



**Fabricante europeo de
equipos para hostelería**

#LaElecciónAcertada

Lista de productos • Enero 2026





65 años de historia con la mirada puesta en el futuro



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

*Gipuzkoa, 2025.

Estamos cerca de ti para llevarte lejos

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



— **Sammic Red mundial** —

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

Web **post-venta**

con todo lo que necesitas sobre tu máquina



my.sammic.com

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



1. Descarga y consulta los manuales de uso.



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

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



3. Repuestos y asistencia.

- > Despiece.
- > Repuestos.
- > Guías de uso.

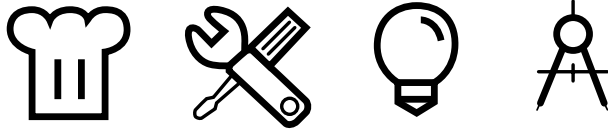


4. Registra la garantía de tu máquina y accede a la información de garantía en cualquier momento.

→ **¿Cómo?**

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





a tu servicio.

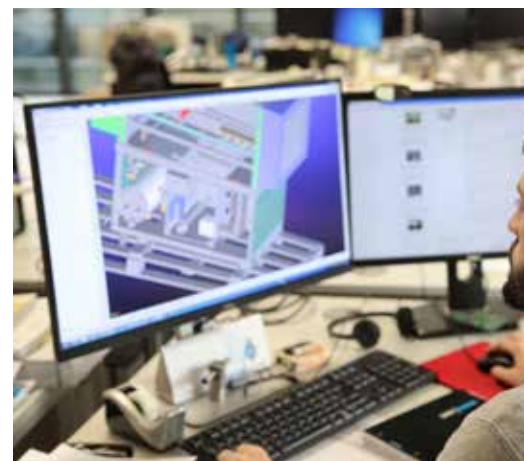
Sammic, por su trayectoria histórica que le ha permitido acumular conocimientos y experiencia, ha creado **Sammic Services**.

Sammic Services es una plataforma desde la cual queremos compartir nuestras aptitudes y conocimientos con nuestro mercado, tanto con distribuidores como con usuarios finales.

Porque sabemos que las necesidades de nuestros distribuidores y usuarios no siempre se satisfacen únicamente con máquinas.

Y porque sabemos que nuestros distribuidores y usuarios necesitan algo más que una buena máquina para obtener lo mejor de ella.

Sammic Services, a tu servicio.





CHEF'S SERVICES
TODO UN EQUIPO
A TU SERVICIO

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

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



MARKETING SERVICES
TE AYUDAMOS
A VENDER MÁS,
A VENDER MEJOR

Tenemos una web pensada para ti. Hemos desarrollado una web con información exhaustiva sobre nuestra actividad y nuestros productos, documentación a disposición del usuario y servicios exclusivos.

Y contamos con un departamento de marketing flexible y con gran capacidad de respuesta que nos permite asistir al distribuidor en las necesidades específicas que pueden requerir la colaboración de marketing: suministro de bases de datos, diseños personalizados, cartelería... y mucho más.



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

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



DESIGN SERVICES
NOS ADAPTAMOS A TI

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



COMPROMISO CON NUESTROS CLIENTES

Ecodiseño

Productos eficientes

Servicios online



COMPROMISO CON NUESTRO ENTORNO

Gestión optimizada de residuos

Hacia vertidos cero

Consumo, el justo



Una empresa comprometida con el entorno



COMPROMISO CON LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Economía circular

Apuesta por la energía renovable

Compra local



COMPROMISO CON LAS PERSONAS

Desplazamientos, los justos

Un equipo cercano en la distancia

Favorecemos la conciliación

Sammic 01/2026

PREPARACIÓN DINÁMICA 12

Turbolicuadores - Batidores	12
Accesorios - Turbolicuadores-batidores profesionales	22
Turbolicuador de pedestal	23
Procesadores de Vegetales	28
Cutter - Emulsionadores	35
Accesorios - Procesador / Cutter · Línea Compact	42
Accesorios - Procesador / Cutter · Línea Heavy Duty	46
Rebanadoras	53
Cortadora de papas manual	56
Peladoras de papas	57
Accesorios - Peladoras de papas · Gama Aluminio	61
Accesorios - Peladoras de papas · Gama Inox	61
Escurreadoras de verduras	62

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE 66

Empacadoras al vacío industriales	66
Accesorios - Empacadoras al vacío	76
Termocirculadores Sous-Vide	78

LAVAVASOS / LAVAPLATOS INDUSTRIAL 92

Lavavasos / lavaplatos industrial	92
Lavaplatos industrial	95
Lavavajillas de capota	99
Accesorios - Lavavasos / Lavavajillas	104
Túneles de lavado	107
Accesorios - Túneles de lavado	110
Lava-utensilios y perolas	111
Secadoras-abrillantadoras de cubiertos	114
Esterilizador de cuchillos	116

FÁBRICAS DE HIELO 118

Fábrica de hielo gourmet · Gama GS	118
Fábrica de hielo en cubo - Gama FD	119
Fábricas de hielo frappé - Gama GG	124

CAFETERÍA-SNACK 130

Exprimidor de cítricos	130
Tostadoras de pan	131
Salamandras	132
Freidoras eléctricas	133
Panineras	134
Planchas de gas	135





PREPARACIÓN DINÁMICA





Turbolicuadores - Batidores

Turbolicuadores y batidores industriales portátiles

Versatilidad, ergonomía, robustez y durabilidad.

All-in-one

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

Máxima comodidad para el usuario

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

Built to last

- Rendimiento profesional: son capaces de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- Life-plus: equipados con motores que han superado las pruebas de uso más exigentes.
- Geometría estudiada: carcasas diseñadas para evitar que rueden y se caigan.
- Fácil limpieza: tanto los brazos trituradores como las varillas batidoras son aptos para lavavajillas.

Accesorios

>> P. 22



Profesional

Diseñadas para un uso profesional e intensivo.



Versátil

Versatilidad sin herramientas accesorias.



Agarre ergonómico con grip antideslizante

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



Built-to-last

Hechos para durar.



Máxima comodidad

Opcional: soporte de caldero "Quick fix".



Brazos ultra-resistentes

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



XM-12 + Emulsionizer PRO

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



Sistema TiltStop

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

	GAMA XM								
	XM-12	XM-22	MB-21	XM-32	XM-33	MB-31	XM-52	MB-51	XM-72
CARACTERÍSTICAS									
Potencia total	240 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	750 W
Velocidad, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	12000 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	12000 rpm
FUNCIÓN TURBOLICUADOR									
Capacidad máxima del recipiente	10 l	15 l	12 l	45 l	60 l	30 l	120 l	80 l	250 l
Profundidad máxima de trabajo	148.6 mm	203 mm	169 mm	247.3 mm	283.3 mm	207.3 mm	350 mm	283.3 mm	420 mm
Diámetro de cuchilla	44 mm	50 mm	50 mm	55 mm	55 mm	55 mm	60 mm	60 mm	70 mm
Diámetro cubre cuchilla	65 mm	82 mm	82 mm	92.2 mm	92.2 mm	92.2 mm	101 mm	101 mm	123.3 mm
Longitud brazo triturador	223 mm	300 mm	250 mm	366 mm	420 mm	306 mm	525 mm	425 mm	630 mm
Longitud total	448 mm	564 mm	514 mm	674 mm	728 mm	615 mm	865 mm	765 mm	970 mm
FUNCIÓN BATIDOR									
Capacidad (claras)			2 - 30			2 - 50		2 - 80	
Longitud brazo batidor			306 mm			396 mm		405 mm	
Longitud total (con brazo batidor)			570 mm			704 mm		746 mm	
Peso neto	1.51 kg	2.39 kg	3.2 kg	3.56 kg	3.74 kg	4.61 kg	4.85 kg	4.65 kg	5.29 kg

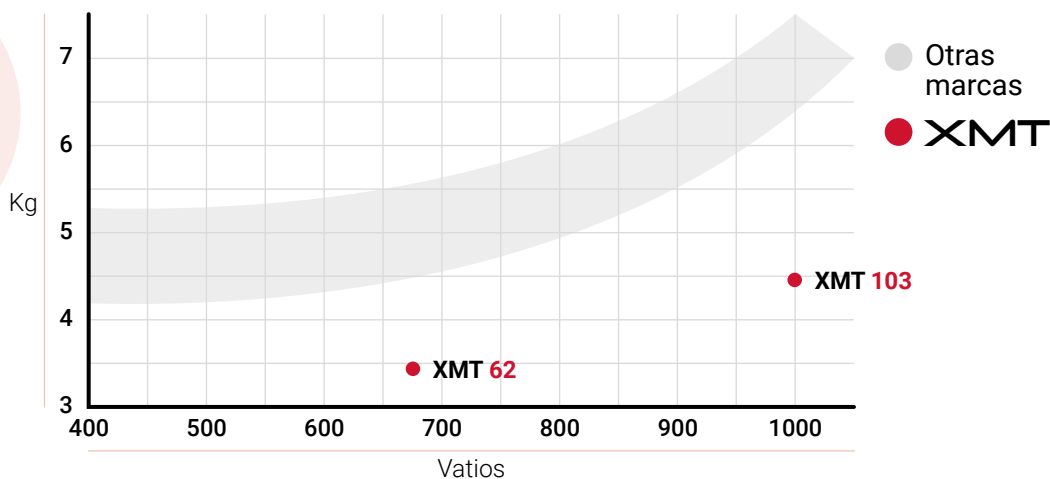
	GAMA XMT	
	XMT-62	XMT-103
CARACTERÍSTICAS		
Potencia total	675 W	1000 W
Velocidad, min-max	1500 - 12000 rpm	1500 - 12000 rpm
FUNCIÓN TURBOLICUADOR		
Capacidad máxima del recipiente	200 l	300 l
Profundidad máxima de trabajo	357 mm	436 mm
Diámetro de cuchilla	60 mm	70 mm
Diámetro cubre cuchilla	101 mm	123.3 mm
Longitud brazo triturador	520 mm	625 mm
Longitud total	860 mm	965 mm
Peso neto	3.74 kg	4.60 kg

Nuevos turbolicuadores **XMT** **MaxPower.** Minimal weight.

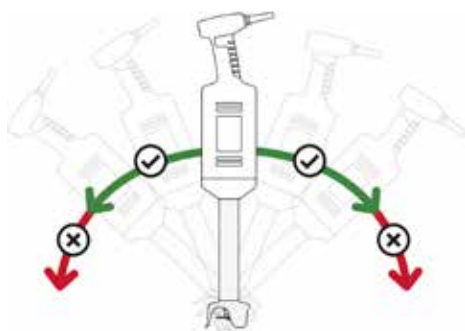
novedad

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

Hasta **2,5 kg menos** que otras marcas



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



Sistema TiltStop.



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



Velocidad **variable**.



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

XMT by Sammic **#TheLightweightBeast**

Emulsioneer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

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

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

¿Para qué sirve?

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

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

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



GAMA XM

Turbolicuadores versátiles e intuitivos

■ **Turbolicuadores diseñados para trabajar en recipientes desde 10 hasta 250 litros de capacidad**



SmoothControl

Control de velocidad inteligente.



Sistema TiltStop

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



TURBOLICUADOR XM-12

Turbolicuador profesional compacto. 240W.

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

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

Incluido

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

Opcional

- Emulsionizer PRO 1.0.



TURBOLICUADOR XM-22

Turbolicuador profesional. 300W.

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

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

Incluido

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

Opcional

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

TURBOLICUADOR BATIDOR MB-21

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 300W.

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

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

Incluido

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

Opcional

- Brazo triturador MA-22.



TURBOLICUADOR XM-32

Turbolicuador profesional. 400W.

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

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

Incluido

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

Opcional

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



TURBOLICUADOR XM-33

Turbolicuador profesional. 400W.

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

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

Incluido

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

Opcional

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





TURBOLICUADOR BATIDOR MB-31

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 400W.

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

3030801	Turbolicuador batidor MB-31 120/50-60/1
---------	---

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Brazo triturador MA-31. · Brazo batidor BA-30. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-32. · Brazo triturador MA-33. · Soporte Quick-Fix. · Soporte deslizador.



TURBOLICUADOR XM-52

Turbolicuador profesional. 570W.

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

	Longitud brazo triturador	Capacidad máxima del recipiente
3030841	525 mm	120 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad fija. · Brazo triturador MA-52. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-51. · Soporte "quick fix". · Soporte deslizador.



TURBOLICUADOR BATIDOR MB-51

Turbolicuador y batidor de varillas profesional. 570W.

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

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

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Brazo triturador MA-51. · Brazo batidor BA-50. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MA-52. · Soporte Quick-Fix. · Soporte deslizador.

TURBOLICUADOR XM-72

Turbolicuador profesional. 750W.

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

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



Incluido

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

Opcional

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



GAMA XMT

MAXPower: máxima potencia, mínimo peso

■ MAXPower. Minimal weight.

TECNOLOGÍA BRUSHLESS: MÁXIMA EFICIENCIA

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

XMT SE ADAPTA A TU COCINA

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

EXCLUSIVO SISTEMA TILTSTOP

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

SMARTCONTROL

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

■ Enhanced UX

TECNOLOGÍA AL SERVICIO DEL USUARIO

Máximo control

Smart display totalmente intuitivo.

Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo. Máxima comodidad para trabajos prolongados.

■ Built-to-last

DURABILIDAD GARANTIZADA

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



Lightweight beast: trabaja sin fatiga

Ligero y potente. La mejor relación potencia / peso.



TiltStop System

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



Funcionamiento continuo

Posibilidad de funcionamiento continuo. Máxima comodidad para trabajos prolongados.



Pantalla SmartControl

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



novedad

TURBOLICUADOR XMT-62

Turbolicuador profesional MAXPower. 675 W. #TheLightweightBeast

- Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 520 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 200 l.

3030967	Turbolicuador XMT-62 120/60/1
---------	-------------------------------

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Brazo triturador MAT-62. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MAT-61. · Brazo triturador MAT-63. · Soporte "quick fix". · Soporte deslizador.



novedad

TURBOLICUADOR XMT-103

Turbolicuador profesional MAXPower. 1000 W. #TheLightweightBeast

- Tecnología brushless: la mejor relación potencia-peso. Trabaja con la máxima comodidad.
- Bloque motor de velocidad variable.
- Brazo extraíble de 625 mm.
- Diseñado para un uso continuo en recipientes hasta 300 l.

3030987	Turbolicuador XMT-103 120/60/1
---------	--------------------------------

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Bloque motor de velocidad variable. · Brazo triturador MAT-103. · Soporte mural. 	<ul style="list-style-type: none"> · Brazo triturador MAT-101. · Brazo triturador MAT-102. · Brazo triturador MAT-104. · Soporte "quick fix". · Soporte deslizador.



ACCESORIOS - TURBOLICUADORES-BATIDORES PROFESIONALES

Emulsionizer PRO 1.0



Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso.

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

5410009	Emulsionizer PRO 1.0
---------	-----------------------------

Soporte para olla "quick fix"



Permite sujetar el turbolicuador a la marmita.

- Soporte universal que permite la sujeción de brazos a cualquier tipo de olla o marmita de forma fija.
- Puede usarse sobre el soporte deslizador para turbolicuadores.
- Diseño ergonómico. Facilita el manejo del turbolicuador con las manos.
- Al almacenar el turbolicuador, permite enrollar y sujetar el cable de forma segura.
- Válido para la gama XM a partir de la serie 30 y para TR/BM a partir de los modelos 350 (modelos que se pueden enclavar para trabajos continuos).
- Montaje y desmontaje rápido y seguro, sin herramientas ni tornillos.
- Se puede limpiar en el lavavajillas.

3030314	Soporte "Quick fix"
---------	----------------------------



Soporte deslizador para turbolicuadores

Combinando con el soporte de caldero Quick-Fix, permite deslizarse el turbolicuador por todo el diámetro de la marmita, máximo 700 mm Ø.

- Permite la sujeción de brazos a ollas, marmitas de forma móvil.
- Ø máx marmita: 700 mm.



3030320	Soporte deslizador
---------	---------------------------

Turbolicuador de pedestal

Turbolicuador de 1 o 2 velocidades

Turbolicuadores para gran producción. Diseñados para trabajar en recipientes de hasta 800 litros de capacidad.



Ideales para grandes producciones

- Diseñados para obtener grandes producciones y para un uso y lavado frecuentes.
- Para mezclar y triturar directamente en el caldero consomés, sopas, tortillas, salsas, etc.
- Ideales para cocinas de gran producción y la industria alimentaria.
- Permiten trabajar en calderos de hasta 800 litros.
- Modelos de 1 o 2 velocidades.

Construcción muy robusta

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

Versatilidad con 3 tipos de rejillas intercambiables

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

Manejo fácil y cómodo

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

Seguridad garantizada

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



	TRX-21	TRX-22
CARACTERÍSTICAS		
Capacidad máxima del recipiente	800 l	800 l
Longitud brazo triturador	600 mm	600 mm
Potencia total	2200 W	2200 W
Velocidad (en líquido)	1500 rpm	750-1500 rpm
DIMENSIONES EXTERIORES		
Dimensiones exteriores	568 x 1643 x 1219 mm	568 x 1643 x 1219 mm
Dimensiones exteriores (cerrado)	568 x 963 x 1651 mm	568 x 963 x 1651 mm
Peso neto	96 kg	96 kg



Gran producción

Diseñadas para calderos de hasta 800 litros.



Una o dos velocidades

Modelos de una o dos velocidades.



Versátil

Tres rejillas intercambiables para obtener el acabado deseado.



TURBOLICUADOR DE PEDESTAL TRX-21

Modelo de 1 velocidad.

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

3030511	Turbolicuador TRX21 220-380/60/3N
---------	-----------------------------------

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Carro, motor y brazo (sin rejillas). 	<ul style="list-style-type: none"> · Rejilla 21D para productos fibrosos. · Rejilla estándar 30D para un uso general. · Rejilla 42D para un triturado extrafino.



TURBOLICUADOR DE PEDESTAL TRX-22

Modelo de 2 velocidades

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

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

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Carro, motor y brazo (sin rejillas). 	<ul style="list-style-type: none"> · Rejilla 21D para productos fibrosos. · Rejilla estándar 30D para un uso general. · Rejilla 42D para un triturado extrafino.



sammic

Línea Compact

► Pág. 28



PROCESADOR DE VEGETALES

► Pág. 35



OPCIÓN COMBINADA



CUTTER-EMULSIONADOR

PROCESADOR DE VEGETALES, CUTTER O COMBI

► Pág. 28

PROCESADOR DE VEGETALES COMPACT

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



► Pág. 35

CUTTER-EMULSIONADOR COMPACT

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



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

- Bloque motor + cabezal cortadora + olla para cutter de 4.4 l.

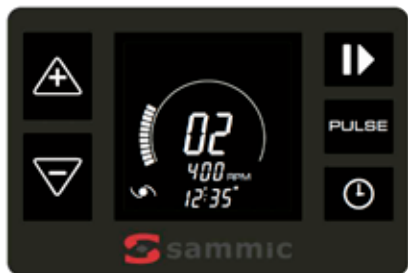


TÚ ELIGES: GAMA **ACTIVE** O **ULTRA**



GAMA **ACTIVE**

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



GAMA **ULTRA**

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

Línea **Compact**

Una máquina, **3 modos de trabajo**

DISCO EXPULSOR

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

(Incluido)



GRAVITY SLIDE SYSTEM

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



BANDEJA RECOLECTORA

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



Procesadores de Vegetales

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



Máquinas cortadoras de vegetales industrial con una capacidad de producción de hasta 1000 kg/h según modelo.

Línea COMPACT: formato compacto para un rendimiento profesional

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

Línea HEAVY-DUTY: un corte perfecto

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

Diseñados para un uso profesional y continuado

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

Amplio abanico de cortes

- Pueden dotarse de una amplia gama de discos y rejillas.
- Combinando los discos y rejillas entre sí, se pueden obtener más de 35 (línea Compact) o 70 (línea Heavy-Duty) tipos de cortes y rallados diferentes.
- Exclusivo corte Déli-cut de tipo brunoise de 4 x 4 x 8 mm: el corte más universal y versátil para el chef. Ideal para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más.

Mantenimiento, seguridad, higiene

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



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



ACTIVE y ULTRA

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



Diseño ergonómico

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



Salida del producto lateral

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



Fácil limpieza

Pisador y tapa fácilmente desmontables para su limpieza.



Limpiador de rejillas universal

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



Un corte perfecto

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



Exclusivo corte Déli-cut

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



Nuevo corte Déli-cut PLUS

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



Posibilidad de añadir la función cutter

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



Solución para evitar la contaminación cruzada

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



Gravity slide system

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



Diseño direccionable

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

PROCESADOR DE VEGETALES - GAMA ACTIVE

Accesorios
 P. 42

Procesadores de vegetales profesionales. Modelos de una velocidad.

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



PROCESADOR DE VEGETALES CA-21

Procesador de vegetales compacta. 1 velocidad.

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

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

Incluido

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

Opcional

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



PROCESADOR DE VEGETALES CA-31



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

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

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

Incluido

- Bloque motor de 1 velocidad.
- Cabezal universal.

Opcional

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

PROCESADOR DE VEGETALES CA-41



Procesador de vegetales de gran producción, hasta 650 kg.
Bloque motor de 1 velocidad y cabezal de gran capacidad.

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

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

Incluido

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

Opcional

- Tolva semiautomática de gran producción.

PROCESADOR DE VEGETALES CA-61



Procesador de vegetales de gran producción, hasta 1000 kg.
Bloque motor de 1 velocidad + tolva semiautomática de gran producción.

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

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

Incluido

- Bloque motor de una velocidad.
- Tolva semiautomática de gran producción.
- Limpiador de rejillas universal QC-U.

Opcional

- Cabezal de gran capacidad.

PROCESADOR DE VEGETALES - GAMA ULTRA

Accesorios
 P. 42

Procesador de vegetales profesional. Modelo de velocidad variable.

Equipado con tecnología "brushless": motor potente y eficiente

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



Máxima eficiencia
 Gracias a la tecnología "brushless".



Panel de control avanzado
 Velocidad variable.
 Toda la información de un vistazo.



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



PROCESADOR DE VEGETALES CA-2V

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

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

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

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



#LaTexturaPerfecta, más fácil que nunca



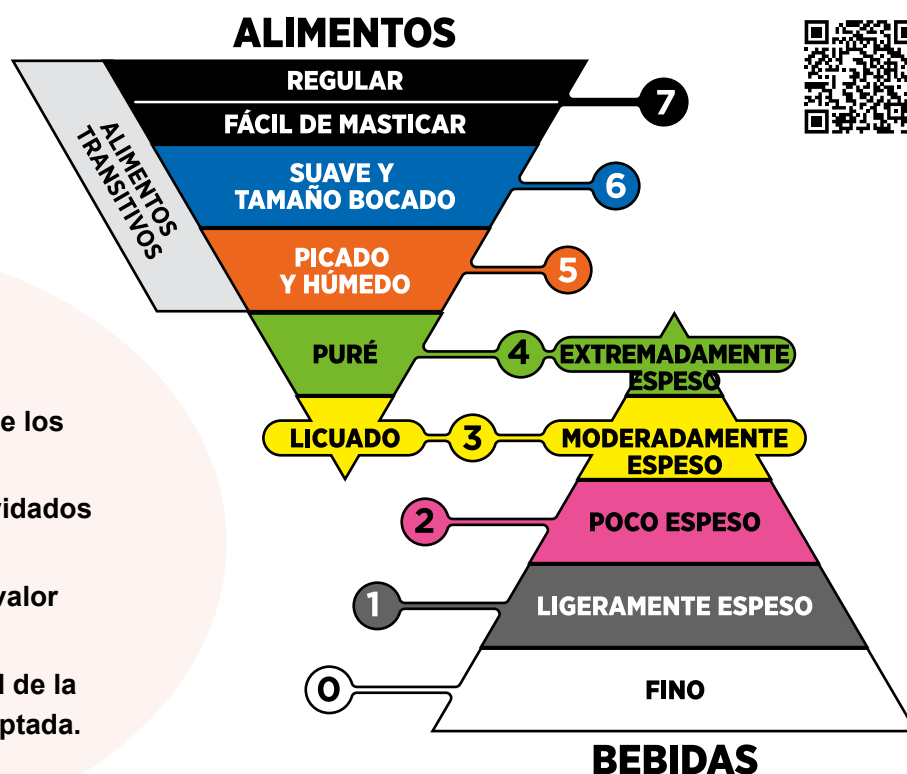
¿Sabías que los **cutter-emulsionadores Sammic** son ideales para obtener la textura deseada de los alimentos? Sus funciones de programación y “precise pulse” lo hacen ideal para texturizar, haciendo posible que todas las personas puedan comer con dignidad y disfrutar de la comida a lo largo de todas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

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

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

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

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



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

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



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

- Disponible en gama ACTIVE de una velocidad y gama ULTRA, de velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: olla de 4.4 l.
- Construcción robusta en material plástico PBT reforzado con fibra de vidrio.
- Olla de Tritan™ (copoliéster reciclable alimentario libre de BPA y de cualquier otro tipo de bisfenol) apto para lavavajillas y altamente resistente.
- Diseñado para aprovechar al máximo el espacio de trabajo.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Olla con revolvedores laterales incorporados, para un resultado homogéneo sin necesidad de intervención del operario.
- Gama ULTRA: programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Gama ULTRA: opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

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

- Velocidad variable, tecnología “brushless” de alta eficiencia y prestaciones avanzadas.
- Gran capacidad: hasta 8 l para un rendimiento profesional.
- Orificio superior en tapa, para añadir líquidos en funcionamiento.
- Revolvedor “Cut&Mix” incluido.
- Programas incorporados parametrizables para obtener la textura deseada en segundos y de forma estandarizada: textura densa, textura fina, pulsos (función PrecisePulse).
- Opción de personalizar programas para la estandarización de recetas.

Built to last

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

Máxima comodidad para el usuario

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

Mantenimiento, seguridad, higiene

- Mirroruptores de seguridad en la posición de la olla y la tapa.
- Olla fácilmente desmontable.
- Aparatos certificados por NSF Internacional (normativa de higiene, limpieza y materiales aptos para contacto con alimentos).
- 100% tested.



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



ACTIVE y ULTRA

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



Versatilidad

Rotor con cuchillas intercambiables.



Gran capacidad

Hasta 8 l para un rendimiento profesional.



Añade la función cortadora en cualquier momento

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



Máxima comodidad

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



Revolvedores laterales

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



ACTIVE

Accesorios >> P. 42

Cutters de una velocidad con olla de 4.4 litros.

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



Una velocidad
Rendimiento profesional.



Panel de control sencillo
Uso extremadamente intuitivo.



CUTTER K-41

Capacidad de la olla: 4.4 l. 1 velocidad.
Línea ACTIVE Compact. Bloque motor de 1 velocidad + olla para cutter de 4,4 l.

		Capacidad del recipiente
1050992	Cutter K-41 120/60/1	4.4 l

Incluido

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

Opcional

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





CUTTER - GAMA ULTRA

Accesorios
 P. 42

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

Equipados con tecnología "brushless": máxima eficiencia

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



Panel de control avanzado

Velocidad variable.
 Toda la información de un vistazo.



Versátil

Rotor con cuchillas intercambiables y revolovedor incorporado.



Máxima eficiencia

Gracias a la tecnología "brushless".



Función Precise Pulse

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



Resultado homogéneo garantizado

Tecnología "invert-blade" para un resultado homogéneo.



Personaliza tu cutter

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

CUTTER - EMULSIONADOR KE-4V

Capacidad de la olla: 4.4 l. Velocidad variable y tecnología "brushless". Línea ULTRA Compact. Bloque motor de velocidad variable + olla para cutter de 4,4 l.



		Capacidad del recipiente
1051008	Cutter-emulsionador KE-4V 120/50-60/1	4.4 l

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

CUTTER - EMULSIONADOR KE-5V

Capacidad de la olla: 5.5 litros. Velocidad variable.

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



		Capacidad del recipiente
1050836	Cutter-emulsionador KE-5V 120/50-60/1	5.5 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Juego de cuchillas microdentadas. · Revolvedor "cut&mix". 	<ul style="list-style-type: none"> · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.

CUTTER - EMULSIONADOR KE-8V

Capacidad de la olla: 8 litros. Velocidad variable.

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



		Capacidad del recipiente
1050855	Cutter-emulsionador KE-8V 120/50-60/1	8 l

Incluido	Opcional
<ul style="list-style-type: none"> · Juego de cuchillas microdentadas. · Revolvedor "cut&mix". 	<ul style="list-style-type: none"> · Cuchillas lisas. · Cuchillas perforadas.

Déli-cut y Déli-cut PLUS

Nuestros cortes con una identidad única



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

- El corte **Déli-cut** es un corte de tipo brunoise de **4 x 4 x 8 mm**, haciéndolo único para cocinar, saltear, aderezar ensaladas y elaboraciones, cocinar rellenos y mucho más. **Para todas las cortadoras de hortalizas Sammic.**
- El nuevo corte **Déli-cut PLUS** de **5 x 5 x 6 mm**, obtenido con la exclusiva **rejilla Wedge grid**, es ideal para obtener un corte limpio de la cebolla para múltiples aplicaciones culinarias. También es útil para el jalapeño u otras verduras. **Para todas las cortadoras de hortalizas Heavy Duty.**
- **No requieren ajustes especiales en la máquina:** Con la combinación adecuada de discos, puedes obtener estos cortes con las cortadoras de hortalizas Sammic.



Línea Compact Déli-cut

CA-21, CA-2V



Disco cortador
FCES-4x4G



Rejilla
FMS-8

Línea Heavy Duty Déli-cut

CA-31, CA-41



Disco cortador
FCE-4x4G



Rejilla
FMC-8D

Línea Heavy Duty Déli-cut PLUS

CA-31, CA-41



Disco cortador
FCE-5x5G



Rejilla
WG-6

GUÍA DE CORTE

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF

SHG





ACCESORIOS - PROCESADOR / CUTTER · LÍNEA COMPACT

Cabezal cortador para K-41 / KE-4V



Permite convertir el cutter-emulsionador en máquina combinada.

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

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

Olla para cutter (gama Compact)



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

- Olla de cutter adicional con tapa para modelos K-41 / KE-4V.
- Permite convertir el procesador CA-21 / CA-2V en modelo combinado.
- El rotor con cuchillas se pide por separado.

2059762	Olla para cutter 4.4 l
---------	-------------------------------

Rotor con cuchillas



Rotor con cuchillas para el cutter o combi compacto.

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

2059748	Rotor con cuchillas microdentadas K-41 / KE-4V
2059750	Rotor con cuchillas lisas K-41 / KE-4V
2059752	Rotor con cuchillas perforadas K-41 / KE-4V



Discos FCS (procesador Compact)

Discos para cortar rodajas.

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

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



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



Discos FCOS (procesador Compact)



Para cortar rodajas onduladas.

- Cuchillas onduladas.
- **Para el procesador CA-21 / CA-2V.**

		Medida de corte
1010546	Disco cortador FCOS-2	2 mm



Discos FCS-G



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

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

1010570	Disco cortador FCS-8G
1010572	Disco cortador FCS-10G
1010574	Disco cortador FCS-12G

Rejilla para cubos FMS (procesador Compact)



Rejillas para cubos.

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

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



Rejillas para fritas FFS (procesador Compact)



Rejillas para fritas.

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

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



Discos FCES (procesador Compact)



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

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
- **Para el procesador CA-21 / CA-2V.**

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



Kit de corte Déli-cut - Compact Line



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

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

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



Discos ralladores SHS (procesador Compact)



Discos ralladores para procesador de vegetales y combinados procesador-cutter de Sammic.

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



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

Limpiador de rejilla universal QC-U



Diseñado para limpiar todas las rejillas de todas los procesadores y las máquinas combinadas.

Tanto de las líneas Compact como Heavy Duty.

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

1010367	Limpiador de rejilla universal QC-U
---------	-------------------------------------

CA-21, CA-2V

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

ACCESORIOS - PROCESADOR / CUTTER · LÍNEA HEAVY DUTY



Cabezal tubos

Para el corte de productos alargados.

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

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

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

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

Código 1050124: CA-3V/CA-4V (fabricados a partir de diciembre de 2016).

1050123	Cabezal tubos CA-31 / CA-41 / CA-61
---------	-------------------------------------



Cabezal gran capacidad

Boca de gran capacidad.

- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- Diseño ergonómico.
- Boca de entrada de 273 cm².

Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.

1050122	Cabezal de gran producción CA-41 / CA-61
---------	--



Tolva semiautomática

Tolva para grandes producciones.

- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.
- **Nota: válido para máquinas fabricadas a partir de diciembre de 2016. Consultar código para modelos anteriores.**
- Fabricación en acero inoxidable con materiales de la más alta calidad, aptas para el contacto con alimentos.

1050120	Cabezal boca automática CA-41 / CA-61
---------	---------------------------------------



Olla cutter adicional

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

- Olla cutter adicional con tapa para cutter-emulsionador KE-5V / KE-8V, cortadora de hortalizas CA-3V / CA-4V .
- El rotor con cuchillas y el revolovedor se piden por separado.

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

Rotor con cuchillas para K / KE



Gama de cuchillas para cutters y emulsionadoras.

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

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



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

Revolvedores KE



Para obtener una mezcla más homogénea

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

2059417	Revolvedor "cut&mix" KE-5V
2053960	Revolvedor "cut&mix" KE-8V

Soporte-carro



Accesorio opcional para todos los procesadores y modelos combinados Sammic.

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

1050063	Soporte procesador CA-3/4/6
---------	-----------------------------

Discos FC



Discos para cortar rodajas.

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

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

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



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

Discos FCC



Para cortar rodajas de productos blandos.

- Discos curvados para cortar rodajas de tomate, lechuga, naranja, limon, plátano, manzana, etc.
- Grosor de corte 2, 3 y 5 mm.
- FCC-2+ dotado de 2 cuchillas.
- FCC-3+ y FCC-5+ dotados de 1 cuchilla.

Para el procesador CA-31 / CA-41 / CA-61 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601.



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

Discos FCO



Para cortar rodajas onduladas.

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

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

Para el procesador CA-31 / CA-41 / CA-61 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601.



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

Rejillas para fritas FFC



novedad

Rejillas para fritas (CA / CK)

- FFC-10 válido sólo para procesador CA-400.
 - Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para papas fritas.
 - Distinto grosor dependiendo del disco y rejilla que se combinen.
- Para el procesador CA-31 / CA-41 / CA-61 / CA-301 / CA-401 / CA-601.**

		Medida de corte
1010345	Rejilla fritas FFC-6	6 mm
1010350	Rejilla fritas FFC-8+	8 mm
1010355	Rejilla fritas FFC-10+	10 mm



Rejillas para cubos FMC



novedad

Rejillas para cubos.

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

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



Disco FCE



novedad

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

- Distinto grosor dependiendo del disco que se use.
 - FCE-2+ y FCE-4+ dotados de 2 cuchillas.
 - FCE-4x4G: disco apto para combinar con rejilla para obtener el corte Déli-Cut.
 - FCE-8+ dotado de 1 cuchilla.
- Para el procesador CA-31 / CA-41 / CA-61 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601.**

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





Kit de corte Déli-cut - Heavy Duty

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

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

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



Kit de corte Deli-Cut PLUS - Heavy Duty Line

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

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

Permite una limpieza fácil y eficiente.

Se compone de:

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

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



Discos ralladores SH

Discos ralladores para procesadores de vegetales y combi procesador-cutter de Sammic

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

Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-61 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601.



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



Packs discos y rejillas - Heavy Duty

Juegos de discos y rejillas para la cortadora de hortalizas.

■ **Pack básico para Heavy Duty**

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

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

■ **Pack "Pizza & pasta"**

CORTA TODO LO QUE NECESITAS EN TU RESTAURANTE ITALIANO

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

■ **Pack Taco & burger**

CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD PARA TUS TACOS

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

■ **Pack "Bistro - café"**

LO NECESARIO PARA TU CAFETERÍA Y PEQUEÑA COCINA

Consiste en:

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

■ **Pack "Asian"**

#ELCORTEPERFECTO PARA TU ESTABLECIMIENTO DE COMIDA ASIÁTICA

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

■ **Pack "College"**

OBTÉN TODOS LOS CORTES NECESARIOS PARA TU COMEDOR DE COLEGIO

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

CA-31, CA-41, CA-61

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

Kit prensapurés FP+



Accesorio prensapurés para procesadores de vegetales.

Ideal para puré de papas.

- Necesario usar junto con disco cortador FC hasta tamaño 14 mm (recomendado usar junto con FC-10D o FC-14D).
- **Para la cortadora CA-31 / CA-41 / CA-61.**

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

Quick Cleaner: limpiarrejillas



Para una limpieza de rejillas eficaz, rápida y segura.

- El kit consiste en una base-apoyo y una tapa para cada medida de rejilla.
- Disponible para rejillas de cubos FMC-8D (8 x 8 mm) o FMC-10D (10 x 10 mm).
- Para el resto de medidas puede usarse el limpiador de rejilla universal QC-U.

1010361	Tapa limpiador rejilla QC-8
---------	-----------------------------

1010366	Tapa limpiador rejilla QC-10
---------	------------------------------

1010359	Base rejilla GCH
---------	------------------

Limpiador de rejilla universal QC-U



Diseñado para limpiar todas las rejillas de todas los procesadores y las máquinas combinadas.

Tanto de las líneas Compact como Heavy Duty.

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

1010367	Limpiador de rejilla universal QC-U
---------	-------------------------------------

Rebanadoras

Rebanadoras de carne profesionales

Rebanadoras para carnicerías, tiendas de abarrotes o cocinas industriales.

Nuestra gama de rebanadoras comprende de dos líneas:

- **Línea Medium:** Para tiendas de abarrotes. Excelente opción para el corte de embutidos.
- **Línea Large:** Para la exigencia de carnicerías, supermercados o comedores industriales. Además de rebanar embutidos, está diseñada para el corte de carnes frescas sin hueso y quesos, entre otros.

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

■ Seguridad y protección del operador

Priorizamos la tranquilidad de su equipo con características clave

- **Doble seguridad eléctrica:** Interruptores a 24 Voltios y con sistema N.V.R. (Seguridad de Reinicio Nulo) que protegen al operador de cualquier reinicio accidental e inesperado de la rebanadora.
- **Mecanismo de seguridad de carro:** Al desmontar el carro de producto para su limpieza, el sistema bloquea automáticamente el regulador de corte (o regulador de cuchilla), evitando cualquier manipulación o accidente durante el proceso de higiene.
- **Aro protector de seguridad integrado:** Este sistema garantiza que la cuchilla permanezca constantemente protegida y resguardada, incluso cuando se desmonta su protector principal para las tareas de limpieza e higiene.

■ Calidad, Higiene y Precisión

Nuestra calidad se traduce en cortes perfectos y mantenimiento sin esfuerzo:

- **Sistema de higiene rápida:** Gracias al sistema de desmontaje rápido del prensador de producto, se simplifica la limpieza al máximo, asegurando una higiene impecable y completa en su equipo.
- **Materiales aptos:** El Protector de trabajo está fabricado en Tritan, un material de alta resistencia, apto para el contacto alimentario y completamente libre de BPA.
- **Cuchilla universal de fabricación italiana:** Nuestra cuchilla de alto rendimiento garantiza cortes de máxima precisión y ofrece una versatilidad superior, facilitando notablemente el rebanado de quesos y otros productos delicados.



	REBANADORAS DE CORREA · LÍNEA MEDIUM		REBANADORA DE CORREA · LÍNEA LARGE	
	GSM-250	GSM-300	GSL-300	GSL-350
CARACTERÍSTICAS				
Diámetro de cuchilla	250 mm	300 mm	300 mm	350 mm
Capacidad corte	190 x 220 mm	210 x 220 mm	220 x 260 mm	260 x 310 mm
Espesor corte	0 mm - 14 mm	0 mm - 13 mm	0 mm - 12 mm	0 mm - 13 mm
Recorrido del carro	215 mm	260 mm	290 mm	310 mm
Potencia total	220 W	246 W	373 W	373 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	620 mm	700 mm	770 mm	890 mm
Fondo	425 mm	500 mm	540 mm	585 mm
Alto	370 mm	490 mm	465 mm	480 mm
Peso neto	15.5 kg	20.7 kg	30 kg	36 kg

REBANADORAS DE CORREA · LÍNEA MEDIUM

Transmisión por correa

- Rebanadora fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Rebanadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Afilador de montaje muy fácil.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- Interruptor doble luminoso de 24V.
- Placa electrónica de seguridad.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-250

Cuchilla Ø 250 mm.

Transmisión por correa.

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

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSM-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Transmisión por correa.

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

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

REBANADORA DE CORREA · LÍNEA LARGE

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa

- Rebanadora fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Rebanadora profesional con anillo, protector de cuchilla y bloqueo de carro.
- Cuchilla de corte universal con relieve.
- Motor ventilado de gran potencia.
- Afilador de montaje muy fácil.
- Regulación decimal del espesor de corte de 0 a 16 mm.
- Plato montado sobre casquillos y rodamientos autolubricantes.
- Fácil limpieza, sin necesidad de herramientas. Puntos de agarre desmontables y aptos para lavavajillas.
- Interruptor doble luminoso de 24V.
- Placa electrónica de seguridad.



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-300

Cuchilla Ø 300 mm.

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa.

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

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- TT: Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).



REBANADORA DE CARNES FRÍAS GSL-350

Cuchilla Ø 350 mm.

Rebanadora de gran capacidad. Transmisión por correa.

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

Incluido

- Cuchilla de corte universal con relieve.

Opcional

- TB: Cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).
- TT: Cuchilla, vela y protector de cuchilla con recubrimiento deslizante (especial quesos).

Cortadora de papas manual

Máquina para cortar papas fritas

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



Corte preciso y eficiente

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

Diseño duradero y resistente

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

Seguridad e higiene

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



Elevada producción

Hasta 150 kg/h.



Máxima comodidad

Gracias a la palanca ergonómica.



Versatilidad

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



Papas fritas recién cortadas

Parte de una solución a una tendencia en alza.

CORTADORA MANUAL DE PAPAS CF-5

Ideal para restaurantes y cocinas industriales

Producción entre 100 kg - 150 kg por hora.

Equipada de serie con un juego de cuadrícula-prensa.

*Recipiente no incluido



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



Incluido

- 1 juego de cuadrícula-prensa

Opcional

- Juegos de cuadrícula-prensa de distintas medidas

ACCESORIOS

Juegos de cuadrícula-prensa

Para la cortadora manual de fritas CF-5.

Permiten obtener cortes de distintos tamaños dependiendo de las necesidades del usuario: 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



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

Peladoras de papas

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



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

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



	GAMA ALUMINIO	GAMA INOX - PROFESIONAL		
	PP-6+	PI-10	PI-20	PI-30
GUÍA DE SELECCIÓN				
Cubiertos (desde / hasta)	30 - 150	60 - 200	100 - 300	200 - 500
CARACTERÍSTICAS				
Capacidad de carga por ciclo	6 kg	10 kg	20 kg	30 kg
Producción / hora (max)	150 kg	240 kg	480 kg	720 kg
Temporizador	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA				
Monofásica	400 W	550 W	550 W	730 W
Trifásica	370 W	370 W	550 W	730 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	395 x 700 x 447 mm	435 x 635 x 668 mm	433 x 635 x 786 mm	622 x 760 x 1002 mm
Dimensiones externas con soporte	411 x 700 x 1020 mm	433 x 638 x 1040 mm	433 x 638 x 1155 mm	546 x 760 x 1255 mm
Peso neto	37 kg	36/34 kg	38/36 kg	60 kg

GAMA ALUMINIO

Accesorios
 P. 61

Construcción en aluminio altamente resistente

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



Salida del producto orientable
 Cilindro orientable. La peladora se adapta a tu instalación.



Panel de mandos intuitivo
 Uso extremadamente fácil.



Añade funciones a tu peladora-



PELADORA DE PAPAS PP-6+

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

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

Opcional

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

GAMA INOX - PROFESIONAL

Accesorios
 >> P. 61

Construcción en acero inox

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



Múltiples usos

Para pelar papas, zanahorias y similares.



Eficiencia energética

Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.



Máxima seguridad

Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



Máxima eficacia

Revolvedores laterales y plato abrasivo.



PELADORA DE PAPAS PI-10

10 kg / ciclo.

Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.

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

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PAPAS PI-20

20 kg / ciclo.

Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.

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

Opcional

- Soporte
- Filtro anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PAPAS PI-30

30 kg / ciclo.

Para pelar papas, zanahorias u otros productos similares.

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

Opcional

- Soporte inox con filtro.



ACCESORIOS - PELADORAS DE PAPAS · GAMA ALUMINIO



Soporte peladoras PP / PPC

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

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



Filtro peladoras PP / PPC

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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

1000397	Filtro antiespuma PP
---------	-----------------------------

ACCESORIOS - PELADORAS DE PAPAS · GAMA INOX



Soportes peladoras M / PI / PES

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

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



Filtros peladoras M / PI / PES

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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

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



Escurridoras de verduras

Escurridoras de lechuga o verdura profesionales

Producción: hasta 720 kg/h.



Elevada producción con total garantía

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

Robustez y fiabilidad

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

Prestaciones avanzadas

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

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



Elevada velocidad y productividad

Hasta 720 kg/h.



Cuida de tu producto

Máximo cuidado del producto en todo momento.



Uso extremadamente intuitivo

Uso muy intuitivo y prestaciones avanzadas.



Exclusivo Vibration Control System y freno motor

Hechos para durar.



Ruedas con freno

Almacena tu escurridora bajo mostrador cuando no la necesitas.



ESCURRIDOR ES-100

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

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

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.



ESCURRIDOR ES-200

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

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

Incluido

- Cesta inox.
- Ruedas con freno.

Opcional

- Cesta inox adicional.

ACCESORIOS



Cesto acero inoxidable

Cesto escurridora Sammic ES-100 / ES-200.

2009625	Cesta ES-100
2009620	Cesta ES-200





CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE





Empacadoras al vacío industriales

Empacadoras profesionales de gran precisión para hostelería, colectividades y alimentación



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

Construcción de máxima calidad

- Equipados con bombas Busch.
- Vacío controlado por un sensor de gran precisión.
- Doble soldadura o doble cordón de sellado para garantizar la durabilidad del envasado.
- Barra de soldadura sin cables.
- Carrocería y cuba de acero inoxidable.
- Cuba embutida en las series 200, 300, 400 y 500.
- Tapa amortiguada transparente.
- Panel de mandos digital.

Prestaciones avanzadas en todos los modelos

- Seguridad en el envasado de líquidos.
- Preparados para conectar con el kit de vacío exterior Vac Norm con descompresión automática.
- Programa de sellado de bolsas.
- Pulsador "pausa" para el marinado de alimentos.
- Descompresión controlada.
- Vacío plus: permite programar hasta 10 segundos de vacío extra.

Garantías de higiene y durabilidad

- Barra de soldadura sin cables para una limpieza fácil y cómoda de la cuba.
- Cuba con bordes redondeados para facilitar su limpieza.
- Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.
- Programa dry-oil para el secado de la bomba.
- Contador de horas para cambio de aceite.
- Homologados por NSF.

The Smart Vacuum Xperience

Equipados con bombas Busch

Robustas, fiables y de gran calidad. **Las bombas de vacío seleccionadas están diseñadas para un uso continuo.**

Cubas embutidas

Tanto la carrocería como la cuba están fabricados en acero inoxidable.

Vacío plus

Ideal para la cocción al vacío y obtener transparencias y osmotizaciones.

Descompresión controlada a impulsos

Para evitar posibles daños al producto o a la bolsa que lo contiene.

Pulsador pausa y vacío por etapas

Especialmente útil para el marinado de distintos productos en una receta.

Vacío exterior

Preparados para conectar el kit de vacío exterior Vac-Norm.

Doble cordón de sellado

Garantizando la estanqueidad de la bolsa en todo momento.

Envasado de líquidos

Seguridad en el envasado de líquidos sin riesgo de salpicaduras o desbordamientos.



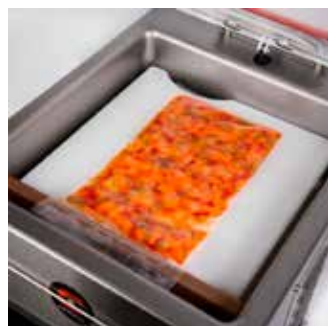


	SE - SENSOR				
	SE-200	SE-300	SE-400	SE-520	SE-800
Capacidad de la bomba	4 / 8 m³/h	8 / 10 / 16 m³/h	10 / 16 / 20 m³/h	20 m³/h	63 / 100 m³/h
Sellado doble	sí	sí	sí	sí	sí
Longitud barra	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm
Potencia total	100 / 450 W	350 / 370 / 370 W	370 / 550 / 750 W	750 W	1500 / 2200 W
Presión vacío (máxima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONES INTERNAS					
Ancho	288 mm	330 mm	430 mm	560 mm	864 mm
Fondo	334 mm	360 mm	415 mm	430 mm	603 mm
Alto	111 mm	155 mm	145 / 180 / 180 mm	183 mm	215 mm
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	337 mm	384 mm	484 mm	634 mm	960 mm
Fondo	431 mm	465 mm	529 mm	552 mm	757 mm
Alto	307 mm	403 mm	413 / 448 / 448 mm	513 mm	998 mm
Peso neto	24 / 32 / 32 kg	36 / 36 / 39 / 42 kg	49 / 51 / 57 kg	76 / 71 kg	232 / 250 kg

	SU - SENSOR ULTRA						
	SU-300	SU-400	SU-520	SU-540	SU-600	SU-800	SU-6000
Capacidad de la bomba	10 / 16 m³/h	16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h	100 / 155 m³/h
Sellado doble	sí	sí	sí	sí	sí	sí	sí
Longitud barra	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm	2 x (662 + 662) mm
Potencia total	370 / 370 W	550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W	2200 / 4000 W
Presión vacío (máxima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0.5 mbar	0,5 mbar	0.5 mbar
DIMENSIONES INTERNAS							
Ancho	330 mm	430 mm	560 mm	568 mm	672 mm	864 mm	662 mm
Fondo	360 mm	415 mm	430 mm	431 mm	481 mm	603 mm	874 mm
Alto	155 mm	180 mm	183 mm	215 mm	200 mm	215 mm	205 mm
DIMENSIONES EXTERIORES							
Ancho	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm	1640 mm
Fondo	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm	874 mm
Alto	403 mm	448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm	1370 mm
Peso neto	34 / 34 / 35 kg	64 / 65 / 40 kg	80 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg	360 kg



Powered by Busch
Garantía de calidad.



Máxima precisión y consistencia
Vacío controlado por sensor.



Máxima versatilidad
Vacío en bolsas, vacío en contenedores externos y posibilidad de envasar en tarros de cristal.



SE - SENSOR

Gama SE. Vacío controlado por sensor de gran precisión.

■ Características particulares de la gama Sensor

Panel de mandos digital

Panel equipado con display que indica el porcentaje exacto de vacío.

Seguridad en el empaque de líquidos

Seguridad en el empaque de líquidos gracias al control sensor.

Descompresión controlada

Descompresión a impulsos para proteger el producto a empacar y evitar rupturas de la bolsa de vacío.

Vacío plus

Programa hasta 10 segundos de vacío extra.

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-200



Modelo de sobremesa. 5 / 10 m³/h. 280 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 280 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 5 / 10 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

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

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140621	Empacadora al vacío SE-204 120/50-60/1	280 mm	5 m ³ /h
1141081	Empacadora al vacío SE-208 120/50-60/1	280 mm	8 m ³ /h

EMPACADORAS AL VACÍO - SERIE SE-300



Modelo de sobremesa. 12 m³/h. 320 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 320 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 12 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Bolsas para empacar al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empacar líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

Opcional

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

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140629	Empacadora al vacío SE-310 120/50-60/1	320 mm	10 m ³ /h

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-400



Modelo de sobremesa. 12 m³/h / 19 m³/h. 420 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 420 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 12 m³/h / 19 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

- Bolsas para empacar al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1140635	Empacadora al vacío SE-410 120/50-60/1	420 mm	12 m ³ /h
1140637	Empacadora al vacío SE-416 120/50-60/1	420 mm	(KD20) 16 m ³ /h



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-520



Modelo de sobremesa. 24 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Cámara de empaque de forma alargada.
- Una o dos barras de sellado doble de 420+420 / 555 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 24 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Bolsas para empacar al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

Opcional

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

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1141152	Empacadora al vacío SE-520 CC 120/60/1	420 + 420 mm	24 m ³ /h
1141153	Empacadora al vacío SE-520 L 120/60/1	555 mm	24 m ³ /h

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SE-800



Modelo de piso. 75 m³/h. 848 + 848 mm.

- Dos barras de sellado doble de 848 + 848 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 75 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Plancha de relleno.

Opcional

- Bolsas para empacar al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empacar líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

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



SU - SENSOR ULTRA

Gama SU

■ ¿Buscas lo más avanzado en envasadoras?

SU ES LA GAMA QUE NECESITAS



Prestaciones y opciones avanzadas

Máximo control y consistencia de resultados en todo momento.



Panel de mandos avanzado

Panel digital con pantalla LCD de color de 3.9": toda la información de un vistazo.



Teclado táctil

Teclado táctil retroiluminado protegido contra las proyecciones de líquidos.



Opciones extra

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



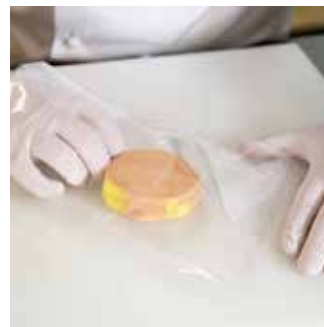
Descompresión progresiva

Evita la perforación de la bolsa con productos de aristas agudas.



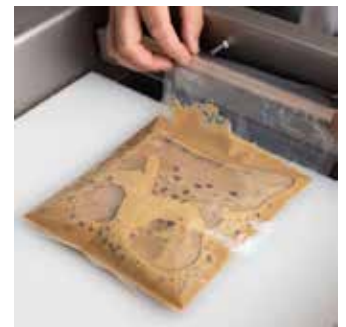
Memoria de programas

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



Vacío por etapas

Programa especial para productos blandos de tipo poroso.



Empaca tus líquidos de forma segura

Sistema de detección del punto de evaporación de líquidos.



Conectividad Bluetooth

Programa y controla tu envasadora desde la app SammicVac.



Imprime tus etiquetas

Conexión a impresora de serie para imprimir tus etiquetas sin necesidad de PC u otro dispositivo. La impresora es opcional.



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-300



Modelo de sobremesa. 12 m³/h. 320 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 320 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 12 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Impresora.
- Bolsas para empaque al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

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

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-400



Modelo de sobremesa. 19 m³/h. 420 mm.

- Cámara de empaque embutida.
- Barra de sellado doble de 420 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 19 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para empaque al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

1140767	Empacadora al vacío SU-416P 120/50-60/1	Longitud barra de sellado 420 mm	Capacidad de la bomba (KD20) 19 m³/h
---------	---	-------------------------------------	---

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-520



- Modelo de sobremesa. 24 m³/h. 420+420 / 555 mm.
- Cámara de empaque de forma alargada.
 - Una o dos barras de sellado doble de 420+420 / 555 mm.
 - Equipada con bomba **Busch** de 24 m³/h.
 - Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para empaque al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

		Longitud barra de sellado	Capacidad de la bomba
1141122	Empacadora al vacío SU-520P CC 120/50-60/1	420 + 420 mm	24 m³/h
1141131	Empacadora al vacío SU-520P L 120/50-60/1	555 mm	24 m³/h

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-540



- Modelo de piso. 48 m³/h. 420 + 420 mm.
- Dos barras de sellado doble de 420 + 420 mm.
 - Equipada con bomba **Becker** de 48 m³/h.
 - Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para empaque al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

		Capacidad de la bomba	Longitud barra
1141170	Empacadora al vacío SU-540P CC 230/50-60/1 MEX	40 m³/h	420 + 420 mm



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-600



- Modelo de piso. 48 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.
- Dos barras de sellado doble de 413+656 / 465+465 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 48 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para empacar al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

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

EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-800



- Modelo de piso. 75 m³/h. 848+848 mm.
- Dos barras de sellado doble de 848+848 mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 75 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- Plancha de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para empacar al vacío.
- Kit de vacío exterior Vac-Norm, recipientes y accesorios.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.

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



EMPACADORA AL VACÍO - SERIE SU-6000

Modelo de piso de doble cámara. 120 / 186 m³/h. 2 x (662 + 662) mm.

- Empacadora de gran producción con tapa basculante, doble cámara y 4 barras de doble sellado de 2 x (662 + 662) mm.
- Equipada con bomba **Busch** de 120 / 186 m³/h.
- Control de vacío por sensor.

Incluido

- Conectividad Bluetooth y conexión para impresora.
- 4 planchas de relleno.

Opcional

- Gas inerte.
- Soldadura plus.
- Impresora.
- Bolsas para empacar al vacío.
- Soporte para empaque de líquidos.
- Planchas de relleno adicionales.



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





ACCESORIOS - EMPACADORAS AL VACÍO

Conjunto plancha relleno

Para empacadoras al vacío.

- Fabricado en polietileno.



2149790	Plancha relleno SE-200
2149791	Plancha relleno SE/SU-300
2149792	Plancha relleno SE/SU-400
2149793	Plancha relleno SE/SU-500 CC
2149831	Plancha relleno SE/SU-500 L
2149794	Plancha relleno SE/SU-600 LC
2149798	Plancha relleno SE/SU-800 LL
2149563	Plancha relleno SU-6000

Soporte líquidos

Para empacadoras al vacío.

- Fabricado en material plástico para envasadoras gama 400 / 500 / 600.
- Fabricado en acero inoxidable para envasadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.
- Fabricado en material sintético para ampacadoras gama 400-500-600.
- Fabricado en acero inoxidable para empacadoras gama 800.
- Tope regulable para ajuste de las bolsas.



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



Kit Vac-Norm



Para empacadora de sobremesa y de pie

Para realizar el vacío a cubetas vac-norm, con alimentos cocinados, prolongando la duración del producto.

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

Recipientes Vac-Norm



Cubetas inoxidable de medidas gastronorm para realizar el vacío exterior de empacadoras.

Ideales para cualquier tipo de alimento y en especial para los mas líquidos.

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



Impresora RB para empacadora SU



Impresora térmica directa o de transferencia térmica para imprimir etiquetas

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

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



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

Etiquetas de transferencia térmica para impresora RB



Etiquetas de transferencia térmica.

- Etiquetas no térmicas de 55 x 45 mm y rollo ribbon, sumergibles en el SmartVide hasta 100°C.
- Válidas para la impresora RB de Sammic.

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



Termocirculadores Sous-Vide

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

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



■ Cocción a baja temperatura

PARA OBTENER LO MEJOR DE LOS ALIMENTOS

Los termocirculadores sous-vidé de Sammic ofrecen un rendimiento profesional. Están equipados con un sistema de control de temperatura de gran precisión y pueden trabajar en recipientes de hasta 120 litros, dependiendo del modelo. Además, cuentan con prestaciones de última generación y una pantalla a todo color que permite un funcionamiento sencillo e intuitivo de la máquina.

■ SmartVide by Sammic

¿POR QUÉ EL TERMOCIRCULADOR SOUS-VIDE SMARTVIDE?

Fácil de usar

Basta con programar temperatura y tiempo: SmartVide hará el resto.

Extremadamente preciso

Permite obtener resultados altamente consistentes.

Fácil almacenaje y transporte

Equipados con asa ergonómica y robusta.

De última generación

Connectividad bluetooth, HACCP-ready, memoria de recetas y mucho más.

■ Ventajas de la cocción sous-vidé

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

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

Ventajas organizacionales y económicas:

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

■ SmartVide by Sammic:

- Permite su uso en cubetas gastronorm de distintos tamaños.
- Fácil almacenaje y transporte.
- Estabilidad / uniformidad de $\pm 0.1^\circ\text{C}$.
- Profundidad mínima de trabajo: 150 mm.
- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Janby Track-ready.
- Memoria de recetas.
- Actualización continua del software.
- Sonda al corazón opcional

Más información en www.sous-vidé.cooking.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacidad	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonda al corazón	opc.	opc.	opc.	opc.
Bluetooth	sí	sí	sí	sí
Conectividad wifi	-	-	-	sí
Preparado para HACCP	sí	sí	sí	sí
Firmware update	sí	sí	sí	sí
Pantalla táctil	-	-	-	sí
Janby Track-ready	sí	sí	sí	sí
Janby Track Mini integrado	-	-	-	sí
Bolsa de transporte	opc.	opc.	sí	-
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA				
Potencia total	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Peso neto	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4,65 kg



Conectividad Bluetooth

Otorga prestaciones avanzadas como la memoria de recetas, trazabilidad HACCP, inicio diferido o actualización de Software.



HACCP-ready

Exporta o imprime los resultados de la cocción al final de cada ciclo.



Janby Track-ready

Están preparados para funcionar con Janby Track, el nuevo sistema de trazabilidad individualizada de los tiempos de cocción.



Firmware updater

El software que controla tu SmartVide estará actualizado en todo momento.



Sonda al corazón opcional

Mide la temperatura en el corazón del producto en tiempo real y programa la máquina en función del valor medido.



SmartVide App





COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacidad máxima: 30 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180103	SmartVide 5 120/60/1	1200 W	30 l

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacidad máxima: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.

		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180123	SmartVide 7 120/60/1	1400 W	56 l

Opcional

- Bolsa de transporte.
- Sonda al corazón.
- Contenedor aislado.
- Tapa.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).





COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacidad máxima: 56 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional.
- Actualización continua del software.
- Programable: posibilidad de almacenar 20 programas de cocción.



		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180143	SmartVide 9 120/60/1	1400 W	56 l

Incluido

- Bolsa de transporte.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).

COCEDOR SOUS-VIDE SMARTVIDE XL

Capacidad máxima: 120 litros.

Cocedor sous-vide profesional de gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil.

- Conectividad: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonda al corazón opcional y control por sonda.
- Actualización continua del software.
- Pantalla a color táctil de 5”.



		Potencia total	Capacidad máxima del recipiente
1180402	SmartVide XL 208-240/50-60/1	2600 W	120 l

Incluido

- Janby Track Mini.

Opcional

- Sonda al corazón.
- Contenedores aislados.
- Cubas potenciadas.
- Tapas.
- Bolas antivapor.
- Janby Track (disponible a través de janby.kitchen).



SOUS-VIDE PARA GRANDES PRODUCCIONES



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

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

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

SmartVide XL + cuba potenciada 120P	
1180402	SmartVide XL 208-240/50-60/1
1180414	Cuba potenciada 120P LID 208-240/50-60/1



ACCESORIOS

Sensor de temperatura Sous-Vide



Para llegar al corazón del producto

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

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

Membranas Sous-Vide



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

1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide
---------	---------------------------------------

Cuba aislada para Sous-Vide



Especial para el cocedor portátil SmartVide.

- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 3 medidas.
- 1180060 & 1180065: incluyen grifo de vaciado.
- 1180056: sin grifo de vaciado.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Disponible en 2 medidas.
- Incluyen grifo de vaciado.

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

Cuba potenciada con tapa abatible para SmartVide XL: 120P LID



Cuba de gran capacidad con tapa abatible integrada: máxima eficiencia. Conectada con y controlada por SmartVide XL.

La cuba potenciada se conecta al SmartVide XL, que la controla para conseguir un calentamiento del agua más rápido.

- Equipada con resistencias controlables desde el cocedor.
- La interacción inteligente cocedor-cuba optimiza los tiempos de calentamiento.
- Está especialmente indicada para cocciones a partir productos congelados o muy fríos.
- Fabricada en acero inoxidable.
- Equipada con grifo de llenado y llave para el vaciado.
- La tapa abatible incorporada reduce las emisiones de vapor y mejora el consumo de energía debido a la gestión térmica.

* Nota: el cocedor SmartVide XL se pide por separado.



		Potencia total	Capacidad
1180414	Cuba potenciada 120P LID 208-240/50-60/1	3000 W	120 l



Tapas para SmartVide

Tapas para SmartVide.

Tapa para la cocción sous-vide.



- Fabricados en acero inoxidable.
- Evitan la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 2/3, 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- Equipados con asa.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Evitan la evaporación del agua durante la cocción.
- Se adaptan a cubetas gastronorm 1/1 y 2/1, a cubas aisladas o a cubas potenciadas Sammic.
- Equipados con asa.

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

Cestos para cuba potenciada 120P

Tamaños diferentes de cesto para organizar los productos dentro del tanque.

- Cestos para la organización del producto en la cuba potenciada 120P.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Una cuba potenciada 120P tiene capacidad para 3 - 5 cestos / 5 racks.



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

Esferas antivapor

Esferas para evitar la evaporación de líquidos

Esferas antivapor huecas de polipropileno de Ø20mm.



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





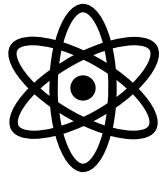
LAVAVASOS / LAVAPLATOS INDUSTRIAL



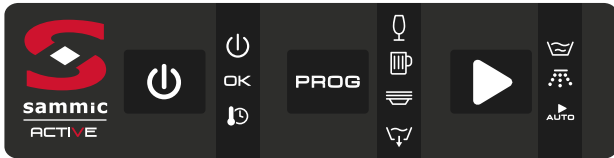
Lavavasos · Lavavajillas AX - UX

Una familia con valores





Un núcleo DOS GAMAS



AX

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

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

Active Xperience

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



UX

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

Equipadas con tecnologías de vanguardia:

Display LCD Color

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

Soft start

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

Amplia gama de opcionales

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

Una familia con valores

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



Eficacia de lavado



Higiene y ergonomía



Eficiencia de recursos



Fiabilidad







Calidad constructiva

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

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

GANAS TÚ, GANA EL MEDIO AMBIENTE

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

Brazos Hydroblade

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



Consumo de agua durante el aclarado.



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



tecnal:a
MEMBER OF BASQUE RESEARCH & TECHNOLOGY ALLIANCE




Garantía de higiene

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

Gran capacidad de carga

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

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



Sistema de filtros en etapas

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



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



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



Puerta "easy-grip"

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

- ✓ Robustez
- ✓ Higiene y limpieza
- ✓ Ergonomía





Lavavasos / lavaplatos industrial

Lavavasos / lavavajillas de pequeñas dimensiones para hostelería

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

Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

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



Accesorios

>>> P. 104





	ACTIVE
	AX-40
CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones de la cesta	400 x 400 mm
Altura útil	300 mm
Botón aclarado en frío	-
Lavado superior	sí
Panel de control electrónico	sí
Visualización temperaturas lavado	-
Visualización temperaturas aclarado	-
Capacidad de la cuba	9 l
Doble pared	-
CICLOS	
Ciclos	3
Duración ciclo(s)	120 / 150 / 210"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17
POTENCIA	
Potencia bomba	0.33 Hp / 250 W
Potencia tanque	1200 W
Potencia caldera	2500 W
Potencia total	2750 W
DIMENSIONES EXTERIORES	
Dimensiones exteriores	470 x 537 x 710 mm
NOTA: EL ANCHO DE LOS MODELOS DE DOBLE PARED AUMENTA EN 20 MM. DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)	



Volumen de cuba compacto
Máxima eficiencia.



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



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



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



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



ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Manejo extremadamente sencillo

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



LAVAVASOS / LAVAPLATOS AX-40

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

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

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

Incluido

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

Opcional

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

Lavaplatos industrial

Lavavajillas para hostelería de carga frontal estándar para bajo mostrador

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

Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

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

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

You will never WASH ALONE

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



Accesorios

 P. 104




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

NOTA: EL ANCHO DE LOS MODELOS DE DOBLE PARED AUMENTA EN 20 MM.
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)



Volumen de cuba compacto
Máxima eficiencia.



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



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



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



Gran capacidad
380 mm de capacidad de carga.



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

ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Manejo extremadamente sencillo

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



LAVAVAJILLAS AX-50

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

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

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

Incluido

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

Opcional

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



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

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



Máxima protección para tus artículos

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

Display color LCD

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



LAVAVAJILLAS UX-50 LITE

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

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

1303217	Lavavajillas UX-50 LITE 220/60/1
---------	----------------------------------

Incluido

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

Opcional

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

Lavavajillas de capota

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

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

Garantía Sani-Control

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

Nuevas carrocerías embutidas

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

Brazos de lavado Hydroblade™

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

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

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

Diseñado para resistir

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

You will never WASH ALONE

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



Accesorios

P. 104



Volumen de cuba compacto
Máxima eficiencia.



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



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



Gran capacidad
430 mm de capacidad de carga.





	ACTIVE	ULTRA	
	AX-100	UX-100	UX-150SBC DD
CARACTERÍSTICAS			
Dimensiones de la cesta	500 x 500 mm	500 x 500 mm	600 x 500 mm
Altura útil	430 mm	430 mm	430 mm
Bomba de presión de aclarado	-	-	sí
Capacidad de la cuba	25 l	25 l	25 l
Doble pared	-	-	sí
Visualización temperaturas aclarado	-	sí	sí
Visualización temperaturas lavado	-	sí	sí
CICLOS			
Ciclos	3	6	6
Duración ciclo(s)	120 / 180 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"
Producción cestos / hora	30 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17
POTENCIA			
Potencia bomba	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W	2 Hp / 1500 W
Potencia tanque	2500 W	2500 W	3000 W
Potencia caldera	6000 W	7500 W	9000 W
Potencia total	6700 W	8250 W	10500 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Dimensiones exteriores	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	730 x 760 x 1572 mm
Alto (abierto)	2000 mm	2000 mm	2080 mm
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)			



ACTIVE

Altas prestaciones, sin complicaciones

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



Manejo extremadamente sencillo

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



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA AX-100

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

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

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

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.



ULTRA

La experiencia de lavado Premium por Sammic

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



Máxima protección para tus artículos

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



Display color LCD

Incluye arranque automático "auto-start".



Máxima comodidad en tu instalación

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





LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-100

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

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

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

Incluido

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

Opcional

- Kit dosificador de detergente.



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA UX-150SBC DD

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

- Producción aumentada con cestas de 500 x 600 mm.
- Panel de mandos en la parte superior.
- Sani-Control: desinfección garantizada.
- Doble pared en la capota: aislamiento y eficiencia energética.
- Brazos de lavado de acero inoxidable de alto rendimiento.
- Sistema de filtrado en 3 etapas.

1303461	Lavavajillas UX-150SBC 220/60/3 DD
---------	------------------------------------

Incluido

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

Opcional

- Cesta para bandejas de 500 x 600 mm.





ACCESORIOS - LAVAVASOS / LAVAVAJILLAS

Kits de doble altura para AX/UX



Permite lavar dos cestas en un mismo ciclo.

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



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



Mesas para conectar dos lavavajillas de cúpula

Permiten conectar dos lavavajillas de cúpula.

Disponibles en dos longitudes.

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

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

Cesta 400 x 400 mm

Cestas de 400 x 400 mm para vasos y platos.

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



2305468
Cesta base 400 x 400 x 110 mm



2307028
Cesta platos 400 x 400 x 110 mm



2307219
Cesta vasos altos 400 x 400 x 150 mm



5300230
Cesta inclinada de plástico 400 x 400 x 210 mm

Cesta 500 x 500 mm

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

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

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



5300105

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



5300112

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



5300120

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



5300225

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130

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



5300232

Cesta inclinada de plástico 500 x 500 mm

Insertos / Suplementos / Otros

Útiles y cestas para varios lavavasos y lavavajillas industriales Sammic.

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



5300135

C-1370 Cubilete cubiertos 105 x 105 x 125 mm



5300125

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



Dosificadores para lavavasos y lavavajillas frontales AX / UX

Diseñados para los lavavasos y lavavajillas de Sammic.



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

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

Dosificadores y kits de bomba de vaciado para lavavajillas de cúpula AX / UX

Diseñados para lavavajillas Sammic.



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

2310440	Kit dosificador detergente variable para AX-100
2319685	Kit dosificador detergente peristáltico para UX
2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX
2319693	Kit bomba de vaciado AX
2319694	Kit bomba de vaciado UX

Panel externo para lavavajillas de cúpula UX

Controla tu lavavajillas con la mayor comodidad.



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

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



Descalcificadores manuales

De 8 a 20 litros de capacidad.

Indicados para el descalcificado del agua utilizada para alimentar máquinas.



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

5320015	Descalcificador D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm
---------	--

Túneles de lavado

Túneles de lavado con capacidad de hasta 5.000 platos / hora

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

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

Economía

- Microswitch de lavado a la entrada de la máquina que arranca las bombas de lavado al introducir las cestas.
- Timer del funcionamiento de las bombas de lavado.
- Economizador de aclarado.
- Reductor de presión para la regulación de la cantidad de agua del aclarado.
- Paradas automáticas programadas si no hay carga.
- Parada y temporizador del arrastre al actuar el microswitch de fin de carrera.
- Módulo de secado de serie

Limpieza y mantenimiento

- Amplia puerta de apertura asistida, permitiendo el acceso para limpieza e inspección.
- Tubos y boquillas fácilmente desmontables para su limpieza.
- Filtros en acero inoxidable con pendiente y cestillo recogedor de residuos extraíble (SRC-1800: sin cestillo recogedor).
- Vaciado simple del calderín soltando simplemente una manguera.
- Facilidad de detección de averías mediante pilotos indicadores.
- Facilidad de reparación sin retirar la máquina de su emplazamiento.



Accesorios

P. 110



CA: copa de aspiración sin motor

Salida para conectar una unidad de extracción remota.



Gran producción

Hasta 5.000 platos/hora.



Máxima eficiencia

Tubos y difusores de alta eficiencia para un lavado óptimo.



Eficacia y ahorro

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



Fácil limpieza e inspección

Puertas asistidas y componentes desmontables.



Optimiza tu espacio

Mesas y módulos de secado adaptables a tus necesidades.



	SRC-1800	SRC-3600	SRC-5000
PRELAVADO			
Prelavado	-	sí	sí
Primer lavado	-	-	sí
Lavado	sí	sí	-
Lavado potenciado	-	-	sí
Aclarado	sí	sí	-
Doble aclarado	-	-	sí
PRODUCCIÓN HORA			
Cestas	67 - 100	130 - 200	183 - 275
Platos	1206 - 1800	2340 - 3600	3294 - 4950
LAVADO			
Temperatura	55°C - 65°C	55°C - 65°C	55°C - 65°C
Cuba (l)	80 l	100 l	100 l
Pot. bomba	2 Hp / 1500 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W
Cuba (W)	7500 W	9000 W	9000 W
ACLARADO			
Temperatura	80°C - 90°C	80°C - 90°C	80°C - 90°C
Consumo	270 l/h	390 l/h	480 l/h
Calderín (W)	18000 W	21000 W	27000 W
Calderín (l)	20 l	20 l	20 l
POTENCIA			
M. arrastre	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W
Total (W)	27135 W	33460 W	52790 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Ancho	1180 mm	2300 mm	3500 mm
Fondo	830 mm	829 mm	829 mm
Alto	1430 mm	1520 mm	1520 mm
Peso neto	200 kg	400 kg	540 kg
OPCIONES			
Secado lin.	TS-600	TS-600 / 800	TS-800
Secado 90°	TS-90	TS-90	TS-90
Extracción	CA / EV / CV	CA / EV / CV	CA / EV / CV
<p>NOTA: MODELOS DE PRODUCCIÓN Y CONFIGURACIÓN DIFERENTE CONSULTAR. DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)</p>			



LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-1800

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

Modelo compacto. Especialmente indicado para espacios reducidos.

2 velocidades.

Módulo de secado TS-600 de 6 Kw opcional.

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

Incluido

- 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

- Consultar opciones

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-3600

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

2 velocidades.



1302684	Lavavajillas SRC-3600DS6CA 220/60/3
1302683	Lavavajillas SRC-3600IS6CA 220/60/3

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.
- Módulo de secado TS-600.
- Copa de aspiración CA.
- 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.
- Opción de expedir la máquina desmontada en dos o tres partes (ver sobrecostes).

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE DE CESTAS SRC-5000

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

2 velocidades.



1302827	Lavavajillas SRC-5000DS8CA 220/60/3
1302826	Lavavajillas SRC-5000IS8CA 220/60/3

Incluido

- Antisalpicaduras de entrada y salida.
- Módulo de secado TS-800.
- Copa de aspiración CA.
- 3 cestas mixtas (platos).

Opcional

- Mesas y composiciones de entrada.
- Mesas y composiciones de salida.
- Opción de expedir la máquina desmontada en dos o tres partes (ver sobrecostes).



ACCESORIOS - TÚNELES DE LAVADO

Cesta 500 x 500 mm

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

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

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



5300105

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



5300112

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



5300120

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



5300225

C-31 Cesta bandejas GN 1/1



5300227

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130

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



5300232

Cesta inclinada de plástico 500 x 500 mm

Lava-utensilios y perolas

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

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



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

Construcción de máxima calidad

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

Una higiene perfecta

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

Eficiencia y ahorro

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

Máxima comodidad y seguridad para el usuario

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

Color LCD display: nuevo panel de control UX

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

You will never wash alone

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





	UX-600	UX-750	UX-1300
Dimensiones de la cesta	600 x 630 mm	780 x 700 mm	1320 x 700 mm
Altura útil	650 mm	820 mm	820 mm
CICLOS			
Ciclos	5	5	5
Duración ciclo(s)	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"
Producción cestos / hora	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7
POTENCIA			
Potencia de la bomba	3 Hp / 2200 W	3,2 Hp / 2400 W	3 Hp / 2 x 2200 W
Potencia tanque	6000 W	6000 W	9000 W
Potencia caldera	9000 W	9000 W	12000 W
Potencia total	11200 W	11400 W	16400 W
DIMENSIONES EXTERIORES			
Dimensiones exteriores	742 x 852 x 1843 mm	922 x 932 x 2015 mm	1465 x 930 x 2015 mm
Fondo (abierto)	1232 mm	1400 mm	1374 mm
Alto (abierto)	2035 mm	2300 mm	2330 mm
Peso neto	168 kg	216 kg	322 kg
DATOS CON ENTRADA DE AGUA A 55°C (RECOMENDADO)			



Gran capacidad

Altura de carga ampliada con la puerta perfectamente contrabalaceada.



Ahorro x 3

Menor consumo de agua, energía y químicos.



Garantía de una higiene perfecta

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



Elevada potencia y presión

Especialmente indicados para restauración, heladería, repostería y carnicerías.



Panel avanzado UX

Display color LCD con lectura rápida e intuitiva.



Sistema HRS: opción de condensador de vahos

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

**LAVAUTENSILIOS UX-600**

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

1303504	Lavautensilios UX-600C 220/60/3 DD
---------	------------------------------------

Incluido

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

Opcional

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

**LAVAUTENSILIOS UX-750**

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

1303521	Lavautensilios UX-750C 220/60/3 DD
---------	------------------------------------

Incluido

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

Opcional

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

**LAVAUTENSILIOS UX-1300**

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

1303541	Lavautensilios UX-1300C 220/60/3 DD
---------	-------------------------------------

Incluido

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

Opcional

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

ACCESORIOS**Dosificadores**

Diseñados para lavautensilios Sammic.

Kit dosificador de detergente y abrillantador.



2319685	Kit dosificador detergente peristáltico para UX
---------	---

2319686	Kit dosificador abrillantador peristáltico para UX
---------	--



Secadoras-abrillantadoras de cubiertos

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

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



Economía, rapidez e higiene en el secado de cubiertos

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

Hechos para durar

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

Panel intuitivo: máxima información y control del proceso

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

Un modelo para cada necesidad

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

	SAM-3001	SAS-6001
CARACTERÍSTICAS		
Producción piezas/hora	3000	8000
POTENCIA		
Potencia motor	175 W	300 W
Potencia resistencia	450 W	900 W
Potencia lámpara uvc	8 W	8 W
Potencia ventilador	50 W	50 W
DIMENSIONES EXTERIORES		
Dimensiones exteriores	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
Peso neto	43 kg	130 kg



Producción y rentabilidad

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



Panel de mandos intuitivo

Indicadores luminosos y acústicos.



Máxima higiene

Lámpara UVC germicida.



Built-to-last

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

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3001



Modelo de sobremesa con ventilador en la salida.

Producción de 3000 piezas/hora.

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

Incluido

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

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAS-6001



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

Producción de hasta 8000 piezas/hora.

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

Incluido

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

Opcional

- Kit rueda delantera.

ACCESORIOS

Producto pulidor

Granulado de origen vegetal para abrillantar.

Se vende en sacos de 3 kg.



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





Esterilizador de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica

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

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



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25 - 30 unidades.

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

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



FÁBRICAS DE HIELO





Fábrica de hielo gourmet · Gama GS

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



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

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

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

GAMA AIRE

Modelos refrigerados por aire



Cubo compacto de 22 gr.

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



Fábrica de hielo en cubo - Gama FD

Fabricadores de hielo en cubo

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



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

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

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

	FD-70	FD-90	FD-215	FD-315	FD-415
Producción en 24h. hasta	65 kg	87 kg	241 kg	317 kg	424 kg
Capacidad del depósito	20 kg	35 kg			
Potencia total	430 W	550 W	1200 W	1400 W	1800 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Ancho	535 mm	660 mm	762 mm	559 mm	760 mm
Fondo	595 mm	700 mm	620 mm	621 mm	620 mm
Alto	894 mm	837 mm	500 mm	659 mm	762 mm
Peso neto	52 kg	68 kg	85 kg	70.4 kg	105 kg



FÁBRICA DE HIELO FD-70PA

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

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

		Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
5180060	Máquina de hielo FD-70PA 115/60/1	65 kg	20 kg

Incluido

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



FÁBRICA DE HIELO FD-90PA

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

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

		Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
5180090	Máquina de hielo FD-90PA 115/60/1	87 kg	35 kg

Incluido

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



FABRICADOR DE HIELO FD-215PA CON DEPÓSITO

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

- Fabricador de cubito macizo tipo dado.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.

	Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
FD-215PA con depósito BFD-135	241 kg	160 kg
FD-215PA con depósito BFD-210	241 kg	230 kg
FD-215PA con depósito BFD-340	241 kg	340 kg
FD-215PA con dispensador DFD-2/4	241 kg	

Incluido

- Máquina de hielo.
- Depósito.



FABRICADOR DE HIELO FD-315A CON DEPÓSITO

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

- Fabricador de cubito macizo tipo dado.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.

	Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
FD-315A con depósito BFD-135	317 kg	160 kg
FD-315A con depósito BFD-175	317 kg	181 kg
FD-315A con depósito BFD-210	317 kg	230 kg
FD-315A con depósito BFD-340	317 kg	340 kg
FD-315A con dispensador DFD-3	317 kg	

Incluido

- Máquina de hielo.
- Depósito.



FABRICADOR DE HIELO FD-415A CON DEPÓSITO

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

- Fabricador de cubito macizo tipo dado.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.

	Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
FD-415A con depósito BFD-135	424 kg	160 kg
FD-415A con depósito BFD-210	424 kg	230 kg
FD-415A con depósito BFD-340	424 kg	340 kg
FD-415A con dispensador DFD-2/4	424 kg	

Incluido

- Máquina de hielo.
- Depósito.



FÁBRICA DE HIELO FD-215PA

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

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



		Producción en 24h. hasta	Potencia total
5180125	Máquina de hielo FD-215PA 115/60/1	241 kg	1200 W

Incluido

· Fabricador de hielo.

Opcional

· Depósito.

FÁBRICA DE HIELO FD-315A

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

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



		Producción en 24h. hasta	Potencia total
5160315	Máquina de hielo FD-315A 115/60/1	317 kg	1400 W

Incluido

· Fabricador de hielo.

Opcional

· Depósito.

FÁBRICA DE HIELO FD-415A

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

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



		Producción en 24h. hasta	Potencia total
5160415	Máquina de hielo FD-415A 208-230/60-1	424 kg	1800 W

Incluido

· Fabricador de hielo.

Opcional

· Depósito.





ACCESORIOS

Depósito BFD-135FD

novedad

		Capacidad del depósito
Depósito BFD-135 con tapa para FD-215		160 kg
Depósito BFD-135 con tapa para FD-315		160 kg
Depósito BFD-135 con tapa para FD-415		160 kg
5168139	Depósito de hielo BFD-135	160 kg
5168141	Tapa depósito BFD-135 para FD-215	160 kg
5168142	Tapa depósito BFD-135 para FD-315	160 kg
5168143	Tapa depósito BFD-135 para FD-415	160 kg

Depósito BFD-175FD

		Capacidad del depósito
Depósito de hielo BFD-175 para FD · 181 Kg · 559 x 872 x 1122 mm		181 kg
5168175	Depósito de hielo BFD-175 · 181 Kg · 559 x 872 x 1122 mm	181 kg
5168176	Tapa depósito BFD-175FD	181 kg

Depósito BFD-210FD

		Capacidad del depósito
Depósito de hielo BFD-210 para FD-215/415 · 230 Kg · 762 x 819 x 1071 mm		230 kg
Depósito de hielo BFD-210 para FD-315 · 230 Kg · 762 x 819 x 1071 mm		230 kg
5168220	Depósito de hielo BFD-210 · 230 Kg · 762 x 819 x 1071 mm	230 kg
5168221	Tapa depósito BFD-210FD para FD-215/415	230 kg
5168223	Tapa depósito BFD-210FD para FD-315	230 kg

Depósito BFD-340FD

		Capacidad del depósito
Depósito de hielo BFD-340 para FD-215/415 · 340 Kg · 1067 x 819 x 1071 mm		340 kg
Depósito de hielo BFD-340 para FD-315 · 340 Kg · 1067 x 819 x 1071 mm		340 kg
5168340	Depósito de hielo BFD-340 · 340 Kg · 1067 x 819 x 1071 mm	340 kg
5168341	Tapa depósito BFD-340FD para FD-215/415	340 kg
5168343	Tapa depósito BFD-340FD para FD-315	340 kg





Dispensador de hielo DFD

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

5160000	Dispensador de hielo DFD-3 115/60/1
5160002	Dispensador de hielo DFD-2/4 115/60/1
FD-215PA con dispensador DFD-2/4	
FD-315A con dispensador DFD-3	
FD-415A con dispensador DFD-2/4	

Descalcificador

Descalcificador para máquinas de hielo



5320015	Descalcificador D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm
---------	--





Fábricas de hielo frappé - Gama GG

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



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

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



	GAMA COMPACTA AIRE		GAMA AIRE	
	GG-90PA	GG-185PA	GG-220A	GG-400PA
Refrigeración por agua	-	-	-	-
Refrigeración por aire	sí	sí	sí	sí
Producción en 24h. hasta	85 kg	182 kg	220 kg	390 kg
Capacidad del depósito	20 kg	64 kg		
Potencia total	533 W	2927 W	780 W	1300 W
Entrada agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diámetro de desagüe	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONES EXTERIORES				
Ancho	465 mm	515 mm	515 mm	675 mm
Fondo	595 mm	550 mm	550 mm	550 mm
Alto	784 mm	1355 mm	575 mm	660 mm
alto (con patas)	889 mm	1435 mm		



GAMA COMPACTA AIRE

Refrigeración por aire

Modelos con depósito incorporado con una producción diaria de 85 kg.

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



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-90A

Producción diaria: 85 Kg.

Depósito incorporado.

Ideal para la exposición o conservación de comida fresca como el pescado, la verdura, etc.

Modelo refrigerado por aire.

		Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
5184092	Máquina de hielo GG-90PA 115/60/1	85 kg	20 kg

Incluido

- Depósito incorporado.



novedad

FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-185PA

Producción diaria: 182 kg. Refrigerado por aire.

Depósito incorporado.

Ideal para la exposición o conservación de comida fresca como el pescado, la verdura, etc.

Modelo refrigerado por aire.

		Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
5184187	Máquina de hielo GG-185PA 115/60/1	182 kg	64 kg

Incluido

- Depósito incorporado.



GAMA AIRE

Refrigeración por aire

Modelos con depósito independiente y una producción máxima de 220kg o 390 kg en 24 horas.

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



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-220A CON DEPÓSITO

Producción diaria: 220 kg. Depósito independiente.

- Fábrica de hielo frappé.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.

	Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
GG-220A con depósito BFD-135	220 kg	160 kg
GG-220A con depósito BFD-175	220 kg	181 kg
GG-220A con depósito BFD-210	220 kg	230 kg
GG-220A con depósito BFD-340	220 kg	340 kg

Incluido

- Máquina de hielo.
- Depósito.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-400A CON DEPÓSITO

Producción diaria: 390 kg. Depósito independiente.

- Fábrica de hielo frappé.
- Con depósito y tapa.
- Modelo refrigerado por aire.

	Producción en 24h. hasta	Capacidad del depósito
GG-400A con depósito BFD-135	390 kg	160 kg
GG-400A con depósito BFD-175	390 kg	160 kg
GG-400A con depósito BFD-210	390 kg	230 kg
GG-400A con depósito BFD-340	390 kg	340 kg

Incluido

- Máquina de hielo.
- Depósito.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-220A

Producción diaria: 220 Kg.

Depósito independiente.

		Producción en 24h. hasta	Potencia total
5164222	Máquina de hielo GG-220A 115/60/1	220 kg	780 W

Incluido

· Fabricador de hielo (sin depósito).

Opcional

· Depósito.



FÁBRICA DE HIELO FRAPPÉ GG-400A

Producción diaria: 390 Kg.

Depósito independiente.

		Producción en 24h. hasta	Potencia total
5164402	Máquina de hielo GG-400A 220/60/1	390 kg	1300 W

Incluido

· Fabricador de hielo (sin depósito).

Opcional

· Depósito.





ACCESORIOS

Depósito BFD-135GG

novedad

		Capacidad del depósito
Depósito BFD-135 con tapa para GG-220		160 kg
Depósito BFD-135 con tapa para GG-400		160 kg
5168139	Depósito de hielo BFD-135	160 kg
5168144	Tapa depósito BFD-135 para GG-220	160 kg
5168145	Tapa depósito BFD-135 para GG-400	160 kg



Depósito BFD-175GG

		Capacidad del depósito
Depósito de hielo BFD-175 para GG		181 kg
5168175	Depósito de hielo BFD-175 · 181 Kg · 559 x 872 x 1122 mm	181 kg
5168177	Tapa depósito BFD-175GG	181 kg



Depósito BFD-210GG

		Capacidad del depósito
Depósito de hielo BFD-210 para GG		230 kg
5168220	Depósito de hielo BFD-210 · 230 Kg · 762 x 819 x 1071 mm	230 kg
5168222	Tapa depósito BFD-210GG	230 kg



Depósito BFD-340GG

		Capacidad del depósito
Depósito de hielo BFD-340 para GG		340 kg
5168340	Depósito de hielo BFD-340 · 340 Kg · 1067 x 819 x 1071 mm	340 kg
5168342	Tapa depósito BFD-340GG	340 kg



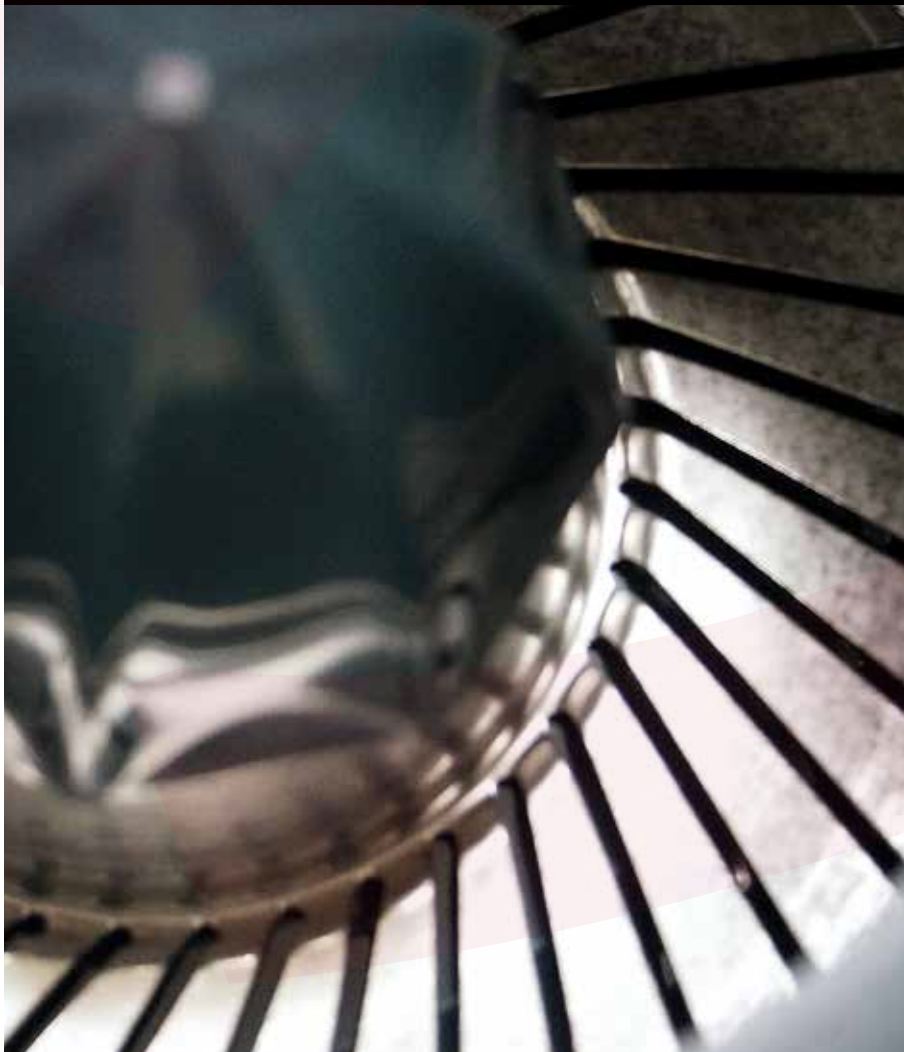
Descalcificador

Descalcificador para máquinas de hielo

5320015	Descalcificador D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm
---------	--



CAFETERÍA-SNACK





Exprimidor de cítricos

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



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

Para distintos tipos de necesidades

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

Garantía de higiene y durabilidad

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

	ECM	ECP
Producción naranjas/hora	200	200
Potencia total	130 W	130 W
Presión por palanca	-	sí
Presión manual	sí	-
Dimensiones exteriores	200 x 280 x 340 mm	200 x 300 x 370 mm
Peso neto	7 kg	8 kg



Gran producción
Producción de hasta 200 naranjas/hora.



Para distintos tipos de necesidades
Disponible en versión de presión manual y de palanca.



EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM

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

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



EXPRIMIDOR PROFESIONAL CON PALANCA ECP

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

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

Tostadoras de pan

Tostadoras industriales

Las tostadoras de pan industriales Sammic están enfocadas a dar servicio de desayuno en hoteles, comedores, cafeterías, oficinas y buffets. Permiten gratinar en 1 o 2 niveles.



Dos tipos de tostadoras de pan

- TP-100 / TP-200: modelos de introducción horizontal de uno y dos pisos.

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

TOSTADORA TP-100

Tostadora/gratinadora de un piso.

Tostadora industrial de introducción horizontal simple.

Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.



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

Opcional

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

TOSTADORA TP-200

Tostadora / gratinadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble.

Altura máxima: 65 mm.

- Fabricada en acero inoxidable.
- Resistencias de cuarzo.
- Interruptores independientes.
- Temporizador 0-15 minutos.



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

Opcional

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

ACCESORIOS

Pinzas

Pinzas de acero niquelado para tostador TP.

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



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



Salamandras

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



Salamandras fijas con estantes regulables

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

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

SALAMANDRA SGF-450

Estante regulable. 3.600 W.

Área de cocción: 450 x 350 mm.



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

SALAMANDRA SGF-650

Estante regulable. 4.700 W. Resistencia adicional en la parte superior.

Área de cocción: 650 x 350 mm.



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

Freidoras eléctricas

Freidora industrial serie gastronom

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



SERIE GASTRONORM

Freidoras eléctricas de sobremesa con cabezal móvil

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

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

FREIDORA PF-6

Freidora eléctrica con cuba de 5 litros. Cuba desmontable.



		Capacidad de la cuba
5130132	Freidora PF-6 230/50-60/1	1 x 5 l
5130133	Freidora PF-6 120/50-60/1	1 x 5 l

Incluido

- Cesto.

FREIDORA PF-10 - MONOFÁSICO

Freidora eléctrica con cuba de 8 litros. Modelo monofásico.



		Capacidad de la cuba
5130143	Freidora PF-10 230/50-60/1	1 x 8 l
5130144	Freidora PF-10 120/50-60/1	1 x 8 l

Incluido

- Cesto.



Panineras

Paninis para bar y cafetería

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



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

PANINIS ELÉCTRICOS

Paninis snack eléctricos de hierro fundido

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



PANINI SNACK GRM-6

Panini acanalado medio.

Panini snack eléctrico acanalado medio de hierro fundido.



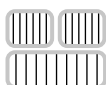
5100032	Panini GRM-6 230/50-60/1
5100048	Plancha GRM-6 120/50-60/1 (acanalada - acanalada)



PANINI SNACK GRD-10

Panini acanalado doble.

Panini snack eléctrico acanalado doble de hierro fundido.



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



Planchas de gas

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

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



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

PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha snack a gas, superficie de acero.

- Placa de acero de 6 mm de espesor.
- Superficie de placa 583 x 395 mm.
- 2 quemadores.



5130312 Plancha SPG-601 GAS

Incluido

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

PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha snack a gas, superficie de acero.

- Placa de acero de 6 mm de espesor.
- Superficie de placa 783 x 395 mm.
- 3 quemadores.



5130317 Plancha SPG-801 GAS

Incluido

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





POLÍTICAS DE VENTA

Trámite de pedidos

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

Promociones

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

Garantía

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

Reclamaciones y recepción de la mercancía

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

Forma de pago

Anticipado

Gastos de envío de equipos y refacciones

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

Equipos especiales en destino

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

Devolución de material

- Salvo expresa autorización por escrito de SAMMIC, no se aceptarán devoluciones de material.
- Si hubiera autorización, se deberá devolver la mercancía en el empaque original y con flete pagado. De su importe se deducirá el 10 % en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección, independientemente de que en cada caso se pueda hacer otra valoración.
- Están condiciones solo aplican para equipo nuevo.

NOTAS

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



AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMIC

Uso de imágenes y documentación propiedad de Sammic

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

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

Facebook: @sammic

Instagram: @sammic_oficial

Linkedin: SAMMIC S.L.

Youtube: link a www.sammic.com

Vimeo: link a www.sammic.com

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

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

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

CONDICIONES ESPECIALES PARA EL CONTENIDO "SAMMIC" CREADO POR PARTNERS E IMPORTADORES EXCLUSIVOS DE SAMMIC

Los importadores exclusivos de Sammic podrán abrir web y cuentas en redes sociales especialmente dedicadas a productos Sammic.

Estos importadores deberán identificarse como tal, y usar el logo provisto por Sammic especialmente diseñado para tal finalidad ("Sammic Partner").

Además, se establece de manera categórica la prohibición de emplear la marca SAMMIC, SAMIC o FAMMIC en calidad de nombre de dominio, URL o dirección de página web, título de la web o logotipo asociado, ya sea en su totalidad o en parte. Dicha utilización queda expresamente vedada sin la previa autorización expresa de SAMMIC S.L.

En las webs y redes sociales de nuestros importadores y partners, podrán publicar contenido propio o de Sammic. Estos contenidos deberán estar claramente diferenciados. Cuando se trate de contenido creado por Sammic, deberán indicarlo:

- En su web, con un link a la web de Sammic.
- En las redes sociales, mencionando la cuenta oficial de Sammic de la misma red social.

Cuando se publiquen noticias aparecidas inicialmente en las webs de Sammic, deberá indicarse con un link a la noticia original, indicando así dónde fue publicada la noticia original. Igualmente, cuando se repostee el contenido de las redes sociales de Sammic, deberá indicarse como tal.

Para la publicación de imágenes y documentación de Sammic, rigen las normas indicadas en el apartado "AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE IMÁGENES Y DOCUMENTACIÓN DE SAMMIC".



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

Objeto

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

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

Ámbito

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

Condiciones de la política MAP de Sammic

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

La política MAP funcionará bajo las siguientes pautas:

1. El MAP para todos los productos Sammic no debe ser inferior al 84% del precio de lista sugerido por el fabricante que figura en la tarifa vigente en cada filial en ese momento (descuento máximo con respecto al PL de Sammic: 16%).
2. La política MAP aplica a todos los anuncios de productos Sammic en todos los medios, incluidos, entre otros, folletos, carteles, cupones, anuncios publicitarios, encartes, periódicos, revistas, catálogos, catálogos de pedidos por correo, Internet o dispositivos electrónicos similares, medios de comunicación, televisión, radio. La política MAP no aplica a ninguna publicidad física en la tienda que no se distribuya al cliente.
3. El "agrupamiento" o la inclusión en la publicidad de productos gratuitos o con descuento (ya sean realizadas por Sammic u otro fabricante) con un producto cubierto por la política MAP, sería contrario a la política MAP si tiene el efecto de descontar el precio anunciado del producto cubierto debajo del MAP.
4. Los precios que figuran en un sitio de Internet se consideran un "precio anunciado" y deben cumplir con la política MAP. Una vez que el precio se asocia con una compra real (una orden de Internet), el precio se convierte en el precio de venta y no está sujeto a esta política MAP. Declaraciones como "igualaremos cualquier precio" y "pedir precio" son aceptables.

5. El MAP se aplica solamente a los precios anunciados y no al precio al cual los productos se venden u ofrecen realmente a un consumidor individual dentro de la tienda física de distribuidores o minoristas, por teléfono o mediante un proceso de "oferta". Los distribuidores de Sammic mantienen la libertad de vender estos productos a cualquier precio que elijan.
6. Por lo tanto, la limitación de precios que establece el MAP SOLO afecta al anuncio por cualquier medio de un precio de venta, pero no al precio efectivo que se quiera aplicar al adquirente final.
7. A modo de ejemplo, la política MAP de Sammic no limita de ninguna manera al distribuidor anunciar que "tienen los precios más bajos" o que "igualarán o superarán el precio de cualquier competidor", podrán de igual forma decir "solicite un precio" o frases de importación similar siempre que el precio anunciado o enlistado para los productos no sea menor que MAP.
8. Podrán quedar excluidos de la limitación MAP determinados productos de forma ocasional cuando Sammic decida descontinuar modelos o participar en promociones respecto a ciertos productos o participar en la venta de productos de liquidación. En tales eventos, Sammic se reserva el derecho de modificar o suspender el MAP con respecto a los productos afectados.
9. En el caso de que se modificará el límite MAP del 16%, se comunicará a través de la página WEB de Sammic.
10. La limitación MAP no aplicará a los productos OUTLET (Ocasión) que previamente Sammic haya acordado con el distribuidor dejar fuera de la política MAP. Para ello, será suficiente un email de SAMMIC autorizando la exclusión de los productos desafectados por la limitación MAP.
11. Sammic puede monitorear a su discreción el precio anunciado de los Distribuidores, ya sea directa o mediante el uso de agencias de terceros. Las agencias de terceros contratadas por Sammic pueden participar en el monitoreo de cualquier publicidad. El administrador de políticas de MAP, una vez haya verificado la infracción de la política MAP por el distribuidor, se lo comunicará a éste a través de la fuerza comercial de Sammic. El personal de ventas de Sammic u otros empleados no tienen autoridad para modificar u otorgar excepciones a esta política. En la comunicación se le indicará el plazo otorgado para corregir los precios ofertados en incumplimiento de la política MAP.
12. La falta intencional o reiterada de cumplir con esta política MAP puede resultar en una revisión de las condiciones comerciales e incluso en la terminación de la relación comercial con el Distribuidor que incumple.
13. Todas las preguntas, dudas, aclaraciones o comentarios con respecto a esta política de MAP se deben dirigir al administrador de la política MAP dirigiéndose a: aguesada@sammic.com

Sammic SA de CV

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

www.sammic.mx



www.sammic.mx



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Presencia directa en:

España, Portugal, Italia, France, UK, USA, México, Middle East, Singapore, Việt Nam, ประเทศไทย (Thailand).