166
5850212 EML-412 - 1200X400	175
5850214 EML-414 - 1400X400	184
5850216 EML-416 - 1600X400	195

ESTANTERÍAS MURALES PERFORADAS

	P.V.P. €
5850312 EMP-412 - 1200X400	187
5850316 EMP-416 - 1600X400	216
5850318 EMP-418 - 1800X400	236

ESTANTERÍAS MURALES FIJAS - LISAS

	P.V.P. €
5851110 EPL-210 - 1000X300	125
5851112 EPL-212 - 1200X300	137
5851114 EPL-214 - 1400X300	149
5851116 EPL-216 - 1600X300	158
5851210 EPL-410 - 1000X400	154
5851212 EPL-412 - 1200X400	165
5851214 EPL-414 - 1400X400	185
5851216 EPL-416 - 1600X400	199

ESTANTERÍAS MURALES FIJAS - TUBOS

	P.V.P. €
5851310 EPT-410 - 1000X400	192
5851312 EPT-412 - 1200X400	203
5851314 EPT-414 - 1400X400	216
5851316 EPT-416 - 1600X400	230
5851318 EPT-418 - 1800X400	245



MODELO DIMENSIONES mm	PROFUNDIDAD mm	LITROS	BÁSICAS		PERFORADAS	
			CÓDIGO	P.V.P. €	CÓDIGO	P.V.P. €
CUBETAS 2/1 (530 x 650)	20	-	9050020	42	-	-
	40	11.0	9050040	46	9050042	73
	65	19.0	9050050	54	9050052	84
	100	28.0	9050100	65	9050102	127
CUBETAS 1/1 (530 x 325)	20	-	9051020	18	-	-
	40	5.0	9051040	21	9051042	44
	65	9.0	9051050	25	9051052	46
	100	13.5	9051100	31	9051102	61
	150	20.5	9051150	47	9051152	81
	200	27.0	9051200	53	9051202	99
CUBETAS 2/3 (354 x 325)	20	-	9052020	23	-	-
	40	4.0	9052040	23	9052042	37
	65	6.0	9052050	25	9052052	38
	100	8.5	9052100	31	9052102	48
	150	13.0	9052150	40	9052152	61
	200	17.5	9052200	47	9052202	69
CUBETAS 1/2 (265 x 325)	20	-	9053020	15	-	-
	40	2.5	9053040	17	9053042	31
	65	4.0	9053050	17	9053052	32
	100	6.0	9053100	22	9053102	43
	150	9.0	9053150	32	9053152	51
	200	12.0	9053200	39	9053202	67
CUBETAS 2/4 (530 x 162)	20	-	9053024	16	-	-
	40	2.5	9053044	24	-	-
	65	3.5	9053054	25	-	-
	100	5.5	9053104	39	-	-
CUBETAS 1/3 (176 x 325)	20	-	9054020	14	-	-
	40	1.6	9054040	14	-	-
	65	2.5	9054050	16	-	-
	100	3.5	9054100	21	-	-
	150	5.5	9054150	27	-	-
	200	7.5	9054200	32	-	-
CUBETAS 1/4 (265 x 162)	65	1.7	9055050	14	-	-
	100	2.7	9055100	20	-	-
	150	4.0	9055150	24	-	-
	200	4.7	9055200	32	-	-
CUBETAS 1/6 (176 x 162)	65	1.0	9056050	14	-	-
	100	1.5	9056100	16	-	-
	150	2.5	9056150	20	-	-
CUBETAS 1/9 (176 x 108)	65	0.5	9057050	17	-	-
	100	1.0	9057100	17	-	-


**TAPAS CON
ASAS
ENCASTRADAS**

MODELO	ALTURA mm	BÁSICAS	
		CÓDIGO	P.V.P. €
1/1	40	9251300	22
2/3	40	9252300	19
1/2	40	9253300	15
2/4 (sin asas)	40	9253344	17
1/3	40	9254300	13
1/4	40	9255300	12
1/6	40	9256300	10
1/9	40	9257300	9

CON ORIFICIOS PARA CAZO	
CÓDIGO	P.V.P. €
9251320	28
9252320	27
9253320	24
-	-
9254320	18
9255320	17
9256320	16
9257320	12

		CON JUNTA HERMÉTICA	
MODELO	ALTURA mm	CÓDIGO	P.V.P. €
1/1	40	9251360	76
2/3	40	9252360	57
1/2	40	9253360	53
1/3	40	9254360	45

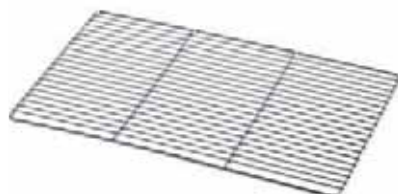
CON JUNTA HERMÉTICA Y VÁLVULA	
CÓDIGO	P.V.P. €
9251365	101
-	-
9253365	74
9254365	64


**DOBLE FONDO
PERFORADO
(agujero Ø 10 mm)**

PARA MODELO	largo x ancho mm	CÓDIGO	P.V.P. €
1/1	453 x 266	9651600	42
2/3	278 x 260	9652600	37
1/2	266 x 195	9653600	27
1/3	274 x 103	9654600	28


**BANDEJAS
(Bordes rectos)**

MODELO	Profundidad mm	CÓDIGO	P.V.P. €
2/1	20	9350520	47
2/1	40	9350540	55
1/1	10	9351510	19
1/1	20	9351520	19
1/1	40	9351540	22
2/3	20	9352520	18
2/3	40	9352540	17
1/2	20	9353520	14
1/2	40	9353540	14


**PARRILLAS
(Acero inoxidable)**

MODELO	largo x ancho mm	CÓDIGO	P.V.P. €
2/1	530 x 650	9770700	36
1/1	530 x 325	9771700	19
2/3	354 x 325	9772700	17


**GUÍAS
DIVISORIAS**

LONGITUD mm	CÓDIGO	P.V.P. €
325	9559001	15
530	9559005	18

CARROS DE TRANSPORTE



- Carro soldado con estructura en tubo de acero inoxidable 18/10.
- Estantes embutidos con superficies perfectamente redondeadas e insonorizadas, en acero inoxidable 18/10 perfectamente soldadas.
- 4 ruedas pivotantes en goma, dos de ellas con freno, de Ø125. Paragolpes en goma.
- Capacidad de carga por estante: 70 Kg.

	P.V.P. €
5860208 CS-208 - 2 estantes de 800X500 - 825x525x932mm	446
5860209 CS-209 - 2 estantes de 900X500 - 925x525x932mm	439
5860210 CS-210 - 2 estantes de 1000X600 - 1025x625x932mm	544
5860308 CS-308 - 3 estantes de 800X500 - 825x525x932mm	520
5860309 CS-309 - 3 estantes de 900X500 - 925x525x932mm	558
5860310 CS-310 - 3 estantes de 1000X600 - 1025x625x932mm	731
5860409 CS-409 - 4 estantes de 900X500 - 925x525x1570mm	795
5860410 CS-410 - 4 estantes de 1000X600 - 1025x625x1570mm	958

CARROS DE TRANSPORTE REFORZADOS



- Estructura en tubo de acero inoxidable 18/10.
- Estantes embutidos con superficies perfectamente redondeadas e insonorizadas, en acero inoxidable 18/10 perfectamente soldadas.
- 4 ruedas pivotantes en goma, dos de ellas con freno, de Ø125. Paragolpes de goma.
- Capacidad de carga por estante: 130 Kg.

	P.V.P. €
5860510 CSR-210 - 2 estantes de 1000X600 - 1100x690x900mm	759
5860610 CSR-310 - 3 estantes de 1000X600 - 1100x690x1100mm	929


CARROS PORTAPLATOS


- Estructura en acero inoxidable AISI304 18/10.
- Estante inferior inclinado reforzado para el transporte de platos.
- 4 ruedas pivotantes de Ø125mm, dos de ellas con freno. Paragolpes de goma.
- Rejillas separadoras incluidas.

Simple

- Capacidad de carga: 150 Kg. (200 platos aprox.).

5861001 **CPS** - 800 X 625 X 812 mm.

P.V.P. €
675


Doble

- Capacidad de carga: 300 Kg. (400 platos aprox.).

5861002 **CPD** - 1020 X 750 X 850 mm.

P.V.P. €
1.008

CONTENEDOR PORTA-BOLSA


- Construcción en acero inoxidable.
- 2 ruedas giratorias recubiertas de goma insonorizante.
- Soporte delantero con pedal para apertura de tapa.
- Asa delantera para facilitar el desplazamiento.

5861100 Carro para bolsa **CB** - Ø450 x 850 mm

P.V.P. €
411

CUBOS INOX


- Construcción totalmente en acero inoxidable.
- Permite el almacenar y transportar cualquier producto, asimismo son ideales para el proceso de desbarasado de la vajilla en la zonas de lavado o en las mesas de preparación de alimentos para la recogida de desperdicios.
- Provistos de asas y tapas con soporte de sujeción al cubo.
- Dos capacidades de 50 y 95 litros, esta última versión con y sin pedal.
- 4 ruedas giratorias recubiertos con goma insonorizante.

5702576 **CU-50** - 50 litros - 380 x 380 x 605 mm.

5702577 **CU-95** - 95 litros - 450 x 450 x 685 mm.

5702578 **CU-95P** - 95 litros - Pedal - 450 x 600 x 685 mm.

P.V.P. €
281
345
481

CARROS CON GUÍAS GASTRONORM



- Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI304 cuadrado de 25x25x1,2
- Guías en "c" de acero inoxidable AISI304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.

Carros bajos con guías gastronorm

- Bandeja superior en AISI304 espesor 10/10 satinado.
- Polivalencia: el modelo de 7 x GN2/1 sirve para 14 x GN1/1.
- Paso entre guías: 76mm.

5860711 **CG-711** - 7 x GN 1/1 - 395x550x825mm.

P.V.P. €

4115860721 **CG-721** - 7 x GN 2/1 - 588x650x825mm.**505****Carros altos con guías gastronorm**

- Polivalencia: el modelo de 17 x GN2/1 sirve para 34 x GN1/1.
- Paso entre guías: 77mm.

5861711 **CG-1711** - 17 x GN1/1 - 395x550x1620mm.**527**5861721 **CG-1721** - 17 x GN2/1 - 588x650x1620mm.**659**

CARROS CON GUÍAS PARA BANDEJAS DE PASTELERÍA



- Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI304 cuadrado de 25x25x1,2
- Guías en "L" de acero inoxidable AISI304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.
- Paso entre guías: 86mm.

5861664 **CG-1664** - 16 x 600X400 - 690x530x1620mm.

P.V.P. €

659

CARROS CON GUÍAS PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS



- Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI304 cuadrado de 25x25x1,2
- Guías en "L" de acero inoxidable AISI304 con tope trasero.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Paragolpes de goma.
- Paso entre guías: 192,5 mm.

5860731 **CGC-7** - 7 cestas de 500x500 - 625x595x1570mm.

P.V.P. €

624


CARROS BAJOS PARA CESTAS DE LAVAVAJILLAS


- Plano en acero inoxidable AISI304.
- Asa en acero inoxidable AISI304.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.

5862001 **CCVA** - con asa - 550x550x908mm.

5862002 **CCV** - sin asa - 520x520x210mm.

P.V.P. €

431

278

CARRO DE TRANSPORTE PARA GRANDES CARGAS


- Plano en acero inoxidable AISI304.
- Asa en acero inoxidable AISI304.
- Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- Capacidad de carga: 200 Kg.

5863000 **CT-200** - 590x1087x924mm.

P.V.P. €

662

ESTERILIZADORES DE CUCHILLOS


EC-60

EC-30

- Fabricados en acero inoxidable.
- Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica.
- Temporizador de 120 minutos.
- Esterilización de cuchillos en menos de 30 minutos: solución HACCP.
- Soporte de cuchillas no magnético: no daña el afilado.

EC-30:

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

EC-60:

- Potencia: 30W
- Capacidad: 60 unidades.
- Dimensiones: 964 x 155 x 613 mm.
- Peso neto: 16 Kg.

5130580 **EC-30** - 230V / 50 Hz / 1~

5130585 **EC-60** - 230V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €

311

504



2301635	Cesta base redonda Ø360 mm	P.V.P. € 29
2302612	Cesta base 350 x 350 mm	29
2305468	Cesta base 400 x 400 mm	29
2302613	Cesta platos 350 x 350 mm	29
2307028	Cesta platos 400 x 400 mm	29



4301923	Cesta vasos altos 350 x 350 mm	P.V.P. € 38
2309733	Cesta vasos altos 400 x 400 mm	44
2307320	Cesta base 450 x 450 mm	44



2307315	Cesta platos 450 x 450 mm	P.V.P. € 47
---------	---------------------------	-------------



Básicas 500 x 500 mm

5300105	C-1 Cesta base	P.V.P. € 22
5300130	C-2 Cesta para cubiertos	22



Básicas 500 x 500 mm

5300112	C-3 Cesta base para platos de Ø330	P.V.P. € 22
5300120	C-30 Cesta para bandejas	29



Suplementos

2302615	Cestillo pequeño cubiertos	P.V.P. € 3
2302617	Cestillo peq. doble cubiertos	7
2302058	Suplemento platillos 310 x 95	6
2305488	Suplemento platillos 350 x 95	7
5300125	C-1371 Cesta cubiertos	14
5300135	C-1370 Cubilete para cubiertos	5



Con 16 divisiones 500 x 500 mm, Ø113

5300174	C-8 Cesta base 16 div. h: 100mm	P.V.P. € 29
---------	---------------------------------	-------------



Con 25 divisiones 500 x 500 mm, Ø90

5300159	C-6 Cesta base 25 div. h: 100mm	P.V.P. € 30
---------	---------------------------------	-------------



Con 36 divisiones 500 x 500 mm, Ø75

5300184	C-7 Cesta base 36 div. h: 100mm	P.V.P. € 31
---------	---------------------------------	-------------

Con 49 divisiones 500 x 500 mm, Ø64

5300194	C-9 Cesta base 49 div. h: 100mm	35
---------	---------------------------------	----



5300215	C-D Extensión 16 div. h: 45 mm	P.V.P. € 10
5300205	C-B Extensión 25 div. h: 45 mm	12
5300210	C-C Extensión 36 div. h: 45 mm	12
5300220	C-E Extensión 49 div. h: 45 mm	14



5300200	C-A Extensión abierta h: 45 mm	P.V.P. € 9
---------	--------------------------------	------------



5300150	C-14 Tapa Rejilla	P.V.P. € 18
5300152	C-13 Tapa	18





www.sammic.com
www.sammic24.com



HIELO





Sammic se ha unido a **Icematic**, fabricante líder de Máquinas de Hielo, para ofrecer a sus clientes una amplia gama de Máquinas de Hielo con el respaldo del líder en el sector.

Ello nos permite ofrecer una completa gama de equipos para la producción de hielo macizo, hielo hueco, hielo triturado e incluso equipos modulares de gran producción, completando su oferta con una amplia gama de depósitos y acoplamientos para los modelos con depósito independiente.



	Fabricadores de hielo: cubito macizo 13
	Fabricadores de hielo: cubito hueco 14
	Fabricadores de hielo triturado 15
	Fabricadores de hielo: gama modular 16
	Gama modular y fabricantes de hielo triturado: depósitos y acoplamientos 17



Icematio



NX25: 34gr.
NX35-85: 40gr.
NX120: 42gr.

- Las máquinas de cubito macizo NX producen un cubito compacto y limpio. Gracias a su amplia superficie, permiten el enfriamiento perfecto de cualquier tipo de bebida.
- 7 modelos cubren la producción diaria desde 24 a 120 Kg en 24 horas.
- Producciones aseguradas y máxima fiabilidad. Formación del cubito mediante sistema de duchas horizontales.
- Carrocería de acero inoxidable AISI 430.
- Depósito incorporado de gran capacidad que asegura el suministro necesario incluso en momentos de mayor demanda.
- Cantidad de hielo en el depósito controlado por termostato. Parada automática con el depósito lleno.
- Amplia puerta con guías de acero inoxidable y poliuretano de alta densidad: perfecto aislamiento, ahorro espacial y fácil acceso al depósito.
- Sistema de agua limpia en cada ciclo, asegurando un cubito de máxima calidad, limpio y transparente.
- Las superficies en contacto con el agua están tratadas con anti-microbico Aglon, tecnología que proporciona una protección incorporada que resiste el crecimiento de microbios de forma natural y continua.
- Máximo rendimiento gracias al compresor hermético potenciado, diseñado para trabajar en cualquier condición ambiental.
- Refrigerante R 134a (NX120: R404a), inocuo para el medio ambiente.
- Refrigeración por aire o por agua.
- La ventilación frontal permite su instalación bajo mostrador.
- Sonda de seguridad del evaporador, la máquina para sí la temperatura detectada excede de 70°C.
- Sistema de protección contra la cal que previene la acumulación de la misma. La cal y los minerales se recogen en una bandeja fácilmente accesible y de fácil limpieza.
- Patas ajustables.

GAMA AIRE

	P.V.P. €
5161025 NX25A - 230V / 50 Hz / 1~	1.244
5161035 NX35A - 230V / 50 Hz / 1~	1.517
5161045 NX45A - 230V / 50 Hz / 1~	1.705
5161055 NX55A - 230V / 50 Hz / 1~	2.024
5161065 NX65A - 230V / 50 Hz / 1~	2.400
5161085 NX85A - 230V / 50 Hz / 1~	2.696
5161120 NX120A - 230V / 50 Hz / 1~	3.396

GAMA AGUA

	P.V.P. €
5161026 NX25W - 230V / 50 Hz / 1~	1.315
5161036 NX35W - 230V / 50 Hz / 1~	1.547
5161046 NX45W - 230V / 50 Hz / 1~	1.778
5161056 NX55W - 230V / 50 Hz / 1~	2.136
5161066 NX65W - 230V / 50 Hz / 1~	2.478
5161086 NX85W - 230V / 50 Hz / 1~	2.812
5161121 NX120W - 230V / 50 Hz / 1~	3.454

CARACTERÍSTICAS	NX25A/W	NX35A/W	NX45A/W	NX55A/W	NX65A/W	NX85A/W	NX120A/W
DIMENSIONES CUBITO mm	37,5 x 37,5 x 38	Ø43 x 40	Ø43 x 40	Ø43 x 40	Ø43 x 40	Ø43 x 40	Ø43,5 x 41,5
PRODUCCIÓN KG./24H. HASTA	24	29/28	37	45	65/69	75/77	118
CUBITOS POR CICLO	18	18	18	24	36	36	54
DEPÓSITO (KG.)	8	13	16	18	30	30	42
POTENCIA	300 W	380 W	470 W	500 W	680 W	900 W	1200 W
CONEXIÓN ENTRADA AGUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
CONEXIÓN DESAGÜE	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20
DIMENSIONES mm							
Ancho	388	463	529	529	699	699	1045
Fondo	515	584	525	535	536	536	575
Alto (sin / con patas)	650	690	815(+130)	796(+130)	885(+130)	885(+130)	900(+130)
PESO NETO kg	32/34	38	47	46	66/65	74	91

Icematic



17gr.



- Las máquinas de cubito regular N producen un cubito hueco que maximiza la superficie de intercambio de temperatura.
- 8 modelos cubren la producción diaria desde 21 a 140 Kg en 24 horas.
- Producciones aseguradas y máxima fiabilidad gracias al evaporador con sistema de paletas que garantiza un perfecto funcionamiento incluso en zonas donde el agua es muy dura (Mod.N21S con tecnología de duchas de agua para obtener un modelo compacto).
- Evaporador con una amplia superficie asegurando la máxima eficiencia.
- Carrocería externa y placa del evaporador de acero inoxidable.
- Panel frontal de resina altamente resistente.
- Depósito incorporado.
- Amplia puerta con bisagras de poliuretano de alta densidad con deflector interno: perfecto aislamiento y fácil acceso al depósito.
- Sistema de agua limpia en cada ciclo, asegurando un cubito de máxima calidad, limpio y transparente.
- Las superficies en contacto con el agua están tratadas con anti-microbico Aglon, tecnología que proporciona una protección incorporada que resiste el crecimiento de microbios de forma natural y continua.
- Interruptor de apagado y encendido.
- Máximo rendimiento gracias al compresor hermético potenciado, diseñado para trabajar en cualquier condición ambiental.
- Mínimo ruido gracias a la ausencia de movimientos rápidos de agua.
- Refrigerante R 134A, inocuo para el medio ambiente.
- Refrigeración por aire o por agua.
- Modelos N21S / N25S / N35S: posibilidad de instalación bajo mostrador.

GAMA AIRE

	P.V.P. €
5162020 N21SA - 230V / 50 Hz / 1~	1.231
5162025 N25SA - 230V / 50 Hz / 1~	1.373
5162035 N35SA - 230V / 50 Hz / 1~	1.831
5162045 N45SA - 230V / 50 Hz / 1~	2.131
5162055 N55SA - 230V / 50 Hz / 1~	2.430
5162070 N70SA - 230V / 50 Hz / 1~	2.869
5162090 N90SA - 230V / 50 Hz / 1~	3.405
5162140 N140A - 230V / 50 Hz / 1~	4.339

5166101 KB - Kit base para N25	55
5166102 KP - Kit patas para N25 / N35	88

GAMA AGUA

	P.V.P. €
5162021 N21SW - 230V / 50 Hz / 1~	1.231
5162026 N25SW - 230V / 50 Hz / 1~	1.402
5162036 N35SW - 230V / 50 Hz / 1~	1.857
5162046 N45SW - 230V / 50 Hz / 1~	2.160
5162056 N55SW - 230V / 50 Hz / 1~	2.471
5162071 N70SW - 230V / 50 Hz / 1~	2.915
5162091 N90SW - 230V / 50 Hz / 1~	3.446
5162141 M140W - 230V / 50 Hz / 1~	4.387

5166101 KB - Kit base para N25	55
5166102 KP - Kit patas para N25 / N35	88

CARACTERÍSTICAS	N21SA/W	N25SA/W	N35SA/W	N45SA/W	N55SA/W	N70SA/W	N90SA/W	N140SA/W
DIMENSIONES CUBITO mm	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40	30 x 26 x 40
PRODUCCIÓN KG./24H. HASTA	23	25/23	35	45/46	55/58	70	90	140
DEPÓSITO (Kg.)	6.5	7	10	16	16	27	27	45
POTENCIA	250 W	240 W	350 W	330 W	500 W	520 W	670 W	950 W
REFRIGERANTE	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
CONEXIÓN ENTRADA AGUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
CONEXIÓN DESAGÜE	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20
DIMENSIONES mm								
Ancho	334	400	450	450	450	680	680	895
Fondo	477	493	515	515	515	515	515	510
Alto (sin / con patas)	600	620	685	905(+95)	905(+95)	905(+95)	905(+95)	1117(+83)
PESO NETO kg	29	29	39	45	47	56	66	106



Icematic



- Las máquinas de la serie FC, F y SF producen inmediata y continuamente hielo triturado.
- Producción de hielo seco pero próximo al punto de fusión, con un considerable ahorro energético y el máximo rendimiento de enfriamiento.
- Gama Completa que abarca desde modelos con depósito incorporado con producción entre 80 Kg. y 120 Kg. en 24 horas, hasta los modelos con depósito independiente con producciones de hasta 600 Kg. en 24 horas (ver depósitos y acoplamientos en la página 17).
- El hielo triturado es ideal para supermercados y restaurantes para mostrar o conservar comida fresca (pescado, verdura, etc.), para enfriar bebidas rápidamente o para laboratorios médicos así como para distintas aplicaciones industriales.
- Posibilidad de ajustar el ratio de humedad modificando el nivel del depósito de agua.
- Carrocería externa y evaporador de acero inoxidable AISI304.
- Las superficies en contacto con el agua están tratadas con anti-microbico Aglon, tecnología que proporciona una protección incorporada que resiste el crecimiento de microbios de forma natural y continua.
- Panel de mandos electrónico.
- Depósito incorporado (modelos FC) o independiente (ver depósitos en la página 17).
- Modelos FC: amplia puerta de poliuretano de alta densidad: perfecto aislamiento y fácil acceso al depósito.
- Refrigerante inocuo para el medio ambiente.
- Refrigeración por aire o por agua.

COMBINACIONES DE MODELOS Y DEPÓSITOS	INCORPORADO	D101	D201	D310	D500
F80C	✓				
F125C	✓				
F120		✓	✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	
F200		✓	✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	
SF300			✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	✓ (NKF500)*
SF500			✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	✓ (NKF500)*

*Para esta combinación es necesario el acoplamiento indicado entre paréntesis (ver página 17)

GAMA AIRE

	P.V.P. €
5164080 F80CA - 230V / 50 Hz / 1~	3.673
5164115 F125CA - 230V / 50 Hz / 1~	3.906
5164120 F120A - 230V / 50 Hz / 1~	3.468
5164200 F200A - 230V / 50 Hz / 1~	3.995
5164300 SF300A - 230V / 50 Hz / 1~	6.474
5164500 SF500A - 230V / 50 Hz / 1~	8.343

GAMA AGUA

	P.V.P. €
5164081 F80CW - 230V / 50 Hz / 1~	3.673
5164116 F125CW - 230V / 50 Hz / 1~	3.906
5164121 F120W - 230V / 50 Hz / 1~	3.468
5164201 F200W - 230V / 50 Hz / 1~	3.995
5164301 SF300W - 230V / 50 Hz / 1~	6.474
5164501 SF500W - 230V / 50 Hz / 1~	8.343

CARACTERÍSTICAS	F80CA/W	F125CA/W	F120A/W	F200A/W	SF300A/W	SF500A/W
PRODUCCIÓN KG./24H. HASTA	90/86	120	120	200	320	600
DEPÓSITO (KG.)	20	27	Independiente*	Independiente*	Independiente*	Independiente*
POTENCIA	400 W	480 W	500 W	760 W	1200 W	2000 W
REFRIGERANTE	R134a	R134a	R134a	R404a	R404a	R404a
CONEXIÓN ENTRADA AGUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
CONEXIÓN DESAGÜE	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20
DIMENSIONES mm						
Ancho	570	680	560	560	535	535
Fondo	600	510	533	533	660	660
Alto	695	905(+95)	525	525	690	830
PESO NETO kg	53	64	45	49	79	95

*Ver depósitos y acoplamientos en página 17

Icematio



- 5 modelos de producción desde 140Kg a 485Kg cada 24 horas.
- Medida estándar del cubito 24 x 24 x 26 mm.
- Carrocería de acero inoxidable alimentario con acabados redondeados.
- Depósito independiente desde 100Kg hasta 460Kg de capacidad (ver depósitos y acoplamientos en la página 17).
- Panel de mandos electrónico.
- Sistema de agua limpia en cada ciclo, asegurando un cubito de máxima calidad, limpio y transparente.
- Evaporador vertical que garantiza la máxima producción con bajo consumo de agua.
- Máximo rendimiento gracias al compresor hermético potenciado, diseñado para trabajar en cualquier condición ambiental.
- Las superficies en contacto con el agua están tratadas con anti-microbico Aglon, tecnología que proporciona una protección incorporada que resiste el crecimiento de microbios de forma natural y continua.
- Refrigerante R 404A, inocuo para el medio ambiente.
- Refrigeración por aire o por agua.
- Programa automático de limpieza.
- Mantenimiento fácil gracias a los componentes eléctricos y electrónicos accesibles desde la parte frontal de la máquina.

COMBINACIONES DE MODELOS Y DEPÓSITOS	D101	D201	D310	D500
N132M	✓	✓ (KN201)*		
N202M		✓	✓ (KN311)*	✓
N302M		✓	✓ (KN311)*	✓
N402M		✓	✓ (KN311)*	✓
N502M		✓	✓ (KN311)*	✓

*Para esta combinación es necesario el acoplamiento indicado entre paréntesis (ver página 17)

GAMA AIRE

	P.V.P. €
5163130 N132MA - 230V / 50 Hz / 1~	3.083
5163200 N202MA - 230V / 50 Hz / 1~	3.474
5163300 N302MA - 230V / 50 Hz / 1~	4.037
5163400 N402MA - 380-400V / 50 Hz / 3~	5.067
5163500 N502MA - 380-400V / 50 Hz / 3~	6.227

GAMA AGUA

	P.V.P. €
5163131 N132MW - 230V / 50 Hz / 1~	3.083
5163201 N202MW - 230V / 50 Hz / 1~	3.474
5163301 N302MW - 230V / 50 Hz / 1~	4.037
5163401 N402MW - 380-400V / 50 Hz / 3~	5.067
5163501 N502MW - 380-400V / 50 Hz / 3~	6.227

CARACTERÍSTICAS	N132MA/W	N202MA/W	N302MA/W	N402MA/W	N502MA/W
DIMENSIONES CUBITO mm	26 x 26,5 x 26,5	26 x 26,5 x 26,5	26 x 26,5 x 26,5	26 x 26,5 x 26,5	26 x 26,5 x 26,5
PRODUCCIÓN KG./24H. HASTA	140/130	215/200	320/280	405/385	485/450
DEPÓSITO (KG.)	Independiente*	Independiente*	Independiente*	Independiente*	Independiente*
POTENCIA	780	1000	1600	2300	2500
REFRIGERANTE	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
CONEXIÓN ENTRADA AGUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
CONEXIÓN DESAGÜE	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20	Ø20
DIMENSIONES mm					
Ancho	560	760	760	760	760
Fondo	620	620	620	620	620
Alto	575	575	575	725	800
PESO NETO kg	51	70	73	94	104

*Ver depósitos y acoplamientos en página 17



- Posibilidad de combinar diferentes modelos de fabricantes con depósitos y accesorios.
- Carrocería de acero inoxidable AISI 304.
- Interior de polietileno
- Perfecto aislamiento de poliuretano expandido de 40mm de espesor.
- D500: perfecto aislamiento en espuma de poliuretano sin CFC.
- Puerta de material sintético extra grande que permite un acceso rápido y cómodo a su contenido.
- Las superficies en contacto con el agua están tratadas con anti-microbico Aglon, tecnología que proporciona una protección incorporada que resiste el crecimiento de microbios de forma natural y continua.
- D500: puerta extra grande con el exterior inox e interior de ABS que permite un acceso rápido y cómodo a su contenido.
- Especialmente diseñados para fabricantes de cubitos modulares y fabricantes de escamas Icematic (se necesitan acoplamientos en algunos casos).

DEPÓSITOS, MÁQUINAS Y ACOPLAMIENTOS	D101	D201	D310	D500
Gama hielo triturado				
F120	✓	✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	
F200	✓	✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	
SF300		✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	✓ (NKF500)*
SF500		✓ (NKF201)*	✓ (NKF310)*	✓ (NKF500)*
Gama modular				
N132M	✓	(KN201)*		
N202M		✓	✓ (KN311)*	✓
N302M		✓	✓ (KN311)*	✓
N402M		✓	✓ (KN311)*	✓
N502M		✓	✓ (KN311)*	✓

DEPÓSITOS

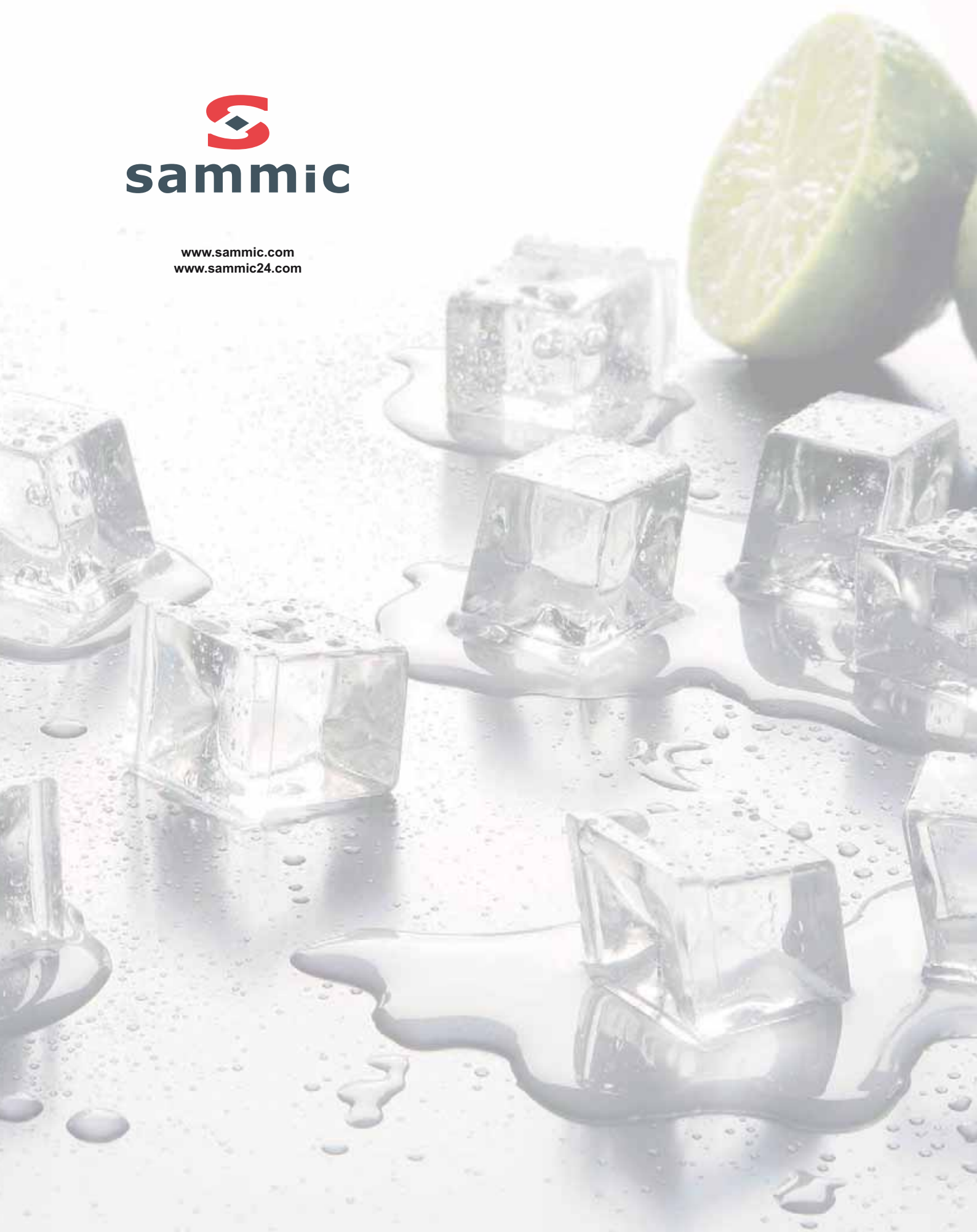
ACOPLAMIENTOS MÁQUINA-DEPÓSITO

	P.V.P. €		P.V.P. €
5165101 D101	1.099	5166702 NKF201	371
5165201 D201	1.538	5166703 NKF310	473
5165310 D310	2.108	5166705 NKF500	302
5165500 D500	3.535	5166302 KN201	507
		5166303 KN311	549

CARACTERÍSTICAS DE LOS DEPÓSITOS	D101	D201	D310	D500
DEPÓSITO (Kg.)	100	150	210	467
DIMENSIONES mm				
Ancho	565	765	1075	1321
Fondo	810	810	785	801
Alto	1060	1060	980	1270
PESO NETO kg	35	41	55	100



www.sammic.com
www.sammic24.com





Sammic ofrece una amplia gama de equipos para Cafetería y Buffet que dan respuesta a las necesidades de distinta índole de este tipo de usuarios.

En estas páginas encontrará soluciones para la preparación y servicio del café y bebidas calientes, batidos y zumo. Hornos microondas, snack y de pizzería. Tostadores y salamandras de distintos tipos y producciones. Máquinas para hacer crêpes y kebabs. Una amplia oferta de freidoras y planchas. Y más.



CAFETERÍA - BUFFET



		Exprimidores C4
		Licadoras C4
		Triturador de bebidas C4
		Batidor de bebidas C5
		Triturador de hielo C5
		Calentador de leche C5
		Ollas C5
		Cafeteras de filtro rápido C6
		Dispensadores de bebidas calientes C10
		Accesorios para cafeteras y dispensadores de bebidas C11
		Hornos microondas C12
		Hornos panadería-pastelería / gastronorm C14
		Tostadoras C16
		Salamandras-gratinadoras C17
		Creperas C18
		Asadores gyros/kebab C18
		Hornos Pizza C19
		Freidoras C20
		Planchas snack C22
		Exterminadores de insectos C25



EXPRIMIDORES DE AGRIOS ECM / ECP



- Producción: 200 naranjas/hora.
- Potencia: 130 W.
- Alimentación: 230V - 50 Hz.

3420030	ECM - Presión manual. Dimensiones: 200x280x340mm	P.V.P. € 337
3420033	ECP - Presión de palanca. Dimensiones: 200x300x370mm	454
4420522	Colador exterior inoxidable (tipo chino) Ø 14 mm.	19
4420144	Jarra de acero inoxidable	33

LICUADORAS



LI-240

- Velocidad: 6.300 rpm.
- Expulsión continua de residuos. Función turbo para facilitar la limpieza final.
- Potencia: 240 W.
- Dimensiones: 205 x 310 x 360 mm.
- Peso neto: 5 kg.

5410000 **LI-240** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
458

LI-400

- Licuadora de gran producción.
- Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- Velocidad: 6.000 r.p.m.
- Potencia: 400 W.
- Dimensiones: 260 x 450 x 500 mm.
- Peso neto: 14 kg.

5410005 **LI-400** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.732

TRITURADOR DE BEBIDAS TB-1000



- Capacidad del vaso: 1.2 litros.
- 2 velocidades.
- Potencia: 200 W.
- Dimensiones 200 x 200 x 460 mm.
- Peso neto: 3.5 kg.

5410020 **TB-1000** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
387

TRITURADOR DE BEBIDAS TB-2001



- Para hacer puré, moler, rallar, etc.
- Potencia: 950 W.
- 2 velocidades y pulsador de ráfagas.
- Vaso de policarbonato altamente resistente de 2 litros.
- Bloque motor altamente resistente.
- Dimensiones: 205 x 230 x 510 mm.
- Peso neto: 5.5 kg.

5410040 **TB-2001** - 230 V / 50-60Hz / 1~

P.V.P. €
468



BATIDOR DE BEBIDAS BB-900



- Capacidad del vaso: 1 litro.
- Potencia: 150 W.
- Dimensiones: 160 x 200 x 550 mm.
- Peso neto: 3 kg.

5410010 **BB-900** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
438

TRITURADOR DE HIELO TH-1100



- Cuerpo de aleación especial de aluminio.
- Vaso de acero inoxidable.
- Microrruptor de seguridad.
- Regulación del triturado a 4 niveles.
- Potencia: 450 W.
- Dimensiones: 250 x 300 x 660 mm.
- Peso neto: 9 kg.

5410045 **TH-1100** - 230 V / 50-60Hz / 1~

P.V.P. €
834

CALENTADORES DE LECHE TM-5 / TM-10



Termo-calentador al baño maría.
Construcción en acero inoxidable.
Grifo hermético anti-goteo.

TM-5: Capacidad 5 litros
Potencia 1.000 W
Dimensiones: 240 x 350 x 510 mm
Peso neto: 8 kg

TM-10: Capacidad 10 litros
Potencia 1.500 W
Dimensiones: 310 x 450 x 510 mm.
Peso neto: 9 kg

5400082 **TM-5** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

5400087 **TM-10** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
438

629

OLLAS PARA SOPA



OS-10

- Capacidad 10 litros.
- Potencia 400 W. Sólo Baño maría.
- Dimensiones: Ø 340 x 340 mm.
- Peso neto: 5.5 kg.

5200012 **OS-10** - Acabado negro - 230V / 50-60 Hz / 1~

5200014 **OSI-10** - Acabado en inox - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €

184

250

OS-11

- Capacidad 11 litros.
- Potencia 850 W. Calor seco o Baño maría.
- Dimensiones: Ø 340 x 380 mm.
- Peso neto: 7 kg.

5200000 **OS-11** - Acabado marrón - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €

952



GAMA	ALIMENTACIÓN DEL AGUA	PORTA FILTRO	TIPO
NOVO	Manual	Plástico	Jarra
MONDO	Manual	Inox	Jarra
MATIC	Automática	Inox	Jarra
ISO	Manual	Plástico	Termo
TH	Manual	Inox	Termo
THA	Automática	Inox	Termo
SERIE B	Automática	Inox	Contenedor

PRODUCCIÓN A JARRAS: NOVO / MONDO / MATIC

NOVO



- No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- Porta filtro de plástico.
- Dos placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad.
- Operación y mantenimiento sencillos.

P.V.P. €
437

5430002 **NOVO** - 230 V / 50-60 Hz / 1~ · (2ª jarra opcional)

MONDO



- No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- Porta filtro de acero inoxidable.
- El indicador de agua muestra si la máquina está llena.
- Dos placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad.
- Modelo Mondo Twin, con doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras.

P.V.P. €
589

5430000 **MONDO** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

5430009 **MONDO TWIN** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

1.378

MATIC



- Gracias a la conexión de agua, la máquina se llena con agua automáticamente.
- Calidad continua del café por la exactitud en la dosificación de agua.
- Porta filtro de acero inoxidable.
- Dos placas calentadoras inteligentes se encargan del calor para mantener el café a la óptima calidad.
- Modelo Matic Twin, con doble sistema de filtrado y cuatro placas calentadoras.

P.V.P. €
862

5430005 **MATIC-2** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

5430007 **MATIC TWIN** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

1.510

CARACTERÍSTICAS	NOVO	MONDO	MONDO TWIN	MATIC	MATIC TWIN
PRODUCCIÓN LITROS/HORA	18 l	18 l	28 l	15 l	24 l
ALIMENTACIÓN DEL AGUA	Manual	Manual	Manual	Automática	Automática
PLACAS DE CALENTAMIENTO	2	2	4	2	4
Nº DE JARRAS	1	2	4	2	4
POTENCIA	2.130 W	2.140 W	3.460 W	2.140 W	3.460 W
DIMENSIONES mm					
Ancho	214	195	404	195	404
Fondo	391	406	406	406	406
Alto	424	446	446	446	446
PESO NETO	5 kg	6 kg	11 kg	8 kg	12 kg


PRODUCCIÓN A TERMOS: ISO / TH / THa
ISO


- El café se hace directamente en el temo de doble pared (2 litros).
- Porta filtro de plástico.
- Incluye termo de 2 litros.
- No necesita estar conectado al agua, lo cual permite preparar café en cualquier lugar.
- Operación y mantenimiento sencillos.

5430004 **ISO** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
512

TH / THa


- El café es preparado directamente en un termo o un recipiente térmico.
- TH: no necesita estar conectado al agua.
- THa: Gracias a la conexión de agua, la máquina se llena con agua automáticamente.
- **No incluye termo.**
- Porta filtro de acero inoxidable.
- Operación y mantenimiento sencillos.

5430010 **TH** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

5430012 **THa** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
603
862

CARACTERÍSTICAS	ISO	TH	THa
PRODUCCIÓN LITROS/HORA	18 l	19 l	18 l
ALIMENTACIÓN DEL AGUA	Manual	Manual	Automática
POTENCIA	2.000 W	2.310 W	2.310 W
DIMENSIONES mm			
Ancho	214	235	235
Fondo	391	406	406
Alto	465	545	545
PESO NETO	5 kg	6 kg	6 kg



PRODUCCIÓN A CONTENEDORES: SERIE B

- Para la producción de grandes cantidades de café en poco tiempo.
- Ideales para momentos de gran demanda.
- Producción a contenedores de gran capacidad que se pueden colocar en cualquier lugar.
- Programación sencilla y diseño atractivo.
- Carcasa y porta-filtros de acero inoxidable.
- Señal indicadora de café preparado.
- Sistema de descalcificación, sistema de contadores, programación por tazas, jarras o volumen.
- Temporizador integrado.
- Suministro de agua regulada para una extracción óptima.
- Doble sistema de seguridad: contenedor y brazo vertedor.

SERIE B



Se componen de una columna central y uno o dos contenedores.

UN CONTENEDOR

	P.V.P. €
5400051 B-5ID - Contenedor izquierda o derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	2.961
5400054 B-10D - Contenedor derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	3.479
5400027 B-10I - Contenedor izquierda - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	3.479
5400058 B-20ID - Contenedor izquierda o derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.299
5400062 B-40D - Contenedor derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	5.817
5400064 B-40I - Contenedor izquierda - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	5.817

DOS CONTENEDORES

	P.V.P. €
5400020 B-5 - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	3.501
5400025 B-10 - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.359
5400030 B-20 - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	6.026
5400035 B-40 - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	9.067

CARACTERÍSTICAS	B-5ID	B-10I/D	B-20ID	B-40I/D	B-5	B-10	B-20	B-40
PRODUCCIÓN LITROS/HORA	30 l	60 l	90 l	145 l	30 l	60 l	90 l	145 l
RESERVA LITROS	5 l	10 l	20 l	40 l	10 l	20 l	40 l	80 l
POTENCIA	3.065 W	6.090 W	9.120 W	14.960 W	3.130 W	6.180 W	9.240 W	15.120 W
DIMENSIONES mm								
Ancho	452	612	739	803	635	995	1.173	1.305
Fondo	440	512	600	652	440	512	600	652
Alto	799	840	947	1.101	799	840	947	1.101
PESO NETO	22 kg	26 kg	37 kg	46 kg	27 kg	36 kg	53 kg	106 kg


PRODUCCIÓN A CONTENEDORES: SERIE B CON GRIFO DE AGUA
SERIE B CON GRIFO DE AGUA


Se componen de una columna central y uno o dos contenedores.
La columna central está provista de un depósito y grifo de agua caliente.

UN CONTENEDOR

	P.V.P. €
5400052 B-5DA - Contenedor derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.151
5400053 B-5IA - Contenedor izquierda - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.151
5400055 B-10DA - Contenedor derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.430
5400056 B-10IA - Contenedor izquierda - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.430
5400059 B-20IDA - Contenedor izquierda o derecha - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	5.174

DOS CONTENEDORES

	P.V.P. €
5400022 B-5A - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	4.832
5400028 B-10A - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	5.304
5400032 B-20A - 400 V / 50-60 Hz / 3N~	6.406

CARACTERÍSTICAS	B-5IA / DA	B-10IA / DA	B-20IDA	B-5A	B-10A	B-20A
PRODUCCIÓN DE CAFÉ (L/H)	30 l	60 l	90 l	30 l	60 l	90 l
PRODUCCIÓN DE AGUA (L/H)	20 l	20 l	20 l	20 l	20 l	20 l
RESERVA DE CAFÉ (L)	5 l	10 l	20 l	10 l	20 l	40 l
RESERVA DE AGUA (L)	3 l	3.3 l	4.6 l	3 l	3.3 l	4.6 l
POTENCIA	5.265 W	8.290 W	11.320 W	5.330 W	8.380 W	11.440 W
DIMENSIONES mm						
Ancho	546	645	739	790	989	1173
Fondo	570	570	600	570	570	600
Alto	799	840	947	799	840	947
PESO NETO	30 kg	33 kg	41 kg	35 kg	43 kg	57 kg



- Dispensadores de bebidas calientes basado en productos solubles.
- Rapidez de servicio en cualquier lugar.
- Gracias a la conexión de agua, las máquinas se llenan con agua automáticamente.
- Uso muy sencillo y tecnología contrastada.
- Menú de opciones claro con iluminación LED.
- Salida aparte de agua caliente para té o sopa.
- El sistema único de mezcla asegura un óptimo flujo de ingredientes.
- El sistema de agua caliente tiende a que se forme menos cal.
- Señalización para descalcificación y programa de limpieza, función de aclarado en el panel de control.
- Salida del recipiente con cierre.
- Señal de escurridor lleno.
- Contadores totales y diarios.
- Modo de ahorro de energía.

BOLERO 1 / 21



- Modelos con uno o dos contenedores para ingredientes.
- Bolero 1: para café o chocolate caliente.
- Bolero 2: para café y cappuccino o chocolate caliente.

5400041 **BOLERO 1-** 230 V / 50-60 Hz / 1~
5400045 **BOLERO 21-** 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.542
1.887

BOLERO XL-323



- Modelo con 3 contenedores para ingredientes.
- Posibilidad de obtener 9 variedades de bebidas.

5400044 **BOLERO XL-323** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
3.084

BOLERO TURBO



- Salida única o doble (simultánea pero Independiente).
- Modelos con 4 contenedores para ingredientes, para obtener café, chocolate, cappuccino, café con leche o agua.
- Producción a termos o tazas.
- Se suministra con estante para producción directa a tazas.

5400048 **BOLERO TURBO 403** - 230 V / 50-60 Hz / 1~
5400049 **BOLERO TURBO XL 403** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
3.756
4.132

CARACTERÍSTICAS	BOLERO 1	BOLERO 21	BOLERO XL-323	BOLERO TURBO 403	BOLERO TURBO XL-403
PRODUCCIÓN LITROS/HORA	30 l	30 l	30 l	40 l	40 l
CONTENEDORES	1 x 3.4 l	2 x 1.5 l	2 x 1.3 l / 1 x 3.2 l	4 x 2.4 l	2 x 2.4 l / 2 x 5.3 l
POTENCIA	2.230 W	2.230 W	11.320 W	5.330 W	8.380 W
ALTURA MÁXIMA DE JARRAS (MM)	106	106	110	247 / 110	247 / 110
DIMENSIONES mm					
Ancho	546	645	739	790	989
Fondo	570	570	600	570	570
Alto	799	840	947	799	840
PESO NETO	11 kg	12 kg	19 kg	30 kg	34 kg


JARRAS


6401355	Jarra de cristal 1,7 l.	P.V.P. € 24
6401360	Jarra de plástico irrompible 1,7 l.	47
6401361	Jarra de acero inoxidable 1,7 l.	44

PLACA CALENTADORA


Placa calentadora inteligente que permite mantener el café en óptimas condiciones con el mínimo consumo.

5430070	DOBLE - 130 W. - 403 x 195 x 61 mm. - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 246
---------	---	---------------------

TERMOS


6401348	Airpot Furento 2,2 l. inox para TH / Tha	P.V.P. € 123
6401349	Termo 2 l. inox para Iso / Bolero Turbo (XL)	57

AIRPOT STATION


Base para colocar dos termos e ingredientes. No incluye termos.

6401350	Airpot Station - 615 x 325 x 155 mm.	P.V.P. € 147
---------	---	---------------------

CONTENEDORES

Completamente aislados. Provistos de tapa, tubo de nivel y grifo antigoteo. Calentamiento eléctrico.



6401330	5 litros · Ø 210 x 445 mm. - 65W - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 629
6401335	10 litros · Ø 286 x 464 mm. - 90W - 230V / 50-60 Hz / 1~	797
6401340	20 litros · Ø 374 x 510 mm. - 120W - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.042
6401345	40 litros · Ø 423 x 629 mm. - 160W - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.709

CALENTADOR DE TAZAS Y VASOS


Para calentar vasos o tazas. Capacidad: 96 tazas aprox.

5430080	WHK - 356 x 332 x 490 mm. - 105W (1.400W) - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 713
---------	---	---------------------

FILTROS DE PAPEL


6400095	Para Novo / Mondo / Matic / Iso / TH - 1.000 unidades	P.V.P. € 43
6400775	Para B-5 - 250 unidades	13
6400780	Para B-10 - 250 unidades	28
6400785	Para B-20 - 250 unidades	40
6400790	Para B-40 - 250 unidades	64

FILTROS


6400860	Microfiltro permanente inox B-5 - Ø 172 mm.	P.V.P. € 134
6400862	Microfiltro permanente inox B-10 - Ø 244 mm.	154
6400795	Microfiltro permanente inox B-20 - Ø 330 mm.	267
6400865	Microfiltro permanente inox B-40 - Ø 400 mm.	428



GAMA	HM-910	HMG-910	HM-1001M	HM-1001	HM-1830
INTERIOR INOX	✓	✓	✓	✓	✓
EXTERIOR INOX	✓	✓	✓	✓	✓
PLATO GIRATORIO	✓	✓			
BASE CERÁMICA FIJA			✓	✓	✓
MICROONDAS	✓	✓	✓	✓	✓
GRILL		✓			
PROGRAMABLE				✓	✓
TEMPORIZADOR	✓	✓	✓	✓	✓
ULTRARRÁPIDO					✓
FUNCIÓN DOBLE CANTIDAD				✓	
BASE INTERMEDIA					✓
2 MAGNETRONES					✓



- Gama completa adecuada a las necesidades de cualquier usuario.
- Potencias de 900 a 1.800W y volumen interior de hasta 30 litros.
- HM-1830: modelo profesional de gran capacidad con posibilidad de disponer el producto en 2 niveles.
- Interior y exterior de acero inoxidable.
- Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.

CARACTERÍSTICAS	HM-910	HMG-910	HM-1001 / M	HM-1830
TEMPORIZADOR	30 min.	30 min.	95 min.	99 min.
PLATO GIRATORIO	Ø 270	Ø 270	No	No
VOLUMEN INTERIOR	24 l	24 l	25 l	30 l
GRILL	No	Si	No	No
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
POTENCIA				
Potencia de salida microondas	900 W	900 W	1.000 W	1.800 W
Consumo microondas	1.400 W	1.400 W	1.500 W	2.800 W
DIMENSIONES INTERIORES				
Ancho	316 mm	316 mm	338 mm	374 mm
Fondo	317 mm	317 mm	348 mm	378 mm
Alto	197 mm	197 mm	210 mm	224 mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	508 mm	508 mm	520 mm	490 mm
Fondo	420 mm	420 mm	444 mm	644 mm
Alto	305 mm	305 mm	312 mm	405 mm
PESO NETO	18 kg	24 kg	18 kg	35 kg


HM-910 / HMG-910


- Plato giratorio.
- HM: microondas.
- HMG: microondas con grill.
- Fácil manejo.

5120035 **HM-910** - 230 V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €

251

5120037 **HMG-910** - 230 V / 50 Hz / 1~

306

HM-1001 / HM-1001M


HM-1001



HM-1001M

- Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno.
- HM-1001: Programable.
- HM-1001M: Modelo manual.
- Fácil manejo.

5120028 **HM-1001** - 230 V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €

429

5120030 **HM-1001M** - 230 V / 50 Hz / 1~

429

HM-1830


- Modelo profesional con 2 magnetrones.
- Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno.
- Programable.
- Posibilidad de disponer la comida en 2 niveles.
- Fácil manejo.

5120033 **HM-1830** - 230 V / 50 Hz / 1~

P.V.P. €

890



Hornos de panadería-pastelería

- OP-434: 4 x 330x460, motor con inversor.
- OP-644: 4 x 600x400, 2 motores con inversor. Humidificador.

Hornos gastronorm

· Horno multifunción

OX-234:

- 4 x GN2/3
- Multifunción con grill
- Humidificador manual
- Motor con inversor

· Hornos mixtos

OV-235:

- 5 x GN2/3
- Panel digital con 20 programas + 1 programa manual
- Motor con inversor
- Humidificador automático programable
- Sonda al corazón

OV-116:

- 6 x GN1/1, válido para 600 x 400.
- Panel digital con 20 programas + 1 programa manual
- 2 motores con inversor
- Humidificador doble automático programable
- Sonda al corazón

OV-1110:

- 10 x GN1/1, válido para 600 x 400.
- Panel digital con 20 programas + 1 programa manual
- 3 motores con inversor
- Humidificador triple automático programable
- Sonda al corazón



GAMA	OP	OX	OV
PANADERÍA-PASTELERÍA	✓		
GASTRONORM		✓	✓
MANUAL	✓	✓	
ELECTRÓNICO			✓
CARROCEÍA / INTERIOR INOX	OP-434/644	✓	✓
MOTOR(ES) CON INVERSOR	OP-644		✓
GRILL		✓	
HUMIDIFICADOR MANUAL	OP-644	✓	
HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO PROGRAMABLE			✓
SONDA AL CORAZÓN			✓
SOPORTE	O		O (OV-116 / OV-1110)

✓: de serie - O: opcional


HORNOS PANADERÍA-PASTELERÍA


OP-434

OP-434

5122500	OP-434 - 230V / 50-60Hz / 1~	P.V.P. € 1.113
5122680	Soporte OP-434 · 650 x 700 x 880 mm. · 7 pos.	699
5122550	Bandeja 330x460 (OP-434)	24
5122552	Parrilla 330x460 (OP-434)	28

OP-644

5122520	OP-644 - 230-400V / 50-60Hz / 3N~	P.V.P. € 2.322
5122685	Soporte OP-644 · 760 x 885 x 880 mm. · 7 pos.	719
5121554	Bandeja 600 x 400 (OP-644)	41
5121556	Bandeja ondulada 600 x 400 (OP-644)	73
5121558	Parrilla 600 x 400 (OP-644)	50

HORNOS GASTRONORM - MULTIFUNCIÓN

OX-234

5122600	OX-234 - 230V / 50-60Hz / 1~	P.V.P. € 1.336
5122688	Soporte OX-234 / OV-235 · 635 x 680 x 880 mm. · 7 pos.	699
9052020	Cubeta 2/3 de 20	23
9052040	Cubeta 2/3 de 40	23
9772700	Parrilla 2/3	17

HORNOS GASTRONORM - MIXTOS


OV-235

OV-235

5122620	OV-235 - 230V / 50-60Hz / 1~	P.V.P. € 2.155
5122688	Soporte OX-234 / OV-235 · 635 x 680 x 880 mm. · 7 pos.	699
9052020	Cubeta 2/3 de 20	23
9052040	Cubeta 2/3 de 40	23
9772700	Parrilla 2/3	17

OV-116

5122640	OV-116 - 400V / 50-60Hz / 3N~	P.V.P. € 4.302
5122690	Soporte OV-116 · 965 x 740 x 880 mm. · 7 pos.	699
9051020	Cubeta 1/1 de 20	18
9051040	Cubeta 1/1 de 40	21
9771700	Parrilla 1/1	19

OV-1110

5122660	OV-1110 - 400V / 50-60Hz / 3N~	P.V.P. € 6.444
5122695	Soporte OV-1110 · 965 x 740 x 690 mm. · 5 pos.	1.183
9051020	Cubeta 1/1 de 20	18
9051040	Cubeta 1/1 de 40	21
9771700	Parrilla 1/1	19

CARACTERÍSTICAS	OP-434	OP-644/E	OX-234	OV-235	OV-116	OV-1110
CAPACIDAD (BANDEJAS)	4	4	4	5	6	10
TAMAÑO BANDEJAS	330 X 460	600 x 400 mm	GN 2/3	GN 2/3	600 x 400 mm	600 x 400 mm
PASO ENTRE BANDEJAS	80 mm	80 mm	70 mm	75 mm	75 mm	75 mm
Nº MOTORES	1	2	1	1	2	3
POTENCIA	3.300 W	6.600 W	2.500 W	3.300 W	9.200 W	13.700 W
DIMENSIONES EXTERIORES	650 x 770 x 500	760 x 955 x 540	650 x 710 x 500	635 x 770 x 685	965 x 830 x 770	965 x 830 x 1070
PESO NETO	30 Kg.	50 kg	30 kg	50 kg	70 kg	110 kg
DOTACIÓN	4 Bandejas			2 Bandejas + 2 parrillas		



TP-10

TP-20



Tostador de introducción horizontal simple.

5110020 TP-10 - 230V / 50-60Hz / 1~
6100413 Pinza (1 unidad)

P.V.P. €
257
9

Tostador de introducción horizontal doble.

5110025 TP-20 - 230V / 50-60Hz / 1~
6100413 Pinza (1 unidad)

P.V.P. €
335
9

CARACTERÍSTICAS	TP-10	TP-20
PRODUCCIÓN TOSTADAS/HORA*	120	240
POTENCIA	2.000 W	2.800 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50 Hz 1~	
DIMENSIONES		
Ancho	500 mm	500 mm
Fondo	280 mm	280 mm
Alto	295 mm	390 mm
PESO NETO	8.5 kg	11 kg

ST-252 / ST-352



Tostadores de cinta horizontal con variador de velocidad.
Resistencias de acero inox.
Posibilidad de sacar el pan tostado por delante o por detrás.

5110022 ST-252 - 230 V / 50-60Hz / 1~
5110024 ST-352 - 230 V / 50-60Hz / 1~

P.V.P. €
1.189
1.539

CARACTERÍSTICAS	ST-252	ST-352
PRODUCCIÓN TOSTADAS/HORA*	400-500	600-750
ANCHO DE CINTA	270 mm	370 mm
POTENCIA	2.100 W	2800 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz 1~	
DIMENSIONES		
Ancho	340 mm	460 mm
Fondo	410 mm	410 mm
Alto	360 (410) mm	360 mm
PESO NETO	16.5 kg	19.5 kg

*Dependiendo del tipo de pan.


SALAMANDRAS FIJAS CON ESTANTES REGULABLES


SGF-650



SGF-450

- Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.
- **SGF-650 resistencia adicional en la parte superior.**
- 3 posiciones para la bandeja.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostatos regulables independientes.

 5130278 **SGF-450** - 230V / 50-60 Hz / 1~

 5130288 **SGF-650** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P.

431
524

CARACTERÍSTICAS	SGF-450	SGF-650
ÁREA DE COCCIÓN	450 x 350 mm	650 x 350 mm
POTENCIA	3600 W	4700 W
DIMENSIONES mm		
Ancho	600	800
Fondo	400	400
Alto	455	455
PESO NETO	15 Kg	19 Kg

SALAMANDRAS CON TECHO MÓVIL


SG-652



SG-452

- Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Resistencias de acero inoxidable.
- Termostato regulable.
- Bandeja recoge grasas extraíble.

 5130277 **SG-452** - 230V / 50-60Hz / 1~

 5130279 **SG-652** - 230V / 50-60Hz / 1~

P.V.P.

907
1.010

CARACTERÍSTICAS	SG-452	SG-652
ÁREA DE COCCIÓN	440 x 320 mm	590 x 320 mm
POTENCIA	2800 W	4000 W
DIMENSIONES mm		
Ancho	475	625
Fondo	510	510
Alto	530	530
PESO NETO	28 Kg	37 Kg



CREPERAS ELÉCTRICAS



5130510 **CE-351** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. € **796**

5130525 **CE-352** - 230-380V / 50-60 Hz / 2N~

1.398

- Fabricados en acero inoxidable.
- Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.

CREPERAS A GAS



5130505 **CG-401**

P.V.P. € **855**

5130520 **CG-402**

1.516

- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

CARACTERÍSTICAS	CE-351	CE-352	CG-401	CG-402
Nº DE PLACAS	1	2	1	2
DIÁMETRO PLACAS	350 mm	350 mm	400 mm	400 mm
POTENCIA	2500 W	2 x 2500 W	4000 W	2 x 4000 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz 1~	230-380 V -50-60HZ 3~N	-	-
DIMENSIONES				
Ancho	420 mm	830 mm	420 mm	830 mm
Fondo	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Alto	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
PESO NETO	28 kg	47 kg	17 kg	24 kg

ASADORES GYROS/KEBAB



- Fabricado en acero inoxidable.
- Regulación independiente de cada quemador.
- Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador.
- Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.
- Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor.

5130550 **AG-20**

P.V.P. € **1.493**

5130555 **AG-30**

1.669

5130565 **AG-40**

1.824

CARACTERÍSTICAS	AG-20	AG-30	AG-40
Nº DE QUEMADORES	3 verticales	4 horizontales	4 verticales
ALTURA ÚTIL	655 mm	655 mm	845 mm
CAPACIDAD DE CARGA	20 kg	30 kg	35 kg
POTENCIA	8.100 W	10.800 W	10.800 W
DIMENSIONES mm	590x530x870	590x530x870	590x530x1.070
PESO NETO	18 kg	21 kg	30 kg

CUCHILLO GYROS



Cuchillo eléctrico para Gyros/Kebab inoxidable.
 Provisto de un seguro sistema de grosor del corte para obtener una medida limpia y eficaz.
 Potencia: 90W
 Diámetro cuchilla: 80mm
 Peso neto: 4 kg

5130575 **CK-90** - 230V / 50 Hz / 1~

P.V.P. € **1.067**


HORNO PARA PIZZA MINI


- Versión monobloc con dos cámaras de cocción.
- 3 termostatos regulables independientes.
- Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- Respiradero para los vapores de cocción.

5120100 MINI - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	P.V.P. € 1.829
5120101 MINI - 230V / 50-60 Hz / 1~	1.829
5121100 Soporte MINI - 420 x 610 x 900 mm.	374

HORNO PARA PIZZA PL-4/6/6W PL-4+4/6+6/6+6W


PL-W

PL



- Versión monobloc con una o dos cámaras de cocción.
- Doble termostato regulable independiente superior e inferior en cada cámara.
- Termómetro independiente por cámara.
- Ahorro energético gracias al uso de materiales especiales de alto poder aislante.
- Frontal y puertas realizadas en acero inoxidable.
- Puerta con cristal resistente a altas temperaturas.
- Puertas desmontables sin herramientas para proceder a la limpieza o mantenimiento.
- Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base uniforme de cocción en material refractario alimentario.
- Iluminación interna.
- Respiradero para los vapores de cocción.

5120154 PL-4 - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	P.V.P. € 1.983
5120174 PL-6 - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	2.384
5120194 PL-6W - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	2.701
5120164 PL-4+4 - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	3.111
5120184 PL-6+6 - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	3.574
5120204 PL-6+6W - 230-400V / 50-60 Hz / 3N~	4.063
5121160 Soporte PL-4 / PL-4+4 - 1.010 x 850 x 910 mm.	374
5121180 Soporte PL-6 / PL-6+6 - 1.010 x 1.200 x 820 mm.	443
5121194 Soporte PL-6W / PL-6+6W - 1.360 x 850 x 910 mm.	481

HORNO PARA PIZZA A GAS FPG-4 / FPG-6


- Cámara de cocción de lámina recubierta de aluminio.
- Base de cocción en material refractario.
- Respiradero para los vapores de cocción.
- Aislamiento de lana mineral y paneles de fibra cerámica.
- Iluminación interna.

5120130 FPG-4 Butano / Propano / Gas Natural	P.V.P. € 4.356
5120135 FPG-6 Butano / Propano / Gas Natural	4.715
5121130 Soporte FPG-4 - 960 x 935 x 850 mm.	570
5121135 Soporte FPG-6 - 960 x 1.235 x 850 mm.	624

CARACTERÍSTICAS	MINI	PL-4	PL-6	PL-6W	PL-4+4	PL-6+6	PL-6+6W	FPG-4	FPG-6
TERMOSTATO REGULABLE	60-350°C	60-450°C	60-450°C	60-450°C	60-450°C	60-450°C	60-450°C	60-450°C	60-450°C
Nº PIZZAS	8 de Ø250mm	4 de Ø300mm	6 de Ø300mm	6 de Ø300mm	8 de Ø300mm	12 de Ø300mm	12 de Ø300mm	4 de Ø300mm	6 de Ø300mm
POTENCIA	2 x 3.000 W	4.800 W	7.200 W	7.200 W	2 x 4.800 W	2 x 7.200 W	2 x 7.200 W	10.000 W	11.500 W
DIMENSIONES DE LA CÁMARA	2 cámaras	1 cámara	1 cámara	1 cámara	2 cámaras	2 cámaras	2 cámaras	1 cámara	1 cámara
Ancho	505	700	700	1.050	700	700	1.050	610	610
Fondo	520	700	1.050	700	700	1.050	700	640	940
Alto	115	145	145	145	145	145	145	150	150
DIMENSIONES EXTERIORES									
Ancho	745	1.010	1.010	1.360	1.010	1.010	1.360	960	960
Fondo	695	1.120	1.470	1.120	1.120	1.470	1.120	935	1.235
Alto	490	430	430	430	770	770	770	520	520
PESO NETO	73 kg	80 kg	97 kg	105 kg	150 kg	198 kg	200 kg	140 kg	170 kg



F-3 / F-8



F-3

F-8

5130022 F-3 - 220 V / 50-60 Hz. /1~
5130032 F-8 - 220 V / 50-60 Hz. /1~

P.V.P. €
231
324

F-3+3 / F-8+8



F-3+3

5130027 F-3+3 - 220 V / 50-60 Hz. /1~
5130037 F-8+8 - 220 V / 50-60 Hz. /1~

P.V.P. €
459
606

F-10



5130042 F-10 - 400V / 50-60 Hz. /3~ N

P.V.P. €
493

F-10+10



5130047 F-10+10 - 400V / 50-60 Hz. /3~ N

P.V.P. €
956

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDAD (LITROS)	3	3 + 3	6	6 + 6	7	7 + 7
POTENCIA	2.000 W	2 x 2.000 W	3.285 W	2 x 3.285 W	6.000 W	2 x 6.000 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	220 V	220 V	220 V	220 V	400 V	400 V
DIMENSIONES CESTA mm	125 x 230 x 100	2 x (125 x 230 x 100)	205 x 240 x 100	2 x (205 x 240 x 100)	200 x 280 x 100	2 x (200 x 280 x 100)
DIMENSIONES EXTERIORES mm	180 x 360 x 420	360 x 360 x 420	270 x 360 x 420	530 x 360 x 420	325 x 530 x 360	655 x 530 x 360
PESO NETO	5 kg	9 kg	6.5 kg	12 kg	8 kg	15 kg


SFM-8 / SFM-9 / FEM-15

SFM-8+8 / SFM-9+9 / FEM-15+15


5130151 SFM-8 - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 909
5130153 SFM-9 - 400V / 50-60 Hz / 3~	1.072
5130128 FEM-15 - 400 / 50-60 Hz / 3~	1.281

5130156 SFM-8+8 - 230V / 50-60 Hz / 1~	P.V.P. € 1.572
5130154 SFM-9+9 - 400V / 50-60 Hz / 3~	1.890
5130129 FEM-15+15 - 400 / 50-60 Hz / 3~	2.194

CARACTERÍSTICAS	SFM-8	SFM-8+8	SFM-9	SFM-9+9	FEM-15	FEM-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	8	8+8	9	9+9	13	13+13
POTENCIA	3.500 W	7.000 W	6.000 W	12.000 W	9.000 W	18.000 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230V / 50-60Hz/ 1~	230V / 50-60Hz/ 1~	400V / 50-60Hz/ 3~	400V / 50-60Hz/ 3~	400V / 50-60Hz/ 3~	400V / 50-60Hz/ 3~
DIMENSIONES CESTA mm	210 x 275 x 110	2x(210 x 275 x 110)	210 x 275 x 110	2x(210 x 275 x 110)	245 x 300 x 115	2x(245 x 300 x 115)
DIMENSIONES EXTERIORES mm	310 x 530 x 310	615 x 530 x 310	310 x 530 x 310	615 x 530 x 310	365 x 530 x 310	750 x 530 x 310
PESO NETO	13 kg	25 kg	13 kg	25 kg	16 kg	29 kg

FREIDORAS ELÉCTRICAS DE PIE
FREIDORAS A GAS DE PIE


5130131 FES-15 - 400 / 50-60 Hz / 3~	P.V.P. € 1.643
5130136 FES-15+15 - 400 / 50-60 Hz / 3~	2.733

5130141 FGS-15	P.V.P. € 2.673
5130146 FGS-15+15	4.700

CARACTERÍSTICAS	FES-15	FES-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	13	13 + 13
POTENCIA	9.000 W	18.000 W
DIMENSIONES CESTA mm	245 x 300 x 115	2 x(245 x 300 x 115)
DIMENSIONES EXTERIORES mm	365 x 530 x 850	750 x 530 x 850
PESO NETO	25 kg	46 kg

CARACTERÍSTICAS	FGS-15	FGS-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	15	15+15
POTENCIA	12.700 W	25.400 W
DIMENSIONES CESTA mm	235 x 200 x 100	2 x(235 x 200 x 100)
DIMENSIONES EXTERIORES mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
PESO NETO	55 kg	96 kg



- Planchas eléctricas y a gas
- Gama completa.
- Construidas en acero inoxidable.
- Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.
- Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.

PLANCHAS VITRO-GRILL - GAMA PV

Superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente.
Carrocería de acero inoxidable.
Rapidez, ergonomía, higiene.



PV-400

PV-650



5130350 **PV-400** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
829

5130355 **PV-650** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
1.218

CARACTERÍSTICAS	PV-400	PV-650
ÁREA DE COCCIÓN	285 x 440 mm	2 x (282,5 x 440) mm
SUPERFICIE DE LA PLACA	390 x 535 mm	643 x 535 mm
POTENCIA	2500 W	5000 W
DIMENSIONES mm		
Ancho	400	650
Fondo	600	600
Alto	190	190
PESO NETO	10 Kg	14 Kg


PLANCHAS VITRO-GRILL - GAMA GV

- Superficies inferior y superior vitrocerámicas que permiten cocinar directamente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Termostato regulable hasta 300°C.
- Modelos medios y dobles con placas lisas y acanaladas.
- Peto de acero inoxidable de fácil limpieza.
- Cajón recoge-grasas frontal.
- Rapidez de calentamiento: ahorro de tiempo de espera.

PLANCHA GRILL MEDIA MIXTA

5130366 **GV-6LA** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. € **749**
PLANCHA GRILL MEDIA LISA

5130361 **GV-6LL** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. € **734**
PLANCHA GRILL DOBLE MIXTA

5130371 **GV-10LA** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. € **1.241**
PLANCHA GRILL DOBLE LISA

5130376 **GV-10LL** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. € **1.213**

CARACTERÍSTICAS	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFICIE DE LA PLACA	368 x 248	368 x 248	538 x 248	538 x 248
POTENCIA	3000 W	3000 W	3400 W	3400 W
DIMENSIONES mm				
Ancho	465	465	635	635
Fondo	440	440	440	440
Alto	245	245	245	245
PESO NETO	15 kg	15 kg	21.5 kg	21.5 kg

Fotografías no contractuales.



PLANCHAS SNACK ELÉCTRICAS DE HIERRO FUNDIDO

- Carrocería de acero inoxidable.
- Planchas con tapa, sin tapa o combinadas.
- Placas acanaladas o lisas de hierro fundido.
- Termostato regulable hasta 250°C.
- Tapas regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.
- Recogedor de grasas frontal.

PLANCHA SNACK SIMPLE



5100030 **GRS-5** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
428

PLANCHA SNACK LISA DOBLE



5100039 **GRL-10** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
447

PLANCHA SNACK MEDIA



5100038 **GL-6** - 230V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
504



5100042 **GLM-6** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

504



5100032 **GRM-6** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

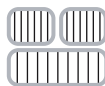
504

PLANCHA SNACK DOBLE



5100037 **GLD-10** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

P.V.P. €
578



5100035 **GRD-10** - 230 V / 50-60 Hz / 1~

726

CARACTERÍSTICAS	GRS-5	GRD-10	GRM-6 / GL-6 / GLM-6	GLD	GRL
POTENCIA	1.800 W	3.600 W	3.000 W	2.900 W	2.100 W
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA			230 V / 50-60 Hz / 1~		
SUPERFICIE DE LA PLACA	255 x 225 mm	555 x 225 mm	365 x 225 mm	555 x 225 mm	555 x 225 mm
DIMENSIONES mm					
Ancho	400 mm	700 mm	512 mm	700 mm	700 mm
Fondo	435 mm	435 mm	435 mm	435 mm	380 mm
Alto	240 mm	240 mm	240 mm	240 mm	180 mm
PESO NETO	20 kg	35 kg	28 kg	30 kg	22 kg


PLANCHAS SNACK A GAS

Fabricados con materiales de primerísima calidad, las planchas de gas Sammic con robustas, resistentes y de gran fiabilidad.

- Estructura de acero inoxidable.
- Quemadores de acero inoxidable con revestimiento de titanio.

- Quemadores con encendedor independiente.
- Con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles.
- Fáciles de limpiar.

SUPERFICIE DE ACERO

SUPERFICIE DE CROMO DURO


Placas de acero de 6mm de espesor.

5130312 SPG-601	P.V.P. € 492
5130317 SPG-801	661
5130322 SPG-1201	830

Placas de acero de 15mm rectificadas con revestimiento de cromo duro.

5130332 SPC-601	P.V.P. € 1.076
5130337 SPC-801	1.353

CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1201	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA	588 mm x 406 mm	788 mm x 406 mm	1.088 mm x 406 mm	560 mm x 400 mm	760 mm x 400 mm
Nº DE QUEMADORES	2	3	4	2	3
POTENCIA	4700 W	7000 W	9400 W	6000 W	9000 W
DIMENSIONES					
Ancho	600 mm	800 mm	1.200 mm	600 mm	800 mm
Fondo	507 mm	507 mm	507 mm	507 mm	507 mm
Alto	234 mm	234 mm	234 mm	234 mm	234 mm
PESO NETO	19 kg	26 kg	36 kg	40 kg	52 kg

Fotografías no contractuales.

EXTERMINADORES DE INSECTOS

EXTERMINADOR DE INSECTOS EX - 30

Radio de acción 360°. Área protegida 100m².
Consumo 30 W
Alta tensión de la rejilla.
Dos lámparas actínicas de 15 W cada una.
Dimensiones: 515 x 110x 370 mm.
Peso neto: 7 kg.

5600015 EX - 30 230V / 50-60Hz / 1~	P.V.P. € 256
--	---------------------

EXTERMINADOR DE INSECTOS EX - 80

Radio de acción 360°. Área protegida 150m².
Consumo 80 W
Alta tensión de la rejilla.
Dos lámparas actínicas de 40 W cada una.
Dimensiones: 655 x 110 x 438 mm.
Peso neto: 10kg.

5600020 EX - 80 230V / 50-60Hz / 1~	P.V.P. € 271
--	---------------------

NOTAS





sammic

www.sammic.com
www.sammic24.com

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

Tramitación de pedidos

- Los pedidos se deberán cursar por escrito (carta, fax, e-mail o a través de www.sammic24.com) para que quede constancia tangible y se eliminen los errores de transcripción o interpretación de los mismos, empleándose para ello la codificación de la tarifa en vigor de SAMMIC.

Ofertas y pedidos

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

Garantía

- 12 meses de garantía desde la fecha de la factura de cualquier recambio o componente defectuoso, que se amplía a 18 meses en caso de devolución de la tarjeta de garantía cumplimentada.
- 1 mes de garantía desde la fecha de la factura en mano de obra y desplazamiento en caso de defectos de fabricación.
- Sólo se ampararán defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.
- No se ampararán los desperfectos originados por el mal uso de la máquina.
- Los gastos, portes, embalajes, etc. Que se originen en las reparaciones con amparo de garantía, serán por cuenta del cliente.

Reclamaciones y recepción de la mercancía

- La mercancía se comprobará en el momento de la recepción o se firmará el albarán con la indicación “**CONFORME SALVO EXAMEN POSTERIOR**”, en cuyo caso se deberán comunicar los posibles daños a la agencia por escrito y dentro del plazo legal máximo de 24 horas a partir de la fecha del albarán de entrega.

Forma de pago

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 100 euros. (IVA no incluido) será enviado contra reembolso.
- Descuento por pronto pago 2%.

Gastos de envío de máquinas (excepto exportación)

- Todo pedido cuyo importe neto sea inferior a 400 euros. (IVA no incluido) será enviado a portes debidos. Los pedidos superiores a dicho importe serán enviados a portes pagados.

Equipos especiales en destino

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

Gastos de envío de repuestos

- Todos los repuestos se suministrarán a portes debidos.

Variantes eléctricas

- Toda máquina de características distintas a las ofertadas en el Catálogo-Tarifa llevará como recargo un mínimo del 3% sobre su P.V.P. y un plazo de entrega de 40 días. Para cada caso SAMMIC deberá confirmar la posibilidad de fabricar dicha máquina especial y su precio exacto.

Devolución de material

- Salvo expresa autorización de SAMMIC no se aceptarán devoluciones de material.
- Si hubiera autorización, se deberá devolver la mercancía en el embalaje original y a portes pagados. De su importe se deducirá el 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.

NOTAS

1. Todas las medidas del catálogo van en este orden: Ancho x Fondo x Alto.
2. En los precios no se incluye el I.V.A.
3. Los precios de esta tarifa son recomendados.
4. Esta tarifa anula todas las anteriores.
5. Las especificaciones contenidas en el presente catálogo están sujetas a permanentes innovaciones exigidas por la mejora de nuestros productos.
6. SAMMIC se reserva el derecho de modificar el diseño de los aparatos cuyas imágenes figuran en el presente catálogo-tarifa.



UNE-EN ISO 9001

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

ORGANIZACIÓN Y VENTAS (Norte)

Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: 943 15 70 95 - Fax: 943 15 01 90
ventas@sammic.com

DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa)
Tel.: +34 943 15 72 36 - Fax: +34 943 15 01 90
sales@sammic.com

DELEGACIONES

Centro / Levante

C/ Villa de Marín, 28
28029 MADRID
Tel.: 91 733 19 40 - Fax: 91 733 66 37
madrid@sammic.com

Galicia

Calle Barcelona, 84 bajo
36211 VIGO
Tel.: 986 41 72 60 - Fax: 986 42 33 12
vigo@sammic.com

Cataluña

Biscaia, 313
08027 BARCELONA
Tel.: 93 408 49 39 - Fax: 93 352 81 23
barna@sammic.com

Baleares

Calle 4 de Noviembre, 10
07011 PALMA DE MALLORCA
Tel.: 971 75 73 75 - Fax: 971 75 99 50
palma@sammic.com

Andalucía

Políg. Calonge, C/ Automoción, Nave 20 - Parc. 26
41007 SEVILLA
Tel.: 95 443 28 37 - Fax: 95 435 81 42
sevilla@sammic.com

Canarias

Fernando Arocena Quintero, 4 - Nave, 13
38009 SANTA CRUZ DE TENERIFE
Tel.: 922 20 58 18 - Fax: 922 20 54 07
canarias@sammic.com



902 444 011

