

La Scelta Giusta ■ Fabbricanti di Apparecchiature per l'Alberghiero

sammic

Catalogo - listino prezzi - Gennaio 2022

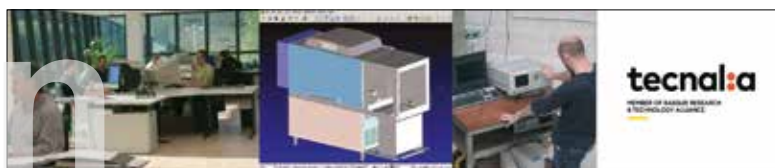




1961

La Scelta Giusta

Design



Fabbricazione



Qualità



Prodotto



Logistica



Servizio





2022

SAMMIC 1961-2022: 61 anni di storia guardando al futuro



I 60 anni di esperienza di Sammic costituiscono una solida base dalla quale contemplare il futuro con ottimismo e fiducia.

L'azienda è stata fondata nel 1961 ad Azpeitia, Gipuzkoa, in una regione di grande tradizione industriale e meta gastronomica numero 1 a livello mondiale, con 11 ristoranti insigniti con stelle Michelin e una media pari a 2 per ciascun ristorante. Lo sviluppo industriale all'avanguardia di questa regione e il forte orientamento gastronomico della zona influiscono fortemente su passato, presente e futuro di Sammic.

Prima del lancio sul mercato, le apparecchiature Sammic sono testate e approvate da una delle cucine più esigenti del mondo: la cucina del ristorante Martín Berasategui, insignita con 3 stelle Michelin, di Lasarte. Questa nostra vicinanza all'utente finale ci consente di sviluppare prodotti che meglio si adattano alle necessità degli utenti più esigenti.

Sammic ha iniziato la propria attività producendo pelapatate. Attualmente siamo davvero soddisfatti di poter offrire una vasta gamma di prodotti suddivisi in 4 categorie. Tutto ciò grazie alla tradizione storica di Sammic nella ricerca e sviluppo applicati a mercati e prodotti.



al vostro servizio

.....

Sammic, la sua tradizione storica gli ha permesso di accumulare conoscenze ed esperienze, quindi ha creato **Sammic Service**.

Sammic Service è una piattaforma da cui vogliamo condividere le nostre competenze e conoscenze con il nostro mercato, con i distributori e con gli utenti finali.

Perché sappiamo che i nostri distributori e gli utenti non sempre sono soddisfatti unicamente solo con le macchine.

E perché sappiamo che i nostri rivenditori e gli utenti hanno bisogno più di una buona macchina per ottenere il meglio da essa.

Sammic Service: al vostro servizio.

.....



MARKETING SERVICES: VI AIUTIAMO A VENDERE DI PIÙ, E VENDERE MEGLIO. Abbiamo

un sito web progettato per voi. Abbiamo sviluppato un sito web con le informazioni complete sulle nostre attività e sui nostri prodotti, le documentazioni a disposizione dell'utente e servizi esclusivi.





CHEF SERVICE : UN'INTERA SQUADRA AL VOSTRO SERVIZIO.

Sammic si è unito a Fleischmann's Cooking Group per fornire servizi di formazione e consulenza ai nostri distributori e utenti. Abbiamo un Chef Aziendale e un'aula di cucina che offrono, servizi standardizzati su misura, a casa del cliente o on-line. I servizi che vi aiuteranno a ottenere il meglio sia per scegliere le nostre attrezzature o le attrezzature che meglio si adattano alle vostre esigenze.



DESIGN SERVICE: CI ADATTIAMO A VOI.

Ci faccia sapere quali sono le sue necessità e gli proporremo la soluzione migliore che vi permetterà di massimizzare il vostro investimento. O adattare il nostro prodotto alle vostre esigenze.



TECH SERVICE: TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE PER OTTENERE IL MEGLIO DELLA NOSTRE ATTREZZATURE.

Dal nostro SAT, offriamo formazione e servizio tecnico proprio ai nostri distributori. Dalla nostra aula dedicata a questo lavoro o presso il cliente, forniamo formazione personalizzata, sempre a seconda delle esigenze sollevate dal nostro distributore.



Sammic

2022

LAVASTOVIGLIE 18

Lavabicchieri industriale	18
Lavabicchieri professionali - GLASS-PRO	27
Lavastoviglie professionali	34
Lavastoviglie a capottina	43
Lavastoviglie a traino	53
Lavaoggetti professionali	64
Asciugatrici - brillantatrici per posate	67
Rubinetteria industriale	69
Carrelli	71
Recipienti inox	72

GHIACCIO 74

Macchine per la produzione di ghiaccio:	
Cubetto Pieno - Gamma GS	74
Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto vuoto	77
Macchine per la produzione di ghiaccio:	
Cubetto Pieno - Gamma Modulare GS	80
Macchine per la produzione di ghiaccio tritato -	
Gamma GG	83
Serbatoi per ghiaccio - Gamma SG	89

PREPARAZIONE DINAMICA 92

Macchina pelapatate professionale	92
Centrifughe	97
Tagliapatate fritte manuale	99
Tagliaverdure professionale	100
Combi tagliaverdure-cutter	115
Cutter-Omogeneizzatori	128
Trituratori-sbattitori professionali - Gama XM	134
Turbo-Frantumatori	146
Impastatrici Planetarie professionali	148
Macchina stendipizza	153
Tagliapane professionali per baguette	155
Bilance professionali	156
Tritacarne professionale	158
Affettatrici	162
Affettatrici	163
Segaossi	165
Hamburgatrice	166
Apriscatole professionale	167

Sammic

2022

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE170

Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma "Sensor" ...	170
Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma "Sensor Ultra"	177
Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma EXT	187
Cuocitori sottovuoto "Sous-Vide"	190
Cuocitori sous-vide a bagnomaria	196
Termosaldatrice di vassoi	199

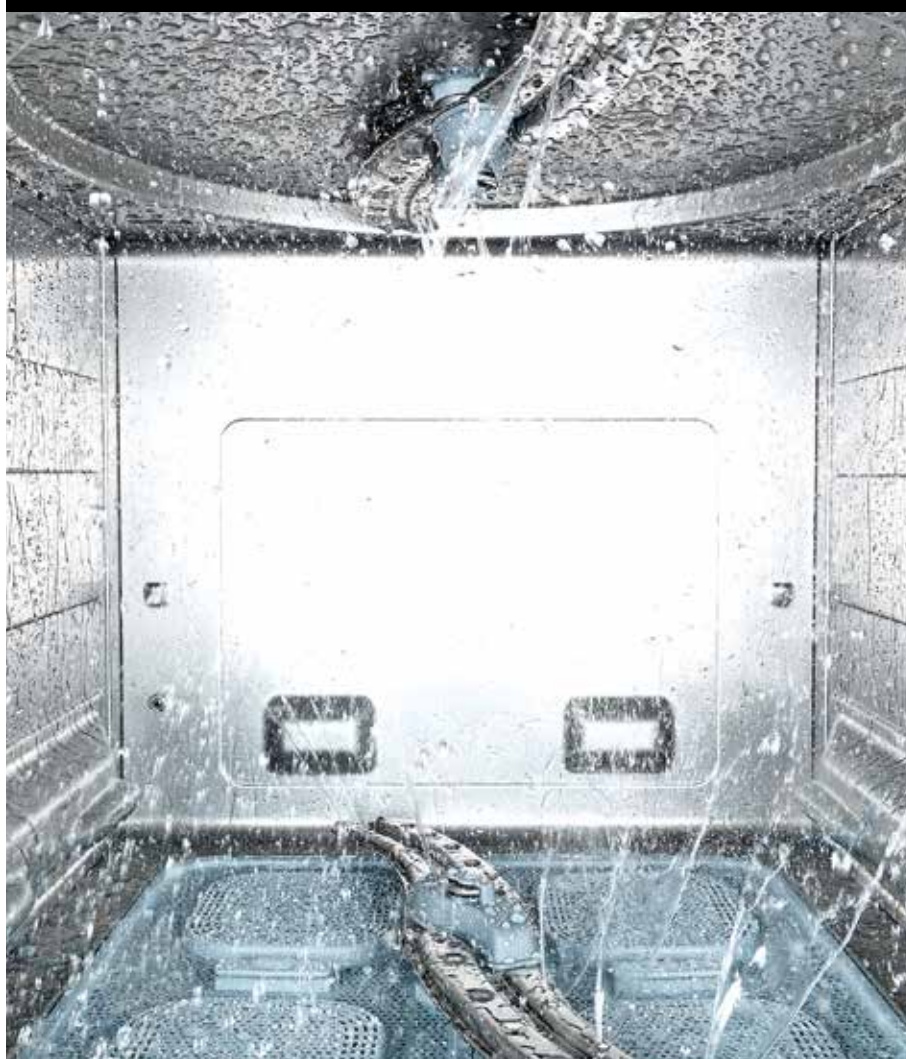
CAFFETTERIA-BUFFET204

Spremiagrumi professionali	204
Centrifuga per succhi	206
Frullatore Blender professionale	207
Contenitore termico per latte	209
Pentole per zuppa	210
Microonde professionale	211
Tostapane professionale	213
Grill a salamandra	215
Crepiera professionale	217
Gyros Kebab	219
Forni per pizza	221
Macchina stendipizza	225
Friggitrici industriali	227
Piastre caffetteria	229
Bagnomaria	235
Sterilizzatori per coltelli	236
Scaffali a muro	236
Carrelli di servizio	237
Vaschette Gastronorm	239





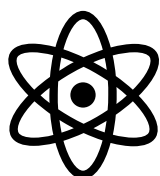
LAVASTOVIGLIE



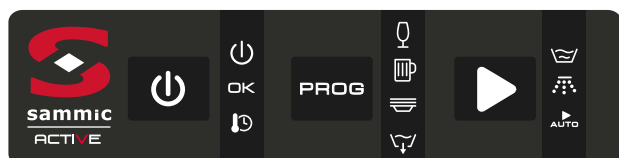
Lavabicchieri · Lavastoviglie AX - UX

Una famiglia con Valori





Un nucleo DUE GAMME



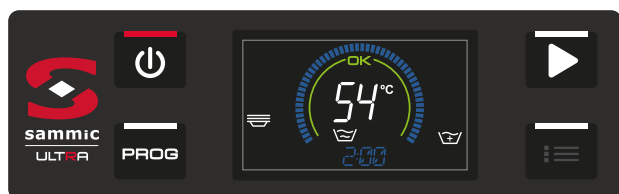
AX

La gamma Active è stata sviluppata con l'obiettivo di mettere a disposizione dei professionisti le ultime tecnologie di lavaggio, senza complicazioni.

Tutto questo godendo di tutti i vantaggi della nuova famiglia di lavaggio Sammic: vasche incassate, bracci Hydroblade, filtri a tre fasi, ergonomia e bassi consumi.

Active Xperience

- Controllo semplice e intuitivo.
- Comunicazione facilitata tramite icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio idoneo tramite icone. Il tempo del ciclo viene adattato in base al tipo di articolo da lavare.
- Pannello di controllo elettronico con protezione anti umidità IP65.



UX

La gamma Ultra è stata concepita con l'obiettivo di soddisfare le aspettative dei segmenti più esigenti che sono alla ricerca di finiture brillanti, alta produttività o gestione rigorosa dell'igiene.

Dotate di tecnologie all'avanguardia:

Display LCD a colori

- Elevata nitidezza delle immagini per facilitare la lettura dello schermo da qualsiasi angolazione e distanza.
- Il pannello di controllo è il componente fondamentale della "esperienza" Ultra. Un pannello che unisce sofisticazione tecnica e semplicità d'uso.
- Lettura rapida e intuitiva delle informazioni e dello stato della macchina tramite messaggi, codici colore e icone.

Soft start

- Avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili o delicati.

Elenco degli optional

- L'ampia gamma di opzioni disponibili permette di adattare la macchina alle particolari esigenze di ogni utilizzatore.

Una famiglia con Valori

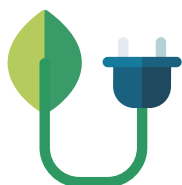
La generazione di lavastoviglie AX & UX da Sammic è realizzata con elementi di design che offrono agli utenti un'esperienza avanzata.



Efficacia di lavaggio



Igiene ed ergonomia



Efficienza risorse



Affidabilità







Qualità costruttiva

Vasche stampate su tutta la gamma. Questa tecnica di costruzione offre numerosi vantaggi utili nella vita di tutti i giorni:

- Guide dei cestelli incassati e integrati nella struttura per una maggiore igiene e robustezza strutturale.
- Design ergonomico con angoli arrotondati per evitare l'accumulo di sporco e facilitarne la pulizia.

VINCI TU, VINCE L'AMBIENTE

Le vasche stampate offrono una resa maggiore con un risparmio di acqua del 30%.

Bracci Hydroblade

La combinazione del design lineare e della costruzione "monoblock" fornisce una maggiore efficienza di lavaggio con un minor consumo di acqua.

Minor consumo di acqua durante il risciacquo.



Più leggero per una rotazione più rapida generando un getto d'acqua più uniforme e potente.



Garanzia di igiene

Tutte le nostre lavastoviglie sono state progettate in conformità con la norma DIN10534 per garantire un livello ottimale di disinfezione. Inoltre, l'efficacia delle nostre lavastoviglie è dimostrata mediante test clinici realizzati in laboratori indipendenti.

Grande capacità di carico

Prestazioni ottimali, maggiore polivalenza e migliore ergonomia durante le operazioni di carico.

	Altezza utile	Articoli compatibili
Lavabicchieri	300 mm	 30 cm   2x
Lavastoviglie	380 mm	 38 cm  GN 1/1  Euronorm 1/1  2x
Lavastoviglie a capottina	430 mm.	 GN 1/1  Euronorm 1/1  40 cm Ø 40 cm



Sistema di filtri a tre fasi

1 I filtri di superficie con design "easy-on" trattengono le impurità grossolane, arrivando a catturare fino all'80% degli scarti.



2 Il filtro della vasca ha una maggiore capacità di bloccare i residui di medie dimensioni.



3 Il filtro di aspirazione blocca le impurità più fini, senza interessare l'aspirazione della pompa di lavaggio.



Sportello "Easy-Grip"

L'impugnatura "Easy-Grip" garantisce una perfetta aderenza, anche con le mani bagnate. Inoltre, il suo design offre i seguenti vantaggi:

- ✓ **Robustezza**
- ✓ **Igiene e pulizia**
- ✓ **Ergonomia**









Lavabicchieri industriale

Lavastoviglie di piccole dimensioni per il settore alberghiero

Efficacia di lavaggio, affidabilità, igiene, ergonomia, consumi ottimizzati... sono le caratteristiche tecniche richieste da qualsiasi professionista. Per questo, Sammic propone due gamme di lavastoviglie basate su un nucleo comune.



Garanzia Sani-Control

- DISINFEZIONE GARANTITA in conformità alla norma DIN 10534.
- Funzione THERMAL LOCK: Assicura che il risciacquo venga effettuato alla temperatura ideale per disinfettare le stoviglie.

Nuove strutture incassate

- Design ergonomico con angoli arrotondati per evitare l'accumulo di sporco e facilitarne la pulizia.
- Volume della vasca compatto (50% di risparmio di acqua rispetto alla gamma precedente).
- Guide dei cestelli incassati.

Bracci di lavaggio Hydroblade™

- Diffusori riprogettati per ottenere una migliore efficacia di lavaggio.
- Il design "monoblock" offre durabilità e resistenza agli urti.
- Risparmio del 30% del consumo di acqua durante il risciacquo rispetto alla gamma precedente.

Sistema di filtri a 3 fasi: superficie, vasca e aspirazione

- Mantiene l'acqua di lavaggio in condizioni ottimali per assicurare un'efficienza di lavaggio costante.
- I filtri di superficie con design "easy-on" si rimuovono rapidamente, senza la necessità di scollegare i bracci di lavaggio.

Sportello "easy-grip": nuovo design con maniglia integrata nello sportello

- L'integrazione dei componenti assicura maggiore resistenza e robustezza.
- Design privo di spigoli e zone di difficile accesso: evita i depositi di sporco e favorisce la pulizia.
- La sua maniglia ergonomica offre un'aderenza perfetta, anche con le mani bagnate.
- Sportello a doppia parete, interruttore di sicurezza e guarnizione di alta qualità.
- Capacità di carico di 30 cm: elevata versatilità per il lavaggio di un'ampia gamma di bicchieri e anche di piatti di media misura.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: il nostro team di tecnici ti aiuterà ad avere la tua macchina sempre pronta.
- Design Services: dicci quali sono le tue esigenze e noi ti consiglieremo.
- 60 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.



	Volume della vasca compatto: massima efficienza.		Bracci di lavaggio Hydroblade.		Filtri di superficie con design "easy-on".
	Sportello "easy-grip": nuovo design con maniglia integrata nello sportello.		Opzione: doppio cestello.		



	AX-40	UX-40
CARATTERISTICHE		
DIMENSIONI DEL CESTELLO	400 x 400 mm	400 x 400 mm
ALTEZZA UTILE	300mm	300mm
RISCIACQUO A FREDDO	-	sì
LAVAGGIO SUPERIORE	sì	sì
PANELLO DEI COMANDI ELETTRONICO	sì	sì
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA LAVAGGIO	-	sì
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA SCIAQUO	-	sì
CAPACITÀ DELLA VASCA	9l	9l
DOPPIA PARETE	-	opz.
CICLI		
CICLI	3	5
DURATA CICLO(i)	90 / 120 / 180"	90 / 120 / 150 / 180"
PRODUZIONE CESTELLI/ORA	40 / 30 / 20	40 / 30 / 24 / 20
POTENZA		
POTENZA POMPA	0.33Hp / 250W	0.33Hp / 250W
POTENZA VASCA	1200W	1200W
POTENZA CALDAIA	2500W	2800W
POTENZA TOTALE	2750W	3050W
DIMENSIONI ESTERNE		
DIMENSIONI ESTERNE	470 x 537 x 710mm	470 x 540 x 710mm
PESO NETTO	36.5Kg	38Kg
NOTA: LA LARGHEZZA DEI MODELLI A DOPPIA PARETE AUMENTA DI 20 MM. DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)		





ACTIVE

Alte prestazioni, senza complicazioni

- Controllo semplice e intuitivo.
- Comunicazione facilitata tramite icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio idoneo tramite icone. Il tempo del ciclo viene adattato in base al tipo di articolo da lavare.
- Pannello di controllo elettronico con protezione antiumidità IP65.



Controllo semplice e intuitivo. Avvio automatico "Auto-Start".



novità

LAVABICCHIERE AX-40

Cestello da 400x400 mm e altezza utile di 300 mm.

- Sani-Control: disinfezione garantita.
- Strutture incassate e sportello easy-grip: igiene ed ergonomia.
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.
- Struttura a doppia parete parziale.

	Prezzo
Lavabicchieri AX-40 230/50/1	1.890€
Lavabicchieri AX-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.928€

Incluso

- Dosatore di brillantante.
- 1 cestello bicchieri.
- 1 cestello misto (piatti).
- 1 cestello posateria di piccole dimensioni.

Opzionale

- Kit dosatore di detersivo.
- Pompa di scarico mediante troppopieno. Rinnovo dell'acqua della vasca secondo il principio di densità.
- Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303080 Lavabicchieri AX-40 230/50/1	1.890€
1303087 Lavabicchieri AX-40B 230/50/1	2.106€
1303082 Lavabicchieri AX-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.928€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303089 Lavabicchieri AX-40B 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	2.144€
1303083 Lavabicchieri AX-40 230/50/1 DD	2.052€
1303090 Lavabicchieri AX-40B 230/50/1 DD	2.268€



ULTRA

L'esperienza di lavaggio Premium di Sammic

- Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili.
- Color LCD Display: comunicazione intuitiva dello stato della macchina tramite messaggi, codici colore e icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.
- Adattabile: permette di adattare i principali parametri della macchina alle esigenze di ogni utente.
- Visore di temperatura.
- Funzione Wash Plus +: aumenta l'intensità del ciclo di lavaggio per una maggiore efficacia.
- Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.
- La tua macchina, alla tua misura: Elenco degli optional.
- Funzione risparmio energetico: Riduzione della temperatura e risparmio del consumo di energia elettrica nei periodi di temporanea inattività della macchina (25'). Fermo macchina per mancanza di attività totale (2 h).

I modelli B o PROACTIVE PLUS includono funzionalità extra:

- Rinnovo proattivo dell'acqua di lavaggio: il 15% dell'acqua di lavaggio viene rinnovata dopo ogni ciclo di lavaggio, mantenendo costante la capacità di lavaggio per tutta la giornata.
- Ciclo di autopulizia: la macchina esegue un ciclo di autopulizia a fine turno, facilitando le operazioni di manutenzione e garantendo la pulizia della vasca di lavaggio.



Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili o delicati.



Display color LCD. Avvio automatico "Auto-Start".





novità

LAVABICCHIERE UX-40

Cestello da 400x400 mm e altezza utile di 300 mm.

- Sani-Control: disinfezione garantita
- Strutture incassate e sportello easy-grip: igiene ed ergonomia
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.
- Struttura a doppia parete parziale.

	Prezzo
Lavabicchieri UX-40 230/50/1	2.203€

Incluso	Opzionale
• Dosatore di brillantante. • 1 cestello bicchieri. • 1 cestello misto (piatti). • 1 cestello posateria di piccole dimensioni.	• Kit dosatore di detersivo. • Pompa di scarico mediante sensore di livello. • Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo. • Decalcificatore di rigenerazione di resine manuale. • Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+189€
B - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + auto pulizia della macchina	+216€
D - PROLIME - Opzione addolcitore manuale	+243€
BD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + dosatore brillantante peristaltico	+459€
BD + DD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + opzione DD	+621€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavabicchieri / lavastoviglie frontali	+270€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303100 Lavabicchieri UX-40 230/50/1	2.203€
1303105 Lavabicchieri UX-40B 230/50/1	2.419€
1303109 Lavabicchieri UX-40D 230/50/1	2.446€
1303113 Lavabicchieri UX-40BD 230/50/1	2.662€
1303102 Lavabicchieri UX-40 230/50/1 DD	2.392€
1303107 Lavabicchieri UX-40B 230/50/1 DD	2.608€
1303111 Lavabicchieri UX-40D 230/50/1 DD	2.635€
1303115 Lavabicchieri UX-40BD 230/50/1 DD	2.824€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303130 Lavabicchiere UX-40S 230/50/1	2.473€
1303134 Lavabicchieri UX-40SB 230/50/1	2.689€
1303138 Lavabicchiere UX-40SD 230/50/1	2.716€
1303142 Lavabicchiere UX-40SBD 230/50/1	2.932€
1303132 Lavabicchieri UX-40S 230/50/1 DD	2.662€
1303136 Lavabicchieri UX-40SB 230/50/1 DD	2.878€
1303140 Lavabicchieri UX-40SD 230/50/1 DD	2.905€
1303144 Lavabicchieri UX-40SBD 230/50/1 DD	3.094€



ACCESSORI

Cestelli da 400 x 400

Cestelli da 400 x 400 mm. per bicchieri e piatti

- Cestello base da 400 x 400.
- Cestello piatti da 400 x 400.
- Cestello bicchieri alti da 400 x 400.



2305468	Prezzo 34€
Cesto base 400x400x110mm	

2307028	Prezzo 34€
Cesto piatti 400x400x110mm	

2307219	Prezzo 41€
Cesto bicchiere alti 400x400x150	

5300240	Prezzo 87€
Cesto inclinato 400x400	

Cestello Ø380

Cestello base rotondo Ø380 mm.



		Prezzo
2314263	Cesto rotondo Ø380 x 170mm	34€

Inserti / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cesti e lavastoviglie Sammic.



2302058	Prezzo 7€
Porta piattini 310x95	

2305488	Prezzo 8€
Porta piattini 350x95	

2302615	Prezzo 4€
Cestello singolo portaposate 110x80x110mm	

2302617	Prezzo 8€
Cestello doppio portaposate · 2x(110x80x110mm)	



5300135	Prezzo 6€
C-1370 Cestello portaposate 105x105x125	

5300125	Prezzo 15€
Cestello portaposate C-1371 430x210x150mm	



Supporto lavabicchieri 400x400 mm



Progettato per le lavabicchieri Sammic.

- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Piedini in gomma.
- Provvisto di un ripiano inferiore per riporre i cesti.

		Prezzo
1310014	Supporto per mod.40-41 (485x495x440)	265€

Supporti per cesto rotondo



Permette di usare il cestello rotondo in un lavastoviglie a cestello quadro.

Semplicità di installazione.

		Prezzo
2313090	Supporto cesta rotondo Ø380mm	70€

Piedini alti

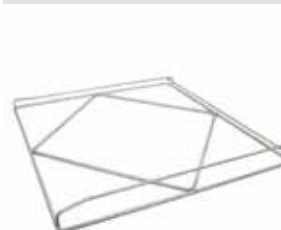
Kit piedini alti fabbricati in acciaio inossidabile.

Piedini di 140-190 per tutti i modelli di lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.



		Prezzo
2310671	Piedini regolabili 140-190mm. (4 unità)	63€

Kit doppia altezza per AX/UX-40



Consente di lavare due cestelli nello stesso ciclo.

- Il braccio di lavaggio inferiore pulisce efficacemente tazze e bicchieri. Altezza massima bicchieri e/o tazze di 11 cm.
- Il livello superiore è predisposto per il lavaggio delle stoviglie grazie al braccio di lavaggio superiore. Dimensioni massime del piatto 16 cm.
- Nessuna installazione richiesta.
- In qualsiasi momento puoi lavorare con o senza kit a doppia altezza.

		Prezzo
2319660	Kit doppia altezza per AX/UX-40	156€



Dosatori

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Il dosatore peristaltico del brillantante è un kit opzionale per le versioni dei modelli UX dotate di dosatore brillantante idraulico.

Nei modelli UX i dosatori di detersivo e brillantante peristaltico consentono di regolare il dosaggio del prodotto dal pannello dei comandi.



		Prezzo
2310429	Kit dosatore per il detersivo per AX / GP	155€
2319685	Kit dosatore per il detersivo per UX	155€
2319686	Kit dosatore di brillantante peristaltico per UX	178€

Osmotizzatore OS-140P

Apparecchio a osmosi inversa per applicazioni in ambito industriale, professionale e Horeca.

Semplicità e rapidità.

Valido per lavastoviglie con o senza break tank.

- L'osmosi fornisce finiture eccellenti, specialmente in vetreria, e accelera il processo di asciugatura degli articoli.
- Il modello OS-140P garantisce un flusso istantaneo elevato che, combinato con un'alta pressione, consente di eseguire cicli di lavaggio rapidi e continui.



		Prezzo
5320140	Osmotizzatore OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Piccolo filtro per osmosi blu	46€

Addolcitori manuali

Capacità: 8 a 20 litri.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Struttura in acciaio inossidabile 18/8.
- Gli addolcitori manuali Sammic sono stati studiati nel minimo dettaglio, sono sicuri e facili da usare.



		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 8 lt. Ø185x400mm	136€
5320010	Addolcitore D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Addolcitore D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Addolcitore D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

Addolcitori automatici

Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.



		Prezzo
5320112	Addolcitore DS-12 12lt. 230/50-60/1	1.149€
5320126	Addolcitore DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€





Lavabicchieri professionali - GLASS-PRO

Lavaggio e disinfezione garantiti in un'ampia scelta di misure

Garanzia Sani-Control

- DISINFEZIONE GARANTITA in conformità alla norma DIN 10534.
- Funzione THERMAL LOCK: Assicura che il risciacquo venga effettuato alla temperatura ideale per disinfettare le stoviglie.
- Lavaggio superiore e inferiore.
- Costruzione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Interno con finiture arrotondate per evitare l'accumulo di sporco.

Doppio sistema di filtraggio

- Massima protezione della pompa di lavaggio.

Sportello a doppia parete

- Sportello con doppia parete, interruttore di sicurezza e guarnizione di alta qualità: insonorizzazione e impermeabilizzazione perfette.

Warewashing, made simple

- GP Xperience: uso semplice e intuitivo.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.
- Pannello dei comandi elettronico con protezione anti-umidità IP65.
- 100% Tested.

Tech-friendly

- Estrazione dei diffusori e dei filtri senza utensili per manutenzione e pulizia
- Facile accesso ai componenti per la riparazione.



	GP-35	GP-40	GP-50
CARATTERISTICHE			
DIMENSIONI DEL CESTELLO	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
ALTEZZA UTILE	240mm	240mm	260mm
LAVAGGIO SUPERIORE	-	sì	sì
PANELLO DEI COMANDI ELETTRONICO	sì	sì	sì
CAPACITÀ DELLA VASCA	12.7l	15l	23l
CICLI			
CICLI	2	2	2
DURATA CICLO(i)	90 / 120"	90 / 120"	90 / 120"
PRODUZIONE CESTELLI/ORA	45 / 30	45 / 30	45 / 30
POTENZA			
POTENZA POMPA	0.1Hp / 75W	0.33Hp / 250W	0.75Hp / 550W
POTENZA VASCA	1200W	1200W	1800W
POTENZA CALDAIA	2500W	2500W	2800W
POTENZA TOTALE	2575W	2750W	3350W
DIMENSIONI ESTERNE			
DIMENSIONI ESTERNE	420 x 495 x 645mm	470 x 535 x 670mm	580 x 630 x 710mm
PESO NETTO	31Kg	41Kg	55Kg
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)			



LAVABICCHIERI GP-35

Cestello da 350x350 mm e altezza utile di 240 mm.



novità

	Prezzo
Lavabicchieri GP-35 230/50/1	1.458€
Lavabicchieri GP-35 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.490€

Incluso	Opzionale
· Dosatore di brillantante.	· Kit dosatore di detersivo. · Pompa di scarico mediante troppopieno. Rinnovo dell'acqua della vasca secondo il principio di densità.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303030 Lavabicchieri GP-35 230/50/1	1.458€
1303032 Lavabicchieri GP-35 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.490€
1303035 Lavabicchieri GP-35B 230/50/1	1.674€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303039 Lavabicchieri GP-35B 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.706€
1303033 Lavabicchieri GP-35 230/50/1 DD	1.620€
1303037 Lavabicchieri GP-35B 230/50/1 DD	1.836€

LAVABICCHIERI GP-40

Cestello da 400x400 mm e altezza utile di 240 mm.



novità

	Prezzo
Lavabicchieri GP-40 230/50/1	1.782€
Lavabicchieri GP-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.820€

Incluso	Opzionale
· Dosatore di brillantante.	· Kit dosatore di detersivo. · Pompa di scarico mediante troppopieno. Rinnovo dell'acqua della vasca secondo il principio di densità.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303050 Lavabicchieri GP-40 230/50/1	1.782€
1303054 Lavabicchieri GP-40B 230/50/1	1.998€
1303053 Lavabicchieri GP-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.820€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303057 Lavabicchieri GP-40B 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	2.036€
1303052 Lavabicchieri GP-40 230/50/1 DD	1.944€
1303056 Lavabicchieri GP-40B 230/50/1 DD	2.160€



novità

LAVABICCHIERI GP-50

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 260 mm.

	Prezzo
Lavabicchieri GP-50 230/50/1	2.214€

Incluso

- Dosatore di brillantante.

Opzionale

- Kit dosatore di detersivo.
- Pompa di scarico mediante troppopieno.
Rinnovo dell'acqua della vasca secondo il principio di densità.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303160 Lavabicchieri GP-50 230/50/1	2.214€
1303165 Lavabicchieri GP-50B 230/50/1	2.430€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303162 Lavabicchieri GP-50 230/50/1 DD	2.376€
1303167 Lavabicchieri GP-50B 230/50/1 DD	2.592€

ACCESSORI

Cestelli da 350 x 350

Cestelli da 350 x 350 mm. per bicchieri e piatti

- Cestello base da 350 x 350.
- Cestello piatti da 350 x 350.
- Cestello bicchieri alti da 350 x 350.



2302612	Prezzo 21€
---------	-------------------

Cesto base 350x350x110mm

2302613	Prezzo 21€
---------	-------------------

Cesto piatti 350x350x110mm

2307217	Prezzo 21€
---------	-------------------

Cesto bicchiere alti 350x350x150

Cestello Ø360 / Ø380

Cestello base rotondo Ø360 / Ø380 mm.



2314262	Prezzo 34€
Cesto rotonda D350 * H160	

2314263	Prezzo 34€
Cesto rotondo Ø380 x 170mm	

Cestelli da 400 x 400

Cestelli da 400 x 400 mm. per bicchieri e piatti

- Cestello base da 400 x 400.
- Cestello piatti da 400 x 400.
- Cestello bicchieri alti da 400 x 400.



2305468	Prezzo 34€
Cesto base 400x400x110mm	

2307028	Prezzo 34€
Cesto piatti 400x400x110mm	

2307219	Prezzo 41€
Cesto bicchiere alti 400x400x150	

5300240	Prezzo 87€
Cesto inclinato 400x400	

Cestello 500 x 500

Cestelli da 500 x 500mm. per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

Cestelli lavastoviglie professionali Sammic per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

- Cestello base 500x500.
- Cestello piatti 500x500.
- Cestello per posate.
- Cestello per vassoi.



5300105	Prezzo 24€
C-1 Cesto 500x500mm h:100mm	

5300112	Prezzo 24€
C-3 Cesto piatti 500x500 h:100mm	

5300120	Prezzo 34€
C-30 Cesto vassoi 500x500mm h:100mm	

5300225	Prezzo 147€
C-31 Cestello per vassoi GN 1/1	



5300227	Prezzo 189€
---------	--------------------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-2 Cesto portaposate 500x500 h:100mm



5300174	Prezzo 34€
---------	-------------------

C-8 Cesto base 16c Ø113 h:100mm



5300159	Prezzo 35€
---------	-------------------

C-6 Cesto base 25c Ø90 h:100mm



5300184	Prezzo 36€
---------	-------------------

C-7 Cesto base 36c Ø75 h:100mm



5300194	Prezzo 44€
---------	-------------------

C-9 Cesto base 49c Ø64 h:100mm



5300215	Prezzo 11€
---------	-------------------

C-D Estensione cesti 16c h:45mm



5300205	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-B Estensione cesti 25c h:45mm



5300210	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-C Estensione cesti 36c h:45mm



5300220	Prezzo 15€
---------	-------------------

C-E Estensione cesti 49c h:45mm



5300200	Prezzo 10€
---------	-------------------

C-A Estensione aperta cesti h:45mm



5300152	Prezzo 19€
---------	-------------------

C-13 Coperchio 500x500 cieco



5300250	Prezzo 108€
---------	--------------------

Cesto inclinato 500x500



Inserti / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cesti e lavastoviglie Sammic.



2302058	Prezzo 7€
Porta piattini 310x95	

2305488	Prezzo 8€
Porta piattini 350x95	

2302615	Prezzo 4€
Cestello singolo portaposate 110x80x110mm	

2302617	Prezzo 8€
Cestello doppio portaposate · 2x(110x80x110mm)	



5300135	Prezzo 6€
C-1370 Cestello portaposate 105x105x125	

5300125	Prezzo 15€
Cestello portaposate C-1371 430x210x150mm	

Supporto lavaggio

Progettate per lavastoviglie Sammic.

Diverse misure di supporti per i diversi modelli di lavabicchieri e lavastoviglie.

- Esecuzione in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Piedini in gomma.
- Con ripiano inferiore per lo stoccaggio di cestelli.



	Prezzo
1310015 Supporto per mod.35 (445x445x440)	255€
1310014 Supporto per mod.40-41 (485x495x440)	265€
1310012 Supporto per mod.50-60 (615x615x440)	280€

Supporti per cesto rotondo

Permette di usare il cestello rotondo in un lavastoviglie a cestello quadro.

Semplicità di installazione.



	Prezzo
2313079 Supporto cesta rotondo Ø360mm	50€
2313090 Supporto cesta rotondo Ø380mm	70€



Piedini alti

Kit piedini alti fabbricati in acciaio inossidabile.

Piedini di 140-190 per tutti i modelli di lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.



		Prezzo
2310671	Piedini regolabili 140-190mm. (4 unità)	63€

Dosatori

Per lavabicchieri Sammic.

Kit dosatore per il detersivo per lavabicchieri Sammic.



		Prezzo
2310429	Kit dosatore per il detersivo per AX / GP	155€

Osmotizzatore OS-140P



Apparecchio a osmosi inversa per applicazioni in ambito industriale, professionale e Horeca.

Semplicità e rapidità.

Valido per lavastoviglie con o senza break tank.

- L'osmosi fornisce finiture eccellenti, specialmente in vetreria, e accelera il processo di asciugatura degli articoli.
- Il modello OS-140P garantisce un flusso istantaneo elevato che, combinato con un'alta pressione, consente di eseguire cicli di lavaggio rapidi e continui.

		Prezzo
5320140	Osmotizzatore OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Piccolo filtro per osmosi blu	46€

Addolcitori manuali



Capacità: 8 a 20 litri.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Struttura in acciaio inossidabile 18/8.
- Gli addolcitori manuali Sammic sono stati studiati nel minimo dettaglio, sono sicuri e facili da usare.

		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 8 lt. Ø185x400mm	136€
5320010	Addolcitore D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Addolcitore D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Addolcitore D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

Addolcitori automatici



Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.

		Prezzo
5320112	Addolcitore DS-12 12lt. 230/50-60/1	1.149€
5320126	Addolcitore DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Lavastoviglie professionali

Lavastoviglie industriale per il settore alberghiero a carica frontale standard da inserire sotto il banco di lavoro

Efficacia di lavaggio, affidabilità, igiene, ergonomia, consumi ottimizzati... sono le caratteristiche tecniche richieste da qualsiasi professionista. Per questo, Sammic propone due gamme di lavastoviglie basate su un nucleo comune.



Garanzia Sani-Control

- DISINFEZIONE GARANTITA in conformità alla norma DIN 10534.
- Funzione THERMAL LOCK: Assicura che il risciacquo venga effettuato alla temperatura ideale per disinfettare le stoviglie.

Nuove strutture incassate

- Design ergonomico con angoli arrotondati per evitare l'accumulo di sporco e facilitarne la pulizia.
- Volume della vasca compatto (50% di risparmio di acqua rispetto alla gamma precedente).
- Guide dei cestelli incassati.

Bracci di lavaggio Hydroblade™

- Diffusori riprogettati per ottenere una migliore efficacia di lavaggio.
- Il design "monoblock" offre durabilità e resistenza agli urti.
- Risparmio del 30% del consumo di acqua durante il risciacquo rispetto alla gamma precedente.

Sistema di filtri a 3 fasi: superficie, vasca e aspirazione

- Mantiene l'acqua di lavaggio in condizioni ottimali per assicurare un'efficienza di lavaggio costante.

Sportello "easy-grip": nuovo design con maniglia integrata nello sportello

- Design privo di spigoli e zone di difficile accesso: evita i depositi di sporco e favorisce la pulizia.
- La sua maniglia ergonomica offre un'aderenza perfetta, anche con le mani bagnate.
- Sportello a doppia parete, interruttore di sicurezza e guarnizione di alta qualità.
- Capacità di carico di 38 cm: elevata versatilità per il lavaggio di un'ampia gamma di articoli: piatti, vassoi Euronorm, vaschette GN 1/1 e piatti per pizza di diam. 39.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: il nostro team di tecnici ti aiuterà ad avere la tua macchina sempre pronta.
- Design Services: dicci quali sono le tue esigenze e noi ti consiglieremo.
- 60 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.



	Volume della vasca compatto: massima efficienza.	 Bracci di lavaggio Hydroblade.	 Filtri di superficie con design "easy-on".
	Sportello "easy-grip": nuovo design con maniglia integrata nello sportello.	 38 cm di capacità di carico.	 Opzione: doppio cestello.



	AX-50	UX-50 LITE	UX-50
CARATTERISTICHE			
DIMENSIONI DEL CESTELLO	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTEZZA UTILE	380mm	380mm	380mm
PANELLO DEI COMANDI ELETTRONICO	sì	sì	sì
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA LAVAGGIO	-	sì	sì
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA SCIACQUO	-	sì	sì
SCIACQUO A TEMPERATURA COSTANTE	-	-	opz.
POMPA DI PRESSIONE DI SCIACQUO	-	-	opz.
CAPACITÀ DELLA VASCA	14l	14l	14l
DOPPIA PARETE	-	-	opz.
CICLI			
CICLI	3	6	6
DURATA CICLO(I)	120 / 150 / 210"	90/110/120/180/240"	90/110/120/180/240"
PRODUZIONE CESTELLI/ORA	30 / 24 / 17	40/33/30/20/15	40/33/30/20/15
POTENZA			
POTENZA POMPA	0.75Hp / 550W	1Hp / 750W	1Hp / 750W
POTENZA VASCA	1800W	1800W	1800W
POTENZA CALDAIA	2800W	3000W	5000W
POTENZA TOTALE	3300W	3750W	5750W
DIMENSIONI ESTERNE			
DIMENSIONI ESTERNE	580 x 640 x 835mm	580 x 635 x 835mm	580 x 635 x 835mm
PESO NETTO	55Kg	57Kg	57Kg
NOTA: LA LARGHEZZA DEI MODELLI A DOPPIA PARETE AUMENTA DI 20 MM. DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)			



ACTIVE

Alte prestazioni, senza complicazioni

- Controllo semplice e intuitivo.
- Comunicazione facilitata tramite icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio idoneo tramite icone. Il tempo del ciclo viene adattato in base al tipo di articolo da lavare.
- Pannello di controllo elettronico con protezione antiumidità IP65.



Controllo semplice e intuitivo. Avvio automatico "Auto-Start".



novità

LAVASTOVIGLIE AX-50

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 380 mm.

- Sani-Control: disinfezione garantita
- Strutture incassate e sportello easy-grip: igiene ed ergonomia
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.
- Struttura a doppia parete parziale.

	Prezzo
Lavastoviglie AX-50 230/50/1	2.483€

Incluso	Opzionale
• Dosatore di brillantante. • 1 cestello bicchieri. • 1 cestello misto (piatti). • 1 cestello posateria di piccole dimensioni.	• Kit dosatore di detersivo. • Pompa di scarico mediante troppopieno. • Rinnovo dell'acqua della vasca secondo il principio di densità. • Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303180 Lavastoviglie AX-50 230/50/1	2.483€
1303185 Lavastoviglie AX-50B 230/50/1	2.699€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303182 Lavastoviglie AX-50 230/50/1 DD	2.645€
1303187 Lavastoviglie AX-50B 230/50/1 DD	2.861€



ULTRA

L'esperienza di lavaggio Premium di Sammic

- Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili.
- Color LCD Display: comunicazione intuitiva dello stato della macchina tramite messaggi, codici colore e icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.
- Adattabile: permette di adattare i principali parametri della macchina alle esigenze di ogni utente.
- Visore di temperatura.
- Funzione Wash Plus +: aumenta l'intensità del ciclo di lavaggio per una maggiore efficacia.
- Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.
- La tua macchina, alla tua misura: Elenco degli optional.
- Funzione risparmio energetico: Riduzione della temperatura e risparmio del consumo di energia elettrica nei periodi di temporanea inattività della macchina (25'). Fermo macchina per mancanza di attività totale (2 h).

I modelli B o PROACTIVE PLUS includono funzionalità extra:

- Rinnovo proattivo dell'acqua di lavaggio: il 15% dell'acqua di lavaggio viene rinnovata dopo ogni ciclo di lavaggio, mantenendo costante la capacità di lavaggio per tutta la giornata.
- Ciclo di autopulizia: la macchina esegue un ciclo di autopulizia a fine turno, facilitando le operazioni di manutenzione e garantendo la pulizia della vasca di lavaggio.



Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili o delicati.



Display color LCD. Avvio automatico "Auto-Start".



novità

LAVASTOVIGLIE UX-50 LITE

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 380 mm.

- Sani-Control: disinfezione garantita
- Strutture incassate e sportello easy-grip: igiene ed ergonomia
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.
- Struttura a doppia parete parziale.

	Prezzo
Lavastoviglie UX-50 LITE 230/50/1	2.743€

Incluso	Opzionale
• Dosatore di brillantante. • 1 cestello bicchieri. • 1 cestello misto (piatti). • 1 cestello posateria di piccole dimensioni.	• Kit dosatore di detersivo. • Pompa di scarico mediante sensore di livello. • Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo. • Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+189€
B - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + auto pulizia della macchina	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303215 Lavastoviglie UX-50 LITE 230/50/1	2.743€
1303218 Lavastoviglie UX-50 LITE B 230/50/1	2.959€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303216 Lavastoviglie UX-50 LITE 230/50/1 DD	2.932€
1303219 Lavastoviglie UX-50 LITE B 230/50/1 DD	3.148€


novità
LAVASTOVIGLIE UX-50

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 380 mm. Versione Multi-Power.

- Sani-Control: disinfezione garantita
- Strutture incassate e sportello easy-grip: igiene ed ergonomia
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.
- Struttura a doppia parete parziale.

Modello multifase:

- 400V / 50Hz / 3N~ (predefinito)
- 230V / 50Hz / 1~
- 230V / 50Hz / 3~

	Prezzo
Lavastoviglie UX-50 400/50/3N	2.851€

Incluso	Opzionale
· Dosatore di brillantante. · 1 cestello bicchieri. · 1 cestello misto (piatti). · 1 cestello posateria di piccole dimensioni.	· Kit dosatore di detersivo. · Pompa di scarico mediante sensore di livello. Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo. · Decalcificatore di rigenerazione di resine manuale. · Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+189€
B - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + auto pulizia della macchina	+216€
D - PROLIME - Opzione addolcitore manuale	+243€
BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD	+864€
BD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + dosatore brillantante peristaltico	+459€
BD + DD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + opzione DD	+621€
BCD + DD - PERFORMANCE- Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD	+1.296€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavabicchieri / lavastoviglie frontali	+270€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303220 Lavastoviglie UX-50 400/50/3N	2.851€
1303224 Lavastoviglie UX-50B 400/50/3N	3.067€
1303228 Lavastoviglie UX-50D 400/50/3N	3.094€
1303232 Lavastoviglie UX-50BD 400/50/3N	3.310€
1303222 Lavastoviglie UX-50 400/50/3N DD	3.040€
1303227 Lavastoviglie UX-50B 400/50/3N DD	3.256€
1303230 Lavastoviglie UX-50D 400/50/3N DD	3.283€
1303233 Lavastoviglie UX-50BD 400/50/3N DD	3.472€
1303243 Lavastoviglie UX-50BC 400/50/3N DD	3.715€
1303251 Lavastoviglie UX-50BCD 400/50/3N DD	4.147€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303260 Lavastoviglie UX-50S 400/50/3N	3.121€
1303264 Lavastoviglie UX-50SB 400/50/3N	3.337€
1303268 Lavastoviglie UX-50SD 400/50/3N	3.364€
1303272 Lavastoviglie UX-50SBD 400/50/3N	3.580€
1303262 Lavastoviglie UX-50S 400/50/3N DD	3.310€
1303266 Lavastoviglie UX-50SB 400/50/3N DD	3.526€
1303270 Lavastoviglie UX-50SD 400/50/3N DD	3.553€
1303274 Lavastoviglie UX-50SBD 400/50/3N DD	3.742€
1303283 Lavastoviglie UX-50SBC 400/50/3N DD	3.985€
1303291 Lavastoviglie UX-50SBCD 400/50/3N DD	4.417€



ACCESSORI

Cestello 500 x 500

Cestelli da 500 x 500mm. per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

Cestelli lavastoviglie professionali Sammic per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

- Cestello base 500x500.
- Cestello piatti 500x500.
- Cestello per posate.
- Cestello per vassoi.



5300105	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-1 Cesto 500x500mm h:100mm



5300112	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-3 Cesto piatti 500x500 h:100mm



5300120	Prezzo 34€
---------	-------------------

C-30 Cesto vassoi 500x500mm h:100mm



5300225	Prezzo 147€
---------	--------------------

C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



5300227	Prezzo 189€
---------	--------------------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-2 Cesto portaposate 500x500 h:100mm



5300174	Prezzo 34€
---------	-------------------

C-8 Cesto base 16c Ø113 h:100mm



5300159	Prezzo 35€
---------	-------------------

C-6 Cesto base 25c Ø90 h:100mm



5300184	Prezzo 36€
---------	-------------------

C-7 Cesto base 36c Ø75 h:100mm



5300194	Prezzo 44€
---------	-------------------

C-9 Cesto base 49c Ø64 h:100mm



5300215	Prezzo 11€
---------	-------------------

C-D Estensione cesti 16c h:45mm



5300205	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-B Estensione cesti 25c h:45mm



5300210	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-C Estensione cesti 36c h:45mm



5300220	Prezzo 15€
---------	-------------------

C-E Estensione cesti 49c h:45mm



5300200	Prezzo 10€
---------	-------------------

C-A Estensione aperta cesti h:45mm



5300152	Prezzo 19€
---------	-------------------

C-13 Coperchio 500x500 cieco



5300250	Prezzo 108€
---------	--------------------

Cesto inclinato 500x500

Inserti / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cesti e lavastoviglie Sammic.



2302058	Prezzo 7€
---------	------------------

Porta piattini 310x95



2305488	Prezzo 8€
---------	------------------

Porta piattini 350x95



2302615	Prezzo 4€
---------	------------------

Cestello singolo portaposate
110x80x110mm



2302617	Prezzo 8€
---------	------------------

Cestello doppio portaposate ·
2x(110x80x110mm)



5300135	Prezzo 6€
---------	------------------

C-1370 Cestello portaposate
105x105x125



5300125	Prezzo 15€
---------	-------------------

Cestello portaposate C-1371
430x210x150mm



Supporto lavabicchieri 500x500 mm



Specially designed for Sammic dishwashers

- Best quality stainless steel construction.
- Rubber feet.
- Complete with undershelf for dishwasher racks.

		Prezzo
1310012	Supporto per mod.50-60 (615x615x440)	280€

Piedini alti

Kit piedini alti fabbricati in acciaio inossidabile.

Piedini di 140-190 per tutti i modelli di lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.



		Prezzo
2310671	Piedini regolabili 140-190mm. (4 unità)	63€

Kit doppia altezza per AX/UX-50

Consente di lavare due cestelli nello stesso ciclo.



- Il braccio di lavaggio inferiore pulisce efficacemente tazze e bicchieri. Altezza massima bicchieri e/o tazze di 11 cm.
- Il livello superiore è predisposto per il lavaggio delle stoviglie grazie al braccio di lavaggio superiore. Dimensioni massime del piatto 23 cm.
- Nessuna installazione richiesta.
- In qualsiasi momento puoi lavorare con o senza kit a doppia altezza.

		Prezzo
2319771	Kit doppia altezza per AX/UX-50	167€

Dosatori

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Il dosatore peristaltico del brillantante è un kit opzionale per le versioni dei modelli UX dotate di dosatore brillantante idraulico.

Nei modelli UX i dosatori di detersivo e brillantante peristaltico consentono di regolare il dosaggio del prodotto dal pannello dei comandi.



		Prezzo
2310429	Kit dosatore per il detersivo per AX / GP	155€
2319685	Kit dosatore per il detersivo per UX	155€
2319686	Kit dosatore di brillantante peristaltico per UX	178€

Osmotizzatore OS-140P



Apparecchio a osmosi inversa per applicazioni in ambito industriale, professionale e Horeca.

Semplicità e rapidità.

Valido per lavastoviglie con o senza break tank.

- L'osmosi fornisce finiture eccellenti, specialmente in vetreria, e accelera il processo di asciugatura degli articoli.
- Il modello OS-140P garantisce un flusso istantaneo elevato che, combinato con un'alta pressione, consente di eseguire cicli di lavaggio rapidi e continui.

		Prezzo
5320140	Osmotizzatore OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Piccolo filtro per osmosi blu	46€

Addolcitori manuali



Capacità: 8 a 20 litri.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Struttura in acciaio inossidabile 18/8.
- Gli addolcitori manuali Sammic sono stati studiati nel minimo dettaglio, sono sicuri e facili da usare.

		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 8 lt. Ø185x400mm	136€
5320010	Addolcitore D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Addolcitore D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Addolcitore D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

Addolcitori automatici



Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.

		Prezzo
5320112	Addolcitore DS-12 12lt. 230/50-60/1	1.149€
5320126	Addolcitore DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Lavastoviglie a capottina

Le lavapiatti a cupola agevolano il lavoro grazie alla carica frontale o laterale, all'altezza e alla campana sollevabile

Efficacia di lavaggio, affidabilità, igiene, ergonomia, consumi ottimizzati... sono le caratteristiche tecniche richieste da qualsiasi professionista. Per questo, Sammic propone due gamme di lavastoviglie basate su un nucleo comune.



Garanzia Sani-Control

- DISINFEZIONE GARANTITA in conformità alla norma DIN 10534.
- Funzione THERMAL LOCK: Assicura che il risciacquo venga effettuato alla temperatura ideale per disinfettare le stoviglie.

Nuove strutture incassate

- Design ergonomico con angoli arrotondati per evitare l'accumulo di sporco e facilitarne la pulizia.
- Volume della vasca compatto (50% di risparmio di acqua rispetto alla gamma precedente).

Bracci di lavaggio Hydroblade™

- Diffusori riprogettati per ottenere una migliore efficacia di lavaggio.
- Il design "monoblock" offre durabilità e resistenza agli urti.
- Risparmio del 30% del consumo di acqua durante il risciacquo rispetto alla gamma precedente.

Sistema di filtri a 3 fasi: superficie, vasca e aspirazione

- Mantiene l'acqua di lavaggio in condizioni ottimali per assicurare un'efficienza di lavaggio costante.

Progettato per resistere

- Meccanismo di apertura "flow": favorisce il sollevamento della cappa con minor sforzo
- Elevata capacità di carico 43 cm: adatto per GN 1/1 ed Euronorm.
- Filtri di superficie in acciaio inossidabile per una maggiore stabilità e resistenza nell'uso intensivo.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services: il nostro team di tecnici ti aiuterà ad avere la tua macchina sempre pronta.
- Design Services: dicci quali sono le tue esigenze e noi ti consiglieremo.
- 60 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.



Volume della vasca compatto: massima efficienza.



Bracci di lavaggio Hydroblade.



Filtri di superficie con design "easy-on".



Altezza utile: 430 mm.





	AX-100	UX-100	UX-120
CARATTERISTICHE			
DIMENSIONI DEL CESTELLO	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
ALTEZZA UTILE	430mm	430mm	430mm
POMPA DI PRESSIONE DI SCIACQUO	-	-	opz.
CAPACITÀ DELLA VASCA	25l	25l	25l
DOPPIA PARETE	-	-	opz.
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA SCIACQUO	-	sì	sì
VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA LAVAGGIO	-	sì	sì
CICLI			
CICLI	3	6	6
DURATA CICLO(i)	120 / 180 / 210"	60/90/100/150/210"	60/90/100/150/210"
PRODUZIONE CESTELLI/ORA	30 / 24 / 17	60/40/36/24/17	60/40/36/24/17
POTENZA			
POTENZA POMPA	1.0Hp / 750W	1Hp / 750W	1.33Hp / 1000W
POTENZA VASCA	2500W	2500W	2500W
POTENZA CALDAIA	6000W	7500W	9000W
POTENZA TOTALE	6700W	8250W	10000W
DIMENSIONI ESTERNE			
DIMENSIONI ESTERNE	650 x 755 x 1525 mm	648 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm
ALTEZZA (APERTO)	2000mm	2000mm	2000mm
PESO NETTO	102Kg	102Kg	104Kg
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)			



**ACTIVE***Alte prestazioni, senza complicazioni*

- Controllo semplice e intuitivo.
- Comunicazione facilitata tramite icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio idoneo tramite icone. Il tempo del ciclo viene adattato in base al tipo di articolo da lavare.
- Pannello di controllo elettronico con protezione antiumidità IP65.



Controllo semplice e intuitivo. Avvio automatico "Auto-Start".

**novità****LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA AX-100**

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 430 mm.

- Sani-Control: disinfezione garantita
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.

	Prezzo
Lavastoviglie AX-100 400/50/3N	4.309€

Incluso	Opzionale
· Dosatore di brillantante. · 1 cestello bicchieri. · 1 cestello misto (piatti). · 1 cestello posate.	· Kit dosatore di detersivo. · Pompa di scarico mediante troppopieno. Rinnovo dell'acqua della vasca secondo il principio di densità.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+162€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303300 Lavastoviglie AX-100 400/50/3N	4.309€
1303305 Lavastoviglie AX-100B 400/50/3N	4.525€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303301 Lavastoviglie AX-100 400/50/3N DD	4.471€
1303306 Lavastoviglie AX-100B 400/50/3N DD	4.687€

ULTRA

L'esperienza di lavaggio Premium di Sammic

- Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili.
- Color LCD Display: comunicazione intuitiva dello stato della macchina tramite messaggi, codici colore e icone.
- Cicli dedicati: selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.
- Adattabile: permette di adattare i principali parametri della macchina alle esigenze di ogni utente.
- Visore di temperatura.
- Funzione Wash Plus +: aumenta l'intensità del ciclo di lavaggio per una maggiore efficacia.
- Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.
- La tua macchina, alla tua misura: Elenco degli optional.



Soft start: avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere gli articoli fragili o delicati.



Display color LCD. Avvio automatico "Auto-Start".



novità

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-100

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 430 mm.

- Sani-Control: disinfezione garantita.
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.

	Prezzo
Lavastoviglie UX-100 400/50/3N	4.828€

Incluso	Opzionale
• Dosatore di brillantante. • 1 cestello bicchieri. • 1 cestello misto (piatti). • 1 cestello posate.	• Kit dosatore di detersivo. • Pompa di scarico mediante sensore di livello. - Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+189€
B - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + auto pulizia della macchina	+216€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303320 Lavastoviglie UX-100 400/50/3N	4.828€
1303323 Lavastoviglie UX-100B 400/50/3N	5.044€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303322 Lavastoviglie UX-100 400/50/3N DD	5.017€
1303325 Lavastoviglie UX-100B 400/50/3N DD	5.233€



novità

LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-120

Cestello da 500x500 mm e altezza utile di 430 mm

- Sani-Control: disinfezione garantita
- Bracci esclusivi di lavaggio Hydroblade: massima efficacia.
- Sistema di filtraggio a 3 fasi.

	Prezzo
Lavastoviglie UX-120 400/50/3N	5.044€

Incluso	Opzionale
• Dosatore di brillantante. • 1 cestello bicchieri. • 1 cestello misto (piatti). • 1 cestello posate.	• Kit dosatore di detersivo. • Pompa di scarico mediante sensore di livello. • Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+189€
B - PROACTIVE PLUS - Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + auto pulizia della macchina	+216€
BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD	+864€
BCD + DD - PERFORMANCE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD	+1.296€
BV + DD - HRS - Opzione condensatore di vapori + pompa di scarico + opzione DD	+2.322€
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + condensatore di vapori + pompa di scarico + opzione DD	+2.970€
BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Opzione risciacquo a temperatura costante + condensatore di vapori + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD	+3.402€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavastoviglie a cupola	+540€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303340 Lavastoviglie UX-120 400/50/3N	5.044€
1303344 Lavastoviglie UX-120B 400/50/3N	5.260€
1303341 Lavastoviglie UX-120 400/50/3N DD	5.233€
1303345 Lavastoviglie UX-120B 400/50/3N DD	5.449€
1303351 Lavastoviglie UX-120BC 400/50/3N DD	5.908€
1303361 Lavastoviglie UX-120BCD 400/50/3N DD	6.340€
1303366 Lavastoviglie UX-120BV 400/50/3N DD	7.366€
1303371 Lavastoviglie UX-120BCV 400/50/3N DD	8.014€
1303376 Lavastoviglie UX-120BCDV 400/50/3N DD	8.446€

ARTICOLI E PREZZI	Prezzo
1303390 Lavastoviglie UX-120S 400/50/3N	5.584€
1303394 Lavastoviglie UX-120SB 400/50/3N	5.800€
1303391 Lavastoviglie UX-120S 400/50/3N DD	5.773€
1303395 Lavastoviglie UX-120SB 400/50/3N DD	5.989€
1303401 Lavastoviglie UX-120SBC 400/50/3N DD	6.448€
1303406 Lavastoviglie UX-120SBCD 400/50/3N DD	6.880€
1303411 Lavastoviglie UX-120SBV 400/50/3N DD	7.906€
1303416 Lavastoviglie UX-120SBCV 400/50/3N DD	8.554€
1303421 Lavastoviglie UX-120SBCDV 400/50/3N DD	8.986€

ACCESSORI

Tavole

Tavoli per lavastoviglie cupola.

Diversi tipi di tavoli e mensole adeguate alle esigenze dell'utente. Realizzati in acciaio inossidabile.

Tavoli di ingresso e uscita standard per lavastoviglie a cupola, gamme superiori con guida per cestello e raccolta d'acqua.

Foto: 1310020



	Prezzo
1310020 Tavola laterale senza gambe per lavastoviglie a cappottina DX-SX (594x514mm)	227€
5712510 Tavolo laterale MP-700D DX con alzatina e con gambe (700x750x850)	760€
5712512 Tavolo laterale MP-1200D DX con alzatina e con gambe (1200x750x850)	782€
5712520 Tavolo laterale MP-700I SX con alzatina e con gambe (700x750x850)	760€
5712522 Tavolo laterale MP-1200I SX con alzatina e con gambe (1200x750x850)	782€



Tavolo prelavaggio per cupola e lavastoviglie a traino



Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

Gamma completa con tutti i tipi di soluzioni. Fabbricati in acciaio inox.

- Tavoli di ingresso con lavello e alzatina posteriore.
- Foro di sbarazzo con rivestimento in gomma.
- Piano superiore con guida per cestello e raccolta d'acqua.
Modelli MD/MI, senza foro di sbarazzo.
- Foto: 5712560

		Prezzo
5712530	Tavolo prelavag MD-700 DX per P/X/S/SRC (700x750x850)	890€
5712540	Tavolo prelavag MI-700 SX per P/X/S/SRC (700x750x850)	890€
5712550	Tavolo prelavag MPD-1200 DX per P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712560	Tavolo prelavag MPI-1200 SX per P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712552	Tavolo prelavag MPD-1500 DX per P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€
5712562	Tavolo prelavag MPI-1500 SX per P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€

Tavoli centrali di sbarazzo



Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antiscizzi e portacestelli smontabile opzionale.

In combinazione con i tavoli di connessione e tavoli di carico ad angolo di angolo fornisce uno spazio più confortevole e ampio di lavoro.

		Prezzo
5712191	Tavolo sbarazzo MDD-1600 DX (1600x800x850)	1.305€
5712221	Tavolo sbarazzo MDI-1600 SX (1600x800x850)	1.305€
5712201	Tavolo sbarazzo MDD-2100 DX (2100x800x850)	1.424€
5712231	Tavolo sbarazzo MDI-2100 SX (2100x800x850)	1.424€
5712211	Tavolo sbarazzo MDD-2600 DX (2600x800x850)	1.542€
5712241	Tavolo sbarazzo MDI-2600 SX (2600x800x850)	1.542€
5712250	Mensola portacestelli EMD-1600 (1600x600x650)	594€
5712260	Mensola portacestelli EMD-2100 (2100x650x600)	711€
5712270	Mensola portacestelli EMD-2600 (2600x650x600)	831€

Tavoli centrali di sbarazzo - doppia



Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antiscizzi e portacestelli smontabile opzionale. Con doppia connessione e spazio intermedio da 1100 mm.

Permette di collegare due lavastoviglie combinando tavoli di lavaggio con carica ad angolo.

		Prezzo
5712212	Tavolo sbarazzo MDDI-2368 DX/SX (2368x800x850)	1.780€
5712262	Mensola portacestelli EMD-2368 (2368x650x600)	771€



Tavoli di connessione per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino

Per connessione con tavoli centrale di sbarazzo

Con lavello e alzatina posteriore.



		Prezzo
5712274	Tavolo collegamento MCD-700 DX (700x700)	474€
5712276	Tavolo collegamento MCI-700 SX (700x700)	474€
5712280	Tavolo collegamento MCD-1000 DX (1000x700)	534€
5712300	Tavolo collegamento MCI-1000 SX (1000x700)	534€
5712290	Tavolo collegamento MCD-1300 DX (1300x700)	594€
5712310	Tavolo collegamento MCI-1300 SX (1300x700)	594€

Cestello 500 x 500

Cestelli da 500 x 500mm. per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

Cestelli lavastoviglie professionali Sammic per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

- Cestello base 500x500.
- Cestello piatti 500x500.
- Cestello per posate.
- Cestello per vassoi.



5300105 Prezzo **24€**
C-1 Cesto 500x500mm h:100mm



5300112 Prezzo **24€**
C-3 Cesto piatti 500x500 h:100mm



5300120 Prezzo **34€**
C-30 Cesto vassoi 500x500mm h:100mm



5300225 Prezzo **147€**
C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



5300227 Prezzo **189€**
C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130 Prezzo **24€**
C-2 Cesto portaposate 500x500 h:100mm



5300174 Prezzo **34€**
C-8 Cesto base 16c Ø113 h:100mm



5300159 Prezzo **35€**
C-6 Cesto base 25c Ø90 h:100mm



5300184	Prezzo 36€
---------	-------------------

C-7 Cesto base 36c Ø75 h:100mm



5300194	Prezzo 44€
---------	-------------------

C-9 Cesto base 49c Ø64 h:100mm



5300215	Prezzo 11€
---------	-------------------

C-D Estensione cesti 16c h:45mm



5300205	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-B Estensione cesti 25c h:45mm



5300210	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-C Estensione cesti 36c h:45mm



5300220	Prezzo 15€
---------	-------------------

C-E Estensione cesti 49c h:45mm



5300200	Prezzo 10€
---------	-------------------

C-A Estensione aperta cesti h:45mm



5300152	Prezzo 19€
---------	-------------------

C-13 Coperchio 500x500 cieco



5300250	Prezzo 108€
---------	--------------------

Cesto inclinato 500x500



Inserti / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cesti e lavastoviglie Sammic.



2302058	Prezzo 7€
Porta piattini 310x95	

2305488	Prezzo 8€
Porta piattini 350x95	

2302615	Prezzo 4€
Cestello singolo portaposate 110x80x110mm	

2302617	Prezzo 8€
Cestello doppio portaposate · 2x(110x80x110mm)	



5300135	Prezzo 6€
C-1370 Cestello portaposate 105x105x125	

5300125	Prezzo 15€
Cestello portaposate C-1371 430x210x150mm	

Dosatori

Per lavastoviglie Sammic.

Il dosatore peristaltico del brillantante è un kit opzionale per le versioni dei modelli UX dotate di dosatore brillantante idraulico.

Nei modelli UX i dosatori di detersivo e brillantante peristaltico consentono di regolare il dosaggio del prodotto dal pannello dei comandi.



	Prezzo
2310440 Kit dosatore per il detersivo per 100-120	155€
2319685 Kit dosatore per il detersivo per UX	155€
2319686 Kit dosatore di brillantante peristaltico per UX	178€



Osmotizzatore OS-140P



Apparecchio a osmosi inversa per applicazioni in ambito industriale, professionale e Horeca.

Semplicità e rapidità.

Valido per lavastoviglie con o senza break tank.

- L'osmosi fornisce finiture eccellenti, specialmente in vetreria, e accelera il processo di asciugatura degli articoli.
- Il modello OS-140P garantisce un flusso istantaneo elevato che, combinato con un'alta pressione, consente di eseguire cicli di lavaggio rapidi e continui.

		Prezzo
5320140	Osmotizzatore OS-140P 230/50/1	3.382€
6320220	Piccolo filtro per osmosi blu	46€

Addolcitori manuali



Capacità: 8 a 20 litri.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Struttura in acciaio inossidabile 18/8.
- Gli addolcitori manuali Sammic sono stati studiati nel minimo dettaglio, sono sicuri e facili da usare.

		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 8 lt. Ø185x400mm	136€
5320010	Addolcitore D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Addolcitore D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Addolcitore D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

Addolcitori automatici



Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.

		Prezzo
5320112	Addolcitore DS-12 12lt. 230/50-60/1	1.149€
5320126	Addolcitore DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Lavastoviglie a traino

Lavastoviglie ad avanzamento dei cestelli. Ritmi di lavaggio con capacità fino a 5.000 piatti/ora



I tunnel lavastoviglie sono ideali per hotel, ospedali e grandi mense in generale.

- Struttura in acciaio inox.
- Antischizzi di ingresso e uscita di serie (a partire dal modello SRC-2200).
- Avanzamento centrale in acciaio inox dotato di un limitatore di coppia mediante frizione in caso di blocco.
- Separazione delle varie zone mediante schermi intermedi.
- Avvio automatico.
- Riempimento automatico della caldaia.
- Controllo preciso della temperatura mediante sonde di temperatura di grande precisione.
- Semplicità di regolazione e visualizzazione.

Risparmio

- Microinterruttore di lavaggio all'ingresso della macchina che avvia le pompe di lavaggio quando si inseriscono i cestelli.
- Temporizzazione del funzionamento delle pompe di lavaggio.
- Economizzatore di risciacquo.
- Riduttore di pressione per la regolazione della quantità dell'acqua di risciacquo.
- Arresti automatici programmati in assenza di carico.
- Arresto e temporizzazione dell'avanzamento attivando il micro interruttore di fine corsa.

Pulizia e manutenzione

- Ampia porta di apertura assistita, che permette l'accesso per la pulizia e i controlli.
- Tubi e bocchette facilmente smontabili per la pulizia.
- Filtri in acciaio inox con pendenza e raccoglitore di residui estraibile (SRC-1800: senza cestello raccoglitore).
- Semplice scarico della caldaia mediante rilascio del tubo.
- Facilità di rilevamento delle avarie mediante apposite spie.
- Facilità di riparazione senza bisogno di rimuovere la macchina dalla sua ubicazione.





	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
PRODUZIONE ORA							
PRODUZIONE CESTELLI/ORA (MIN)	67	85	100	122	130	150	183
PRODUZIONE CESTELLI/ORA (MAX)	100	126	150	183	200	225	275
PRODUZIONE PIATTI/ORA (MIN)	1206	1530	1800	2196	2340	2700	3294
PRODUZIONE PIATTI/ORA (MAX)	1800	2200	2700	3294	3600	4050	4950
LAVAGGIO							
TEMPERATURA DI LAVAGGIO	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C	55°C-65°C
CAPACITÀ VASCA LAVAGGIO	80l	100l	100l	100l	100 l	100l	100l
POTENZA DELLA POMPA	2Hp / 1500W	3Hp / 2250W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.2Hp / 2400W	3.5Hp / 2600W	3.5Hp / 2600W
RESISTENZA RISCALDAMENTO LAVAGGIO	7500W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W	9000W
SCIACQUO							
TEMPERATURA DI RISCACQUO	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C	80°C-90°C
CONSUMO ACQUA	270l/h	300l/h	330l/h	330l/h	390l/h	390l/h	480l/h
RESISTENZA RISCALDAMENTO SCIACQUO	18000W	18000W	18000W	18000W	21000W	21000W	27000W
CAPACITÀ DELLA CALDAIA	20l	20l	20l	20l	20l	20l	20l
POTENZA							
POTENZA MOTORE AVANZAMENTO	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W	0.25Hp / 180W
POTENZA TOTALE	27135W	29580W	29780W	30270W	33460W	39810W	52790W
DIMENSIONI ESTERNE							
LARGHEZZA	1180mm	1700mm	1700mm	2300mm	2300mm	2900mm	3500mm
PROFONDITÀ	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm	829mm
ALTEZZA	1430mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm	1520mm
PESO NETTO	200Kg	250Kg	250Kg	410Kg	430Kg	450Kg	540Kg
IMPIANTO DA ASCIUGATURA	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600/800	TS-800	TS-800
IMPIANTO DE ASCIUGATURA 90°	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90
NOTA: +3 kW DI POTENZA NEL RISCACQUO NEI MODELLI DOTATI DI CONDENSATORE A VAPORE.							
NOTA: TUTTI I MODELLI A PARTIRE DAL SRC-2200 SENZA CONDENSATORE DI VAPORI EV O CONDENSATORE DI VAPORE CV AVRANNO ISTALLATA LA CAPPA SPIRANTE CA.							
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)							



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-1800

67/100 cestelli/ora (fino a 1.800 piatti/ora).

Modello compatto. Appositamente progettato per spazi ridotti.

2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-1800D 400/50/3N (carico a destra)	14.015€
Lavapiatti SRC-1800I 400/50/3N (carico a sinistra)	14.015€

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600 / TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.

LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-2200

85/126 cestelli/ora (fino a 2.200 piatti/ora)

Composto da un modulo centrale con lavaggio e risciacquo.

2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-2200D 400/50/3N (carico a destra)	16.353€
Lavapiatti SRC-2200I 400/50/3N (carico a sinistra)	16.353€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600 / TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.

LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-2700

100/150 cestelli/ora (fino a 2.700 piatti/ora)

Composto da un modulo centrale con lavaggio e risciacquo.

2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-2700D 400/50/3N (carico a destra)	18.586€
Lavapiatti SRC-2700I 400/50/3N (carico a sinistra)	18.586€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600 / TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-3300

122/183 cestelli/ora (fino a 3.300 piatti/ora)

Lavaggio potenziato + doppio risciacquo.

2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-3300D 400/50/3N (carico a destra)	22.093€
Lavapiatti SRC-3300I 400/50/3N (carico a sinistra)	22.093€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600 / TS-800 / TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-3600

130/200 cestelli/ora (fino a 3.600 piatti/ora).

Prelavaggio + lavaggio + risciacquo.

2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-3600D 400/50/3N (carico a destra)	23.261€
Lavapiatti SRC-3600I 400/50/3N (carico a sinistra)	23.261€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600.
- Modulo di asciugatura TS-800 / TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-4000

150/225 cestelli/ora (fino a 4.050 piatti/ora)

Prelavaggio + lavaggio potenziato + doppio risciacquo.

2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-4000D 400/50/3N (carico a destra)	27.938€
Lavapiatti SRC-4000I 400/50/3N (carico a sinistra)	27.938€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-800.
- Modulo di asciugatura TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-5000

183/275 cestelli/ora (fino a 4.950 piatti/ora)

Prelavaggio + primo lavaggio + lavaggio potenziato + doppio risciacquo.
2 velocità.

	Prezzo
Lavapiatti SRC-5000D 400/50/3N (carico a destra)	36.822€
Lavapiatti SRC-5000I 400/50/3N (carico a sinistra)	36.822€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-800 / TS-90.
- Cappa aspirante CA.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.

ACCESSORI

Impianto di asciugatura ad angolo



Applicabile a tutte le gamme di lavastoviglie a traino.

I moduli di asciugatura sono serviti installati in lavastoviglie a traino Sammic.

- Diffusori a impulso e labirinti laterali disegnati per un'utilizzazione ottimale dell'aria calda.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Sistema di avanzamento per garantire la massima utilizzazione del percorso del cestello.
- Scarico incorporato per evacuare l'eccesso d'acqua.

	TS-90
POTENZA VENTILATORE	1,5 HP / 1,1 kW
R. RISCALDAMENTO	9 kW
ARIA IN CIRCOLO M ³ /ORA	2.000
LUNGHEZZA MM.	
SRC-1800	+900
SRC-2200-5000	+700

	Prezzo
Impianto di asciugatura ad angolo TS-90 - Installato	10.462€



Impianti di asciugatura



Applicabili a tutte le gamme di lavastoviglie a traino.

I moduli di asciugatura sono serviti installati in lavastoviglie a traino Sammic.

- Diffusori a impulso e labirinti laterali disegnati per un'utilizzazione ottimale dell'aria calda.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Due modelli per coprire le necessità della gamma.
- Sistema di avanzamento per garantire la massima utilizzazione del percorso del cestello.
- Scarico incorporato per evacuare l'eccesso d'acqua.

	TS-600	TS-800
POTENZA VENTILATORE	1 HP / 0.75 kW	1.5 HP / 1.1 kW
R. RISCALDAMENTO	6 kW	9 kW
ARIA IN CIRCOLO M ³ /ORA	1.300	2.000
LUNGHEZZA MM.		
SRC-1800	+600 mm	
SRC-2200-5000	+400 mm	+600 mm

	Prezzo
Impianto di asciugatura TS-600 - Installato	4.868€
Impianto di asciugatura TS-800 - Installato	6.324€

CA Cappa aspirante per SRC-1800



Cappa aspirante per collegamento a unità ad estrazione remota.

La cappa aspirante viene installata in lavastoviglie a traino SRC-1800 di Sammic, oppure come kit.

- La cappa di aspirazione CA è costituita da una protezione antispruzzo che viene aggiunta alla macchina, con uscita per il collegamento a un'unità di estrazione remota.
- Diametro uscita: 176 mm.
- Si evitano schizzi all'uscita dei piatti.
- La lunghezza totale dell'installazione non aumenta.

	Prezzo
Cappa aspirante senza motore CA per SRC-1800 - Installata	462€
2311424 Cappa aspirante senza motore CA per SRC-1800 - Kit	636€

CA Cappa aspirante



Cappa aspirante per collegamento a unità ad estrazione remota.

La cappa aspirante viene installata in lavastoviglie a traino Sammic.

- Antischizzi con uscita per collegamento a unità ad estrazione remota.
- Diametro di uscita: 176mm.

Nota: tutti i modelli a partire dal SRC-2200 senza estrattore di vapore EV o condensatore di vapore CV avranno installata la cappa spirante CA.

	Prezzo
Cappa aspirante senza motore CA - Installata	116€

Estrattore di vapore EV



Unità di estrazione del vapore motorizzata.

Installata in lavastoviglie a traino Sammic.

- Unità di estrazione del vapore motorizzata da 550 W.
- Filtro estraibile anti-grasso.
- Diametro di uscita: 176mm.

	Prezzo
Estrattore di vapore EV - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	2.318€



Condensa vapori CV



Per evitare il vapore senza necessità di estrazione esterna.

Installata in lavastoviglie a traino Sammic.

- Per evitare il vapore senza necessità di estrazione esterna.
- È stato concepito in modo tale da permettere di aumentare la temperatura dell'acqua di ingresso della lavastoviglie e di inviarla al circuito di risciacquo.
- Questa funzione permette di utilizzare l'energia nel processo normale di lavoro, recuperando gran parte dell'acqua di ingresso destinata alla condensa del vapore.
- Ventilatore (0,75 Kw) in posizione verticale e motore con doppio ritegno per impedire l'ingresso di umidità nel motore.
- Filtro estraibile per evitare l'ingresso del grasso.

	Prezzo
CV Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	4.796€

Tavoli centrali di sbarazzo

Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antiscizzi e portacestelli smontabile opzionale.

In combinazione con i tavoli diconnessione etavoli di carico ad angolo di angolo fornisce uno spazio più confortevole e ampio di lavoro.



	Prezzo
5712191 Tavolo sbarazzo MDD-1600 DX (1600x800x850)	1.305€
5712221 Tavolo sbarazzo MDI-1600 SX (1600x800x850)	1.305€
5712201 Tavolo sbarazzo MDD-2100 DX (2100x800x850)	1.424€
5712231 Tavolo sbarazzo MDI-2100 SX (2100x800x850)	1.424€
5712211 Tavolo sbarazzo MDD-2600 DX (2600x800x850)	1.542€
5712241 Tavolo sbarazzo MDI-2600 SX (2600x800x850)	1.542€
5712250 Mensola portacestelli EMD-1600 (1600x600x650)	594€
5712260 Mensola portacestelli EMD-2100 (2100x650x600)	711€
5712270 Mensola portacestelli EMD-2600 (2600x650x600)	831€

Tavoli centrali di sbarazzo - doppia

Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antiscizzi e portacestelli smontabile opzionale. Con doppia connessione e spazio intermedio da 1100 mm.

Permette di collegare due lavastoviglie combinando tavoli di lavaggio con carica ad angolo.



	Prezzo
5712212 Tavolo sbarazzo MDDI-2368 DX/SX (2368x800x850)	1.780€
5712262 Mensola portacestelli EMD-2368 (2368x650x600)	771€

Tavoli di connessione per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino

Per connessione con tavolo centrale di sbarazzo

Con lavello e alzatina posteriore.



	Prezzo
5712274 Tavolo collegamento MCD-700 DX (700x700)	474€
5712276 Tavolo collegamento MCI-700 SX (700x700)	474€
5712280 Tavolo collegamento MCD-1000 DX (1000x700)	534€
5712300 Tavolo collegamento MCI-1000 SX (1000x700)	534€
5712290 Tavolo collegamento MCD-1300 DX (1300x700)	594€
5712310 Tavolo collegamento MCI-1300 SX (1300x700)	594€



Tavolo di caricamento ad angolo per lavastoviglie a traino



Per lavastoviglie a traino e tavoli di prelavaggio o tavoli di connessione.

Consente di ottimizzare il lavoro delle lavastoviglie. Soluzioni diverse a seconda delle necessità del cliente. Struttura in acciaio inossidabile di altissima qualità.

		Prezzo
5702142	Caricatore ad angolo MA-90 DX/SX per SRC-1800	2.655€
5702610	Caricatore ad angolo MA-90 DX/SX per SRC-2200/5000	2.655€

Tavolo a rulli (avanzamento)



Unità lineare e curva a rulli per ST (avanzamento).

Progettate per soddisfare le esigenze specifiche di ogni utente.

- Unità di rulli a rotazione libera e vasca.
- A 90°, la possibilità di inirla a 180°.
- Disponibili modelli articolati per adattarsi a curve meccanizzate da 180°.

		Prezzo
5702150	Curva a rulli 90° c/gambe CR-90 DX/SX	2.576€
5702160	Rulliera con gambe MR-1100 DX/SX (1100x630x850)	1.532€
5702170	Rulliera con gambe MR-1600 DX/SX (1600x630x850)	1.927€
5702180	Rulliera con gambe MR-2100 DX/SX (2100x630x850)	2.540€
5702370	Finecorsa FCR	426€

Curve meccanizzate (avanzamento)



Per lavastoviglie a traino.

Progettate per soddisfare le esigenze specifiche di ogni utente.

- Curva di uscita meccanizzata mediante sistema di avanzamento.
- Con vasca e scarico.

		Prezzo
5702601	Curva meccanizzata 90° CM-90 DX/SX	4.326€
5702370	Finecorsa FCR	426€

Tavolo prelavaggio per cupola e lavastoviglie a traino



Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

Gamma completa con tutti i tipi di soluzioni. Fabbricati in acciaio inox.

- Tavoli di ingresso con lavello e alzatina posteriore.
- Foro di sbarazzo con rivestimento in gomma.
- Piano superiore con guida per cestello e raccolta d'acqua.
- Modelli MD/MI, senza foro di sbarazzo.
- Foto: 5712560

		Prezzo
5712530	Tavolo prelavag MD-700 DX per P/X/S/SRC (700x750x850)	890€
5712540	Tavolo prelavag MI-700 SX per P/X/S/SRC (700x750x850)	890€
5712550	Tavolo prelavag MPD-1200 DX per P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712560	Tavolo prelavag MPI-1200 SX per P/X/S/SRC (1200x750x850)	1.305€
5712552	Tavolo prelavag MPD-1500 DX per P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€
5712562	Tavolo prelavag MPI-1500 SX per P/X/S/SRC (1500x750x850)	1.424€



Cestello 500 x 500

Cestelli da 500 x 500mm. per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

Cestelli lavastoviglie professionali Sammic per bicchieri, piatti, posate e vassoi.

- Cestello base 500x500.
- Cestello piatti 500x500.
- Cestello per posate.
- Cestello per vassoi.



5300105	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-1 Cesto 500x500mm h:100mm



5300112	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-3 Cesto piatti 500x500 h:100mm



5300120	Prezzo 34€
---------	-------------------

C-30 Cesto vassoi 500x500mm h:100mm



5300225	Prezzo 147€
---------	--------------------

C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



5300227	Prezzo 189€
---------	--------------------

C-32 Cesta cubetas GN 1/1 / Euronorm



5300130	Prezzo 24€
---------	-------------------

C-2 Cesto portaposate 500x500 h:100mm



5300174	Prezzo 34€
---------	-------------------

C-8 Cesto base 16c Ø113 h:100mm



5300159	Prezzo 35€
---------	-------------------

C-6 Cesto base 25c Ø90 h:100mm



5300184	Prezzo 36€
---------	-------------------

C-7 Cesto base 36c Ø75 h:100mm



5300194	Prezzo 44€
---------	-------------------

C-9 Cesto base 49c Ø64 h:100mm



5300215	Prezzo 11€
---------	-------------------

C-D Estensione cesti 16c h:45mm



5300205	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-B Estensione cesti 25c h:45mm





5300210	Prezzo 13€
---------	-------------------

C-C Estensione cesti 36c h:45mm



5300220	Prezzo 15€
---------	-------------------

C-E Estensione cesti 49c h:45mm



5300200	Prezzo 10€
---------	-------------------

C-A Estensione aperta cesti h:45mm



5300152	Prezzo 19€
---------	-------------------

C-13 Coperchio 500x500 cieco



5300250	Prezzo 108€
---------	--------------------

Cesto inclinato 500x500

Inserti / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cesti e lavastoviglie Sammic.



2302058	Prezzo 7€
---------	------------------

Porta piattini 310x95



2305488	Prezzo 8€
---------	------------------

Porta piattini 350x95



2302615	Prezzo 4€
---------	------------------

Cestello singolo portaposate
110x80x110mm



2302617	Prezzo 8€
---------	------------------

Cestello doppio portaposate ·
2x(110x80x110mm)



5300135	Prezzo 6€
---------	------------------

C-1370 Cestello portaposate
105x105x125



5300125	Prezzo 15€
---------	-------------------

Cestello portaposate C-1371
430x210x150mm



Addolcitori manuali



Capacità: 8 a 20 litri.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Struttura in acciaio inossidabile 18/8.
- Gli addolcitori manuali Sammic sono stati studiati nel minimo dettaglio, sono sicuri e facili da usare.

		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 8 lt. Ø185x400mm	136€
5320010	Addolcitore D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Addolcitore D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Addolcitore D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

Addolcitori automatici



Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.

		Prezzo
5320112	Addolcitore DS-12 12lt. 230/50-60/1	1.149€
5320126	Addolcitore DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€





Lavaoggetti professionali

Lavapentole industriale per lavare pentole, paioli, padelle, casseruole, ecc

Lavautensili con grande capacità di carico ed elevata pressione, che assicurano risultati di lavaggio e igiene davvero ottimali.



Ideale per lavare grandi utensili in ristoranti, gelaterie, pasticcerie, macellerie, ecc.

Costruzione di alta qualità

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Doppia parete: funzionamento silenzioso e riduzione delle dispersioni termiche.

Igiene perfetta

- Alta potenza e pressione.
- Interno con finiture arrotondate: si evita l'accumulo di sporco nel serbatoio.
- Diffusori di lavaggio integrati in tubo di acciaio inossidabile.
- Diffusori di lavaggio e risciacquo facilmente rimovibili.
- Dotato di caldaia per risciacquo e pompa di pressione.
- LU-60/75: opzione di arresto termico, che garantisce una temperatura minima di risciacquo di 85 ° C all'inizio del ciclo.
- LU-60/75: disponibile con pompa di scarico e valvola di non ritorno.

Massimo comfort e sicurezza per l'utente

- Doppia apertura della porta con contrappeso: minimo sforzo.
- Cestello in acciaio inossidabile completamente rimovibile: facilita il carico e lo scarico.
- LU-60/75: pannello di controllo elettronico molto intuitivo. Indicatore LED per le temperature di lavaggio e risciacquo.
- LU-130: pannello di controllo elettronico con visualizzazione delle temperature di lavaggio e risciacquo.
- Porta dotata di microinterruttore di sicurezza.



	LU-60	LU-75
DIMENSIONI DEL CESTELLO	600x630mm	780x700mm
ALTEZZA UTILE	650mm	650mm
CICLI		
CICLI	3	3
DURATA CICLO(I)	120" / 240" / 360"	120" / 240" / 360"
PRODUZIONE CESTELLI/ORA	30 / 15 / 10	30 / 15 / 10
POTENZA		
POTENZA DELLA POMPA	3Hp / 2200W	3,2Hp / 2400W
POTENZA POMPA PRESSIONE	470W	470W
POTENZA VASCA	6000W	6000W
POTENZA CALDAIA	9000W	10500W
POTENZA TOTALE	11200W	12900W
DIMENSIONI ESTERNE		
DIMENSIONI ESTERNE	742 x 852 x 1840mm	922 x 932 x 1840mm
PROFONDITÀ (APERTO)	1232mm	1312mm
ALTEZZA (APERTO)	2035mm	2035mm
PESO NETTO	168Kg	196Kg
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)		



LAVAGGETTI LU-60

Cesto da 600 x 630 mm.

Altezza utile: 650 mm.

		Prezzo
1300570	Lavapentole LU-60 230-400/50/3N	9.116€
1300574	Lavapentole LU-60B 230-400/50/3N (con pompa di scarico)	9.350€

Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi.

Opzionale

- Kit dosatore per il detersivo regolabile.
- Kit dosatore per il brillantante.
- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.



LAVAGGETTI LU-75

Cesto da 780 x 700 mm.

Altezza utile: 650 mm.

		Prezzo
1300580	Lavapentole LU-75 230-400/50/3N	11.688€
1300584	Lavapentole LU-75B 230-400/50/3N (con pompa di scarico)	11.923€

Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e supplemento per 4 vassoi.

Opzionale

- Kit dosatore per il detersivo regolabile.
- Kit dosatore per il brillantante.
- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.

ACCESSORI

Cesti inox

Progettate per lavapentole Sammic.

Cesti in acciaio inox per ogni modello di lavapentole.



		Prezzo
2319029	Cesto inox SU-600	248€
2319027	Cesto inox SU-750	273€

Inserto per vassoi

Progettato per lavapentole Sammic.

Inserto inox per tutti i lavapentole Sammic.



		Prezzo
2310977	Inserto inox per vassoi LU	122€





Dosatori

Progettate per lavapentole Sammic.

Progettate per lavapentole Sammic.



		Prezzo
2310293	Dosatore detersivo variabile per LU-60/75	155€
2319005	Kit dosatore brillantante variabile per LU-60/75	186€

Addolcitori manuali

Capacità: 8 a 20 litri.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Struttura in acciaio inossidabile 18/8.
- Gli addolcitori manuali Sammic sono stati studiati nel minimo dettaglio, sono sicuri e facili da usare.



		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 8 lt. Ø185x400mm	136€
5320010	Addolcitore D-12 12lt. Ø185x500mm	152€
5320015	Addolcitore D-16 16lt. Ø185x600mm	189€
5320020	Addolcitore D-20 20lt. Ø185x900mm	232€

Addolcitori automatici

Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzate per macchine de caffè espresso, lavastoviglie, piccole caldaie, ecc.

- Addolcitori particolarmente adatti a soddisfare le esigenze di bar, ristoranti, hotel e in tutte le applicazioni in cui sia richiesto l'uso di acqua di qualità.
- Aumenta la resa degli impianti e la durata delle apparecchiature.



		Prezzo
5320112	Addolcitore DS-12 12lt. 230/50-60/1	1.149€
5320126	Addolcitore DS-26 26lt. 230/50-60/1	1.387€



Asciugatrici - brillantatrici per posate

Asciugano, igienizzano, lucidano ed elimina i resti di calcare dalle posate dopo il lavaggio



Le asciugatrici - brillantatrici di posate Sammic offrono risparmio, rapidità e igiene nella cura delle posate.

Economia, velocità e igiene nell'asciugatura delle posate

- **Economia:** risparmio sui costi del personale e rapido ritorno sugli investimenti.
- **Velocità:** produzione fino a 8.000 posate / ora.
- **Igiene:** la lampada germicida UVC sterilizza la copertura e il granulato di essiccazione.

Fatto per durare

- Corpo e vasca di lucidatura in acciaio inossidabile
- Rampe di circolazione delle posate arrotondate e coperte da materiale isolante: circolazione regolare e fluida.

Pannello intuitivo: massima informazione e controllo di processo

- Indicatore luminoso e acustico della macchina pronto per introdurre le posate.
- Indicatore luminoso di riscaldamento acceso o spento.
- Spia di cambio granella.
- Temperatura del grano controllata dalla sonda: precisione e velocità di reazione. Spia luminosa prima della possibile rottura della sonda.
- Indicatore luminoso per la sostituzione della lampada germicida UVC. Possibilità di disattivarlo per riparazione e manutenzione.
- Ciclo di asciugatura dopo l'uso della macchina con spegnimento automatico: prolunga la durata del granulato di lucidatura.

Un modello per ogni esigenza

- **SAM-3001:** modello da tavolo. 3000 pezzi / ora. Dotato di ventola di uscita.
- **SAS-5001:** modello a piede. 8.000 pezzi / ora. Kit ruote anteriori opzionale.
- **SAS-6001:** modello a piede. 8.000 pezzi / ora. Dotato di ventola di uscita e motore freno. Kit ruote anteriori opzionale.

	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARATTERISTICHE			
PRODUZIONE PEZZI/ORA	3000	8000	8000
POTENZA			
POTENZA MOTORE	175W	300W	300W
POTENZA RESISTENZA	450W	900W	900W
POTENZA LAMPADA UVC	8W	8W	8W
POTENZA VENTILATORE	50W	--W	50W
DIMENSIONI ESTERNE			
DIMENSIONI ESTERNE	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
PESO NETTO	43Kg	130Kg	130Kg



ASCIUGATORI PER POSATE SAM-3001

Modello da tavola con ventilatore di uscita.
Produzione di 3000 pezzi/ora.

	Prezzo
1370043 Asciugaposate SAM-3001 230/50/1	3.950€

Incluso

- Lampada germicida.
- Ventilatore di uscita.
- Crusca 3 kg.



ASCIUGATORI PER POSATE SAS-5001

Modello a stativo

Produzione fino a 8000 pezzi/ora.

		Prezzo
1370042	Asciugaposate SAS-5001 230/50/1	6.389€
1370046	Asciugaposate SAS-5001 230-400/50/3N	6.199€

Incluso

- Lampada germicida.
- Crusca 5kg.

Opzionale

- Kit ruota anteriore.



ASCIUGATORI PER POSATE SAS-6001

Modello a stativo con ventilatore d'uscita e freno motore

Produzione fino a 8000 pezzi/ora.

		Prezzo
1370044	Asciugaposate SAS-6001 230/50/1	7.244€
1370048	Asciugaposate SAS-6001 230-400/50/3N	7.031€

Incluso

- Lampada germicida
- Freno motore.
- Ventilatore.
- Crusca 5kg.

Opzionale

- kit ruota anteriore

ACCESSORI

Prodotto pulente

Prodotto asciugante vegetale per asciugare e pulire.

Disponibile in sacchi da 3 Kg. e 5 Kg.



		Prezzo
2379014	Crusca 3kg.	23€
2370011	Crusca 5kg.	39€

Kit ruota anteriore

Ruota anteriore per facilitare lo spostamento della macchina.

Kit ruota anteriore (non installata).



		Prezzo
2379015	Ruota frontale SAS	157€



Rubinetteria industriale

- Per uso industriale nelle grandi cucine e nel settore alimentare.
- Cromatura di altissima qualità.
- Facile da installare, necessita di poca manutenzione.
- Con grande portata, il suo design prevede un sistema ad acqua continua nella doccia.



RUBINETTI

Rubinetti professionali.

- Per uso industriale sia in grandi cucine sia nel settore alimentare.
- Cromatura di altissima qualità.
- Facile installazione e manutenzione minima.
- Con flusso elevato, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella rubinetti.

		Prezzo
5870010	Rubinetto con canna a "C" GR-C	123€
5870011	Rubinetto con leva lunga GR-CL	121€



DOCCIA DIRETTA

Flusso diretto dalla rete.

- Per uso industriale sia in grandi cucine sia nel settore alimentare.
- Cromatura di altissima qualità.
- Facile installazione e manutenzione minima.
- Con flusso elevato, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella doccia.

		Prezzo
5870021	Doccione acqua diretta DD	284€
5870022	Doccione acqua diretta canna a metà asta DD-G	322€



DOCCIA 1 ACQUA

Con rubinetto di apertura dell'acqua.

- Per uso industriale sia in grandi cucine sia nel settore alimentare.
- Cromatura di altissima qualità.
- Facile installazione e manutenzione minima.
- Con flusso elevato, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella doccia.

		Prezzo
5870023	Doccione 1 acqua D-1	322€



DOCCIA 2 ACQUE

Possibilità di combinare acqua fredda e calda.

Può essere dotato di rubinetto o no.

- Per uso industriale sia in grandi cucine sia nel settore alimentare.
- Cromatura di altissima qualità.
- Facile installazione e manutenzione minima.
- Con flusso elevato, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella doccia.

		Prezzo
5870024	Doccione miscelatore D-2	360€
5870025	Doccione miscelatore con canna a metà asta D-2G	415€
5870026	Doccione miscelatore con canna a metà asta a "C" D-2GC	444€



TUBI CON DOCCIA

Tubo con doccia.

Lunghezza del tubo tra 10 m. e 15 m.

- Per uso industriale sia in grandi cucine sia nel settore alimentare.
- Cromatura di alta qualità.
- Facile installazione e manutenzione minima.
- Con flusso elevato.

		Prezzo
5870030	Gruppo lavaggio con avvolgitubo 10m DM-10	1.550€
5870031	Gruppo lavaggio con avvolgitubo 15m DM-15	1.593€



Carrelli

Carrelli cestelli da lavastoviglie industriali

Carrelli con ruote per il trasporto dei cestelli da lavastoviglie industriale Sammic, disponibili in tre diversi formati:

- Alti con guide
- Bassi con maniglia
- Bassi senza maniglia

Costruiti in acciaio inox AISI304, con ruote del diametro di 125 mm, di cui 2 con freno.



CARRELLO PORTACESTELLI LAVASTOVIGLIE CON GUIDE CGC-7

Guide a "L" con fermo posteriore.

Paso guide di 192,5 mm.

- Carrelli saldati con struttura in tubo d'acciaio inossidabile AISI304 quadrato da 25x25x1,2.
- Guide a "L" con fermo posteriore.
- Ruote da Ø125 mm, di cui 2 con freno.
- Paracolpi in gomma.

Prezzo

5860731 Carrello portacestelli lavastoviglie con guide CGC-7

743€

CARRELLO BASSO PORTACESTELLI LAVASTOVIGLIE CCV(A)

Carrelli bassi portacestelli con manico e senza manico.

Carrelli con piano e impugnatura in acciaio inossidabile AISI304.

Ruote da Ø125 mm, di cui 2 con freno.

Prezzo

5862001 Carrello basso portacestelli lavastoviglie con impugnatura CCVA

514€

5862002 Carrello basso portacestelli lavastoviglie senza impugnatura CCV

331€



Recipienti inox

Pattumiere carrellate e portasacco con pedale in acciaio inossidabile



PATTUMIERA CARRELLATA

Anche utile per immagazzinare e trasportare qualsiasi prodotti

Capacità da 50 o 95 litri, quest'ultima con o senza pedale.

- Costruiti interamente in acciaio inossidabile.
- Permette di immagazzinare e trasportare qualsiasi prodotti, quindi sono ideali per il processo di sbarazzo delle stoviglie nelle zone di lavaggio o sulle tavole di preparazione degli alimenti per la raccolta dei rifiuti.
- Provvisi di manici e coperchi con supporto di aggancio al recipiente.
- 2 ruote girevoli ricoperte di gomma insonorizzante.

		Prezzo
5702576	Pattumiera 50l. CU-50	335€
5702577	Pattumiera 95l. CU-95	411€
5702578	Pattumiera a pedale 95l. CU-95P	573€



PORTASACCO CON PEDALE

Portasacco con 2 ruote girevoli ricoperte di gomma insonorizzante.

Manico anteriore per facilitare lo spostamento e supporto anteriore con pedale per aprire il coperchio.

- Struttura in acciaio inossidabile.
- 2 ruote girevoli ricoperte di gomma insonorizzante.
- Supporto anteriore con pedale per apertura del coperchio.
- Manico anteriore per facilitare lo spostamento.

		Prezzo
5861100	Portasacco con pedale CB	491€



GHIACCIO





Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto Pieno - Gamma GS

Ghiaccio Gourmet: Ideale per raffreddare ogni tipo di bevanda



6 modelli coprono la produzione giornaliera da 22 a 137 Kg in 24 ore.

Gamma refrigerata ad aria terminale ad A.

Gamma refrigerata ad acqua terminale a W.

- Le serie Sammi GS di Ghiaccio Gourmet sono state progettate per il settore dell'ospitalità.
- Il cubetto di Ghiaccio Gourmet grande e compatto di Sammic GS è il cubetto preferito da professionisti e consumatori.
- I Cubetti compatti di 22gr (GS25 14gr) si sciolgono molto lentamente, consentendo ai clienti di gustare più a lungo le loro bevande fredde.
- Il controllo della macchina viene effettuato per temporizzatore e termostato. Semplice, di facile comprensione e manutenzione.
- Elevata affidabilità e basso costo di pezzi di ricambio.
- Acciaio inossidabile AISI 304 di alta qualità con sportello integrato che migliora lo stile pulito della macchina.
- Con un isolamento eccezionale in poliuretano espanso iniettato senza HCFC, la macchina Sammic GS manterrà la compattezza e la qualità del ghiaccio prodotto più di qualsiasi altra macchina.
- Tutte le parti a contatto con l'acqua sono state progettate in modo da minimizzare il loro attrito e per garantire la massima tensione di superficie, riducendo notevolmente il livello sonoro.



	GS-25PA	GS-35PA	GS-45A	GS-60PA	GS-80PA	GS-135A	GS-25PW	GS-35PW	GS-45PW	GS-60PW	GS-80PW	GS-135W
DIMENSIONI DEL CUBETTO	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø x 23mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	-	-	-	-	-	-	sì	sì	sì	sì	sì	sì
RAFFREDDAMENTO AD ARIA	sì	sì	sì	sì	sì	sì	-	-	-	v	-	-
PRODUZIONE IN 24H. FINO A	22Kg.	33Kg.	42Kg.	54Kg.	75Kg.	135Kg.	25Kg.	35Kg.	44Kg.	57Kg.	81Kg.	137Kg.
CAPACITÀ DEL DEPOSITO	6Kg	15Kg	15Kg	30Kg	40Kg	60Kg	6Kg	15Kg	15Kg	30Kg	40Kg	60Kg
POTENZA TOTALE	360W	400W	450W	460W	720W	1150W	360W	400W	450W	460W	720W	1150W
ENTRATA ACQUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
DIAMETRO SCARICO	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm
DIMENSIONI ESTERNE												
LARGHEZZA	350mm	435mm	435mm	515mm	645mm	930mm	350mm	435mm	435mm	515mm	645mm	930mm
PROFONDITÀ	475mm	605mm	605mm	645mm	645mm	565mm	475mm	605mm	605mm	645mm	645mm	565mm
ALTEZZA	590mm	695mm	695mm	840mm	870mm	915mm	590mm	695mm	695mm	840mm	870mm	915mm



GAMMA ARIA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad aria



6 modelli coprono la produzione giornaliera da 22 a 135 Kg in 24 ore.
Cubetto compatto di 22 gr (GS25 14gr).

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: spruzzo.
- Comandi elettromeccanici.
- Serbatoio incorporato.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'aria: 5-40°C.
- Modelli P: gas R290.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5188025	Fabbricatore di ghiaccio GS-25PA 230/50/1	22 Kg.	6 Kg	360 W	1.257€
5188035	Fabbricatore di ghiaccio GS-35PA 230/50/1	33 Kg.	15 Kg	400 W	1.660€
5188045	Fabbricatore di ghiaccio GS-45PA 230/50/1	42 Kg.	15 Kg	450 W	1.870€
5188065	Fabbricatore di ghiaccio GS-60PA 230/50/1	54 Kg.	30 Kg	460 W	2.022€
5188085	Fabbricatore di ghiaccio GS-80PA 230/50/1	75 Kg.	40 Kg	720 W	2.719€
5168135	Fabbricatore di ghiaccio GS-135A 230/50/1	135 Kg.	60 Kg	1150 W	3.565€



GAMMA ACQUA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad acqua



6 modelli coprono la produzione giornaliera da 25 a 137 Kg in 24 ore. Cubetto compatto di 22 gr (GS25 14gr).

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: spruzzo.
- Comandi elettromeccanici.
- Serbatoio incorporato.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'acqua: 5-35°C.
- Modelli P: gas R290.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5188026	Fabbricatore di ghiaccio GS-25PW 230/50/1	25 Kg.	6 Kg	360 W	1.257€
5188036	Fabbricatore di ghiaccio GS-35PW 230/50/1	35 Kg.	15 Kg	400 W	1.660€
5188046	Fabbricatore di ghiaccio GS-45PW 230/50/1	44 Kg.	15 Kg	450 W	1.870€
5188066	Fabbricatore di ghiaccio GS-60PW 230/50/1	57 Kg.	30 Kg	460 W	2.022€
5168086	Fabbricatore di ghiaccio GS-80W 230/50/1	81 Kg.	40 Kg	720 W	2.719€
5168136	Fabbricatore di ghiaccio GS-135W 230/50/1	137 Kg.	60 Kg	1150 W	3.565€



Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto vuoto

Facile da usare - Affidabile - Efficace - Efficiente

9 modelli coprono la produzione giornaliera da 21 a 140 Kg in 24 ore.

Gamma refrigerata ad aria terminale ad A.

Gamma refrigerata ad acqua terminale a W.

- Le macchine per cubetti regolari E producono un cubetto vuoto che ottimizza la superficie di scambio della temperatura.
- Produzioni assicurate e massima affidabilità grazie all'evaporatore con sistema a pale che garantisce un funzionamento perfetto persino nelle zone in cui l'acqua è molto dura.
- Evaporatore dotato di ampia superficie che assicura la massima efficienza.
- Struttura esterna e piastra dell'evaporatore in acciaio inox.
- Pannello frontale in resina estremamente resistente.
- Deposito incorporato.
- Ampio sportello con cerniere in poliuretano ad alta densità con deflettore interno: perfetto isolamento e facile accesso al deposito.
- Sistema di acqua pulita ad ogni ciclo, che assicura un cubetto di massima qualità, pulito e trasparente.
- Le superfici a contatto con l'acqua sono trattate con antimicrobico Aglon, tecnologia che consente una protezione incorporata resistente alla crescita di microbi in modo naturale e continuo.
- Interruttore di spegnimento e accensione.
- Massimo rendimento grazie al compressore ermetico potenziato, progettato per lavorare in ogni condizione.
- Rumore minimo grazie all'assenza di movimenti rapidi dell'acqua.
- Refrigerante R 134A / R290, innocuo per l'ambiente.
- Raffreddamento ad aria o ad acqua.



	GP-20PA	GP-30A	GP-40A	GP-50A	GP-60A	GP-80A	GP-120A	GP-20W	GP-30W	GP-40W	GP-50W	GP-60W	GP-80W	GP-120W
DIMENSIONI DEL CUBETTO	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm	Ø29 x 42mm
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	-	-	-	-	-	-	-	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
RAFFREDDAMENTO AD ARIA	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì	-	-	-	-	-	-	-
PRODUZIONE IN 24H. FINO A	22Kg.	31Kg.	38Kg.	48Kg.	55Kg.	79Kg.	120Kg.	24Kg.	33Kg.	40Kg.	51Kg.	60Kg.	82Kg.	128Kg.
CAPACITÀ DEL DEPOSITO	9Kg	12Kg	20Kg	25Kg	30Kg	37Kg	50Kg	9Kg	12Kg	20Kg	25Kg	30Kg	37Kg	50Kg
POTENZA TOTALE	287W	293W	421W	550W	650W	775W	800W	287W	293W	421W	550W	650W	775W	800W
ENTRATA ACQUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
DIAMETRO SCARICO	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm
DIMENSIONI ESTERNE														
LARGHEZZA	401mm	401mm	401mm	513mm	593mm	673mm	843mm	401mm	401mm	401mm	513mm	593mm	673mm	843mm
PROFONDITÀ	506mm	506mm	506mm	557mm	557mm	557mm	557mm	506mm	506mm	506mm	557mm	557mm	557mm	557mm
ALTEZZA	637mm	692mm	692mm	826mm	929mm	979mm	979mm	637mm	692mm	692mm	826mm	929mm	979mm	979mm
PESO NETTO	36Kg	39Kg	43Kg	48Kg	55Kg	60Kg	80Kg	36Kg	39Kg	43Kg	48Kg	55Kg	60Kg	80Kg



GAMMA ARIA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad aria



7 modelli coprono la produzione giornaliera da 22 a 180 Kg in 24 ore. Cubetto del ghiaccio vuoto di 22gr.

- Carrozzerie AISI 304.
- Sistema a palette.
- Tropicalizzate classe T.
- Certificazione CE ISO 9001.
- Cubetto vuoto Ø29x42mm.
- Pressione 0,7-6 bar.
- Condensazione aria.
- Comandi elettromeccanici.
- Temp.dell'aria 5-40 °C.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5189020	Fabbricatore di ghiaccio GP20PA 230/501	22 Kg.	9 Kg	287 W	1.473€
5189030	Fabbricatore di ghiaccio GP30PA 230/50/1	31 Kg.	12 Kg	293 W	1.635€
5189040	Fabbricatore di ghiaccio GP40PA 230/501	38 Kg.	20 Kg	421 W	1.859€
5169050	Fabbricatore di ghiaccio GP50A 230/50/1	48 Kg.	25 Kg	550 W	2.092€
5169060	Fabbricatore di ghiaccio GP60A 230/50/1	55 Kg.	30 Kg	650 W	2.221€
5169080	Fabbricatore di ghiaccio GP80A 230/50/1	79 Kg.	37 Kg	775 W	2.630€
5169120	Fabbricatore di ghiaccio GP120A 230/50/1	120 Kg.	50 Kg	800 W	3.448€



GAMMA ACQUA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad acqua



7 modelli coprono la produzione giornaliera da 24 a 190 Kg in 24 ore. Cubetto del ghiaccio vuoto di 22gr.

- Carrozzerie AISI 304.
- Sistema a palette.
- Tropicalizzate classe T.
- Cubetto vuoto Ø29x42mm.
- Pressione 0,7-6 bar.
- Condensazione acqua.
- Comandi elettromeccanici.
- Temp.dell'acqua 5-35 °C.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5189021	Fabbricatore di ghiaccio GP20PW 230/50/1	24 Kg.	9 Kg	287 W	1.473€
5169031	Fabbricatore di ghiaccio GP30W 230/50/1	33 Kg.	12 Kg	293 W	1.635€
5189041	Fabbricatore di ghiaccio GP40PW 230/50/1	40 Kg.	20 Kg	421 W	1.859€
5169051	Fabbricatore di ghiaccio GP50W 230/50/1	51 Kg.	25 Kg	550 W	2.092€
5169061	Fabbricatore di ghiaccio GP60W 230/50/1	60 Kg.	30 Kg	650 W	2.221€
5169081	Fabbricatore di ghiaccio GP80W 230/50/1	82 Kg.	37 Kg	775 W	2.630€
5169121	Fabbricatore di ghiaccio GP120W 230/50/1	128 Kg.	50 Kg	800 W	3.448€

ACCESSORI

Serbatoio per ghiaccio SPG-225 (GP)



Capacità: 225 Kg.

Per macchine di ghiaccio vuoto modulare (GP-200).

		Prezzo
5168212	Deposito macchina di ghiaccio SPG-225	1.929€



Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto Pieno - Gamma Modulare GS

Ghiaccio Gourmet: Ideale per raffreddare ogni tipo di bevanda

Macchine per grandi produzioni con serbatoio indipendente.

2 modelli coprono la produzione giornaliera da 150 a 380 Kg in 24 ore.

Gamma refrigerata ad aria terminale ad A

Gamma refrigerata ad acqua terminale a W

- Le serie Sammi GS di Ghiaccio Gourmet sono state progettate per il settore dell'ospitalità.
- Il cubetto di Ghiaccio Gourmet grande e compatto di Sammic GS è il cubetto preferito da professionisti e consumatori.
- I Cubetti compatti di 22gr. si sciolgono molto lentamente, consentendo ai clienti di gustare più a lungo le loro bevande fredde.
- Il controllo della macchina viene effettuato per temporizzatore e termostato.
- Semplice, di facile comprensione e manutenzione.
- Elevata affidabilità e basso costo di pezzi di ricambio.
- Acciaio inossidabile AISI 304 di alta qualità con sportello integrato che migliora lo stile pulito della macchina.
- Con un isolamento eccezionale in poliuretano espanso iniettato senza HCFC, la macchina Sammic GS manterrà la compattezza e la qualità del ghiaccio prodotto più di qualsiasi altra macchina.
- Tutte le parti a contatto con l'acqua sono state progettate in modo da minimizzare il loro attrito e per garantire la massima tensione di superficie, riducendo notevolmente il livello sonoro.



	GS-150A	GS-400A	GS-150W	GS-400W
DIMENSIONI DEL CUBETTO	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm	Ø39 x 35mm
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	-	-	sì	sì
RAFFREDDAMENTO AD ARIA	sì	sì	-	-
PRODUZIONE IN 24H. FINO A	150Kg.	380Kg.	153Kg.	380Kg.
POTENZA TOTALE	1500W	3300W	1500W	3300W
ENTRATA ACQUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
DIAMETRO SCARICO	20mm	20mm	20mm	20mm
DIMENSIONI ESTERNE				
LARGHEZZA	775mm	1321mm	775mm	1321mm
PROFONDITÀ	625mm	638mm	625mm	638mm
ALTEZZA	805mm	978mm	805mm	978mm



GAMMA ARIA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad aria



2 modelli coprono la produzione giornaliera da 150 a 380 Kg in 24 ore.
Cubetto compatto di 30 gr.

- Cubetto pieno.
- Macchine per grandi produzioni.
- Ideale per raffreddare ogni tipo di bevanda.
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: spruzzo.
- Comandi elettromeccanici.
- Serbatoio indipendente.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'aria: 5-40°C.

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio SGS-210.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5168150	Fabbricatore di ghiaccio GS-150A 230/50/1	150 Kg.	modulare Kg	1500 W	3.963€
5168400	Fabbricatore di ghiaccio GS-400A 230/50/1	380 Kg.	modulare Kg	3300 W	8.533€

GAMMA ACQUA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad acqua



2 modelli coprono la produzione giornaliera da 153 a 380 Kg in 24 ore.
Cubetto compatto di 30 gr.

- Cubetto pieno.
- Macchine per grandi produzioni.
- Ideale per raffreddare ogni tipo di bevanda.
- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: spruzzo.
- Comandi elettromeccanici.
- Serbatoio indipendente.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'acqua: 5-35°C.

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio SGS-210.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5168151	Fabbricatore di ghiaccio GS-150W 230/50/1	153 Kg.	modulare Kg	1500 W	3.963€
5168401	Fabbricatore di ghiaccio GS-400W 230/50/1	380 Kg.	modulare Kg	3300 W	8.533€



ACCESSORI

Serbatoio per ghiaccio SGS-225



Capacità: 225 Kg.

Per macchine di ghiaccio pieno modulare.

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 1071 mm.

		Prezzo
5168210	Deposito macchina di ghiaccio SGS-225	1.929€

Serbatoio per ghiaccio SGS-500



Capacità: 500 Kg.

Per macchine di ghiaccio pieno modulare GS-400A/W.

Dimensioni esterne: 1321 x 872 x 1122 mm.

		Prezzo
5168500	Deposito macchina di ghiaccio SGS-500	3.120€



Macchine per la produzione di ghiaccio triturato - Gamma GG

**Ideale per l'esposizione o conservazione di cibo fresco come
pesce, verdura, ecc**



Gamma Completa composta da modelli con deposito incorporato e una produzione compresa tra 48 e 88 Kg. in 24 ore, fino a modelli con deposito indipendente e una produzione max. di 395 Kg. in 24 ore.

La gamma dei produttori di ghiaccio granulari sammic GG sono la soluzione ottimale per mantenere la freschezza più a lungo.

La macchina produttrice di ghiaccio granulare a secco Sammic GG vi darà un raffreddamento ottimale per una vasta gamma di prodotti ed applicazioni: espositori per alimenti freschi nei supermercati, ristoranti che servono cibi pronti, conservazione dei frutti di mare, cocktail.

Le macchine di ghiaccio Sammic GG granulare a secco sono però ugualmente diffuse ed utilizzate nei laboratori, nel settore sanitario e in ambienti industriali e scientifici molto diversi.

Le macchine di ghiaccio granulare a secco permettono agli utenti di diversi settori di mantenere la temperatura sotto controllo e quindi di garantire la sicurezza in applicazioni alimentari, commerciali, scientifiche e industriali.

L'acciaio inossidabile di alto grado e adatto al contatto con gli alimenti e un isolamento di densità superiore garantiscono la qualità con un consumo energetico ottimizzato.

	GG-55PA	GG-90PA	GG-55PW	GG-90W	GG-220PA	GG-400A	GG-220W	GG-400W
RAFFREDDAMENTO AD ACQUA	-	-	sì	sì	-	-	sì	sì
RAFFREDDAMENTO AD ARIA	sì	sì	-	-	sì	sì	-	-
PRODUZIONE IN 24H. FINO A	48Kg.	85Kg.	52Kg.	88Kg.	220Kg.	390Kg.	225Kg.	395Kg.
CAPACITÀ DEL DEPOSITO	20Kg	20Kg	20Kg	20Kg	Kg	Kg	Kg	Kg
POTENZA TOTALE	505W	533W	505W	533W	780W	1300W	780W	1300W
ENTRATA ACQUA	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
DIAMETRO SCARICO	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm	20mm
DIMENSIONI ESTERNE								
LARGHEZZA	465mm	465mm	465mm	465mm	515mm	675mm	515mm	675mm
PROFONDITÀ	595mm	595mm	595mm	595mm	550mm	550mm	550mm	550mm
ALTEZZA	790mm	790mm	790mm	790mm	575mm	660mm	575mm	660mm



GAMMA COMPATTA ARIA

Fabbricatori di ghiaccio compatti raffreddate ad aria

Gamma completa composta da modelli con deposito incorporato e una produzione compresa tra 48 e 85 Kg. in 24 ore.

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: granulare.
- Comandi elettromeccanici.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'aria: 5-40°C.
- Modelli P: gas R290.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-55PA

Produzione 48 Kg./giorno. Raffreddata ad aria.

Serbatoio incorporato.

		Prezzo
5184055	Fabbricatore di ghiaccio GG-55PA 230/50/1	3.215€

Incluso

- Serbatoio incorporato.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-90PA

Produzione 85 Kg./giorno. Raffreddata ad aria.

Serbatoio incorporato.

		Prezzo
5184090	Fabbricatore di ghiaccio GG-90PA 230/50/1	3.502€

Incluso

- Serbatoio incorporato.



GAMMA COMPATTA ACQUA

Fabbricatori di ghiaccio compatti raffreddate ad acqua

Modelli con deposito incorporato e una produzione compresa tra 52 e 88 Kg. in 24 ore.

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: granulare.
- Comandi elettromeccanici.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'acqua: 5-35°C.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-55PW

Produzione 52 Kg./giorno. Raffreddata ad acqua.

Serbatoio incorporato.

		Prezzo
5184056	Fabbricatore di ghiaccio GG-55PW 230/50/1	3.215€

Incluso

- Serbatoio incorporato.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-90PW

Produzione 88 Kg./giorno. Raffreddata ad acqua.

Serbatoio incorporato.

		Prezzo
5164091	Fabbricatore di ghiaccio GG-90W 230/50/1	3.502€

Incluso

- Serbatoio incorporato.



GAMMA ARIA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad aria con deposito indipendente

Modelli con deposito indipendente e una produzione max. di 390 Kg. in 24 ore.

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: granulare.
- Comandi elettromeccanici.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'aria: 5-40°C.
- Modelli P: gas R290.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-220PA

Produzione 220 Kg./giorno. Raffreddata ad aria.

Serbatoio indipendente.

		Prezzo
5184220	Fabbricatore di ghiaccio GG-220PA 230/50/1	3.682€

Incluso

· Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

· Serbatoio.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-400A

Produzione 390 Kg./giorno. Raffreddata ad aria.

Serbatoio indipendente.

		Prezzo
5164400	Fabbricatore di ghiaccio GG-400A 230/50/1	5.669€

Incluso

· Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

· Serbatoio.



GAMMA ACQUA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad acqua con deposito indipendente

Modelli con deposito indipendente e una produzione max. di 395 Kg. in 24 ore.

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: granulare.
- Comandi elettromeccanici.
- Tropicalizzate Classe T.
- Temperatura dell'acqua: 5-35°C.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-220W

Produzione 225 Kg./giorno. Raffreddata ad acqua.

Serbatoio indipendente.

		Prezzo
5164221	Fabbricatore di ghiaccio GG-220W 230/50/1	3.682€

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-400W

Produzione 395 Kg./giorno. Raffreddata ad acqua.

Serbatoio indipendente.

		Prezzo
5164401	Fabbricatore di ghiaccio GG-400W 230/50/1	5.669€

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio.



ACCESSORI

Serbatoio per ghiaccio SGG-225



Capacità: 225 Kg.

Per macchine di ghiaccio triturato modulare (GG-220A/W, GG-400A/W).

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 1071 mm.

		Prezzo
5168211	Deposito macchina di ghiaccio SGG-225	1.929€

Serbatoio per ghiaccio SGG-500



Capacità: 500 Kg.

Per macchine di ghiaccio triturato modulare GG-400A/W.

Dimensioni esterne: 1321 x 872 x 1122 mm.

		Prezzo
5168501	Deposito macchina di ghiaccio SGG-500	3.120€



Serbatoi per ghiaccio - Gamma SG

Facile da usare - Affidabile - Efficace - Efficiente

Appositamente ideati per fabbricatori di cubetti modulari GS e fabbricatori di scaglie di ghiaccio GG.

Sistemi di magazzino con serbatoio Sammic SG per richieste di grandi quantità di ghiaccio in poco tempo.

La soluzione provata e ottimale per il corretto stoccaggio di ghiaccio.

Adatto per tutte le forme di ghiaccio. Estrazione facile e conveniente del ghiaccio. Con tutte le garanzie igienico-sanitarie necessarie.

Sono adattabili ai modelli modulari GS e modelli granulare GG.



ACCESSORI

Serbatoio per ghiaccio SGS-225



Capacità: 225 Kg.

Per macchine di ghiaccio pieno modulare.

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 1071 mm.

5168210	Deposito macchina di ghiaccio SGS-225
---------	---------------------------------------

Prezzo

1.929€

Serbatoio per ghiaccio SGS-500



Capacità: 500 Kg.

Per macchine di ghiaccio pieno modulare GS-400A/W.

Dimensioni esterne: 1321 x 872 x 1122 mm.

5168500	Deposito macchina di ghiaccio SGS-500
---------	---------------------------------------

Prezzo

3.120€

Serbatoio per ghiaccio SGG-225



Capacità: 225 Kg.

Per macchine di ghiaccio tritato modulare (GG-220A/W, GG-400A/W).

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 1071 mm.

5168211	Deposito macchina di ghiaccio SGG-225
---------	---------------------------------------

Prezzo

1.929€

Serbatoio per ghiaccio SGG-500



Capacità: 500 Kg.

Per macchine di ghiaccio tritato modulare GG-400A/W.

Dimensioni esterne: 1321 x 872 x 1122 mm.

5168501	Deposito macchina di ghiaccio SGG-500
---------	---------------------------------------

Prezzo

3.120€





PREPARAZIONE DINAMICA



Macchina pelapatate professionale

Macchine pelapatate industriali per pelare fino a 30 kg di patate per operazione

I nostri pelapatate industriali pelano anche carote e altri alimenti simili. Modelli disponibili in alluminio o acciaio inox.

- Doppia gamma: alluminio e acciaio.
- Modelli con produzioni tra 5 e 30 kg per ciclo.
- Pelatura delle patate veloce e sicuro all'abrasione.
- Abrasivo adatto per alimenti, estremamente resistente e durevole.
- Pannello di controllo molto intuitivo dotato di pulsante di avvio, arresto e timer da 0 a 6 min.
- Accessori opzionali: supporti e filtri antischiuma per la pelatura.



	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUIDA DI SELEZIONE					
COPERTI (DA / A)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	-- - >200	100 - 300
CARATTERISTICHE					
CAPACITÀ DI CARICO PER CICLO	5Kg	10Kg	20Kg	30Kg	20Kg
PRODUZIONE/ORA (MAX)	100Kg	240Kg	480Kg	720Kg	300Kg
TEMPORIZZATORE	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENZA					
MONOFASE	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFASE	--W	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONI ESTERNE					
DIMENSIONI ESTERNE	333 x 367 x 490mm	435 x 635 x 668mm	433 x 635 x 786mm	622 x 760 x 1002mm	433 x 635 x 786mm
DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	425 x 555 x 965mm	433 x 638 x 1040mm	433 x 638 x 1155mm	546 x 760 x 1255mm	433 x 638 x 1155mm
PESO NETTO	15.5Kg	36Kg	35.8Kg	60Kg	39Kg



GAMMA INOX - COMPACT

Pelatrice compatta in acciaio inox

- Pelapatate compatta con capienza di 5 Kg. a ciclo.
- Ideata in particolare per gli **spazi ridotti**.
- Facilissima da installare, può essere **sistemata vicino a un lavello** per lo scarico. A titolo opzionale può essere corredata di supporto e filtro.
- Esecuzione in **acciaio inox**.
- L'abrasivo **si trova sul piatto**.
- **Sistema anti-ritorno** sulla mandata dell'acqua.



Modello compatto ideale per spazi ristretti.



Installazione molto semplice. Possibilità di scarico in un lavandino.



Sistema anti-ritorno in ingresso acqua.



PELAPATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.
Corpo in acciaio inossidabile.

		Prezzo
1000565	Pelapatate M-5 230/50-60/1	1.538€

Opzionale

- Supporto.
- Filtro anti-schiuma per le pelature.



GAMMA INOX - PROFESSIONALE

Struttura in acciaio inox

- Modelli che vanno dai 10 ai 30 kg di capienza.
- Fabbricate in **acciaio inox**.
- Piatto e **rotatori laterali** con abrasivo di carburo di silicio. Il piatto può essere facilmente smontato per la pulizia.
- Il coperchio, trasparente e in policarbonato estremamente resistente, può essere sollevato ed è dotato di chiusura e dispositivo di sicurezza.
- La porta di uscita, in alluminio, è dotata di chiusura ermetica e dispositivo di sicurezza.
- Il pannello dei comandi, dotato di **protezione IP65**, offre una migliore affidabilità contro l'umidità e gli schizzi d'acqua. È dotato di timer 0-6 min e dispone dell'opzione di funzionamento continuo.
- Auto raccolta dei rifiuti direttamente nello scarico.
- Sistema **anti-ritorno** all'ingresso dell'acqua.
- **Contatto ausiliario** con elettrovalvola esterna.
- Offrono **efficienza energetica** grazie all'ottimizzazione dei motori.



Per pelare patate, carote e simili.



Efficienza energetica grazie all'ottimizzazione dei motori.



Sistema anti-ritorno in ingresso acqua.



Palette laterali e piatto abrasivo.



PELAPATATE PI-10

Capacità per ciclo: 10 Kg.

Per pelare patate, carote e prodotti simili.

		Prezzo
1000650	Pelapatate PI-10 230-400/50/3N	2.122€
1000651	Pelapatate PI-10 230/50/1	2.191€

Opzionale

- Supporto.
- Filtro anti-schiuma per le pelature.



PELAPATATE PI-20

Capacità per ciclo: 20 Kg.

Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

		Prezzo
1000660	Pelapatate PI-20 230-400/50/3N	2.450€
1000661	Pelapatate PI-20 230/50/1	2.513€

Opzionale

- Supporto.
- Filtro anti-schiuma per le pelature.



PELAPATATE PI-30

Capacità per ciclo: 30 Kg.

Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

		Prezzo
1000630	Pelapatate PI-30 230-400/50/3N	3.901€
1000631	Pelapatate PI-30 230/50/1	4.028€

Opzionale

· Supporto con filtro anti-schiuma.

GAMMA INOX - COMBI

Pelatrice-Centrifuga

- Modello combinato **pelapatate-centrifuga**.
- Caratteristiche simili al modello PI-20 nella funzione pelatrice.
- Dotato di un **cestello** che svolge anche la funzione centrifuga.



2 in 1: pelapatate + centrifuga.



PELAPATATE-CENTRIFUGHE PES-20

2 in 1: pelapatate + centrifuga per insalata.

Come pelapatate, capacità per ciclo: 20 Kg.

Come centrifuga, capacità di 2 Kg. per operazione (20 Kg./ora). Volume utile da 19.5 litri.

		Prezzo
1000670	Pelapatate-Centrifuga PES-20 230-400/50/3N	2.446€
1000671	Pelapatate-Centrifuga PES-20 230/50/1	2.509€

Incluso

· Cestello sgocciolatoio.
· Piatto abrasivo.

Opzionale

· Supporto.
· Filtro anti-schiuma per le pelature.
· Piastra lame.

ACCESSORI

Supporto pelapatate

Struttura in acciaio inossidabile.

Supporti disponibili per tutti i pelapatate Sammic.



		Prezzo
2009224	Supporto inox M-5/PI-10/20/PES-20	301€
2009250	Supporto con filtro PI-10/20/PES-20 (Saldati)	709€
2009270	Supporto con filtro PI-30	778€

Filtro pelapatate



Accessorio opzionale per i supporti di pelapatate.

Impedisce l'accumolo dei rifiuti nelle tubazioni. Realizzato in acciaio inox.

		Prezzo
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20	406€

Tagliaverdure-Grattugia CR-143



Per tagliare qualsiasi tipo di verdura e ortaggio e grattugiare formaggi, pane, cioccolato, mandorle, ecc.

Lavora con i dischi e le griglie.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con i frullatori-mixer con opzione combinata.
- I dischi e i filtri che completano l'apparecchiatura sono uguali a quelli del tagliaverdure CA-31.

		Prezzo
1010026	Tagliaverdure CR-143	502€

Tritacarne HM-71



Per tritare piccole quantità di carne nelle migliori condizioni di igiene.

Accessori tritacarne dotati di 1 lama e 2 piastre da 4.5 e 8 mm.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate combinati sia con i frullatori-mixer con opzione combinata.

		Prezzo
1010045	Tritacarne HM-71	475€

Passapurè P-132



Permette una purea omogenea ideale per le patate al forno, fagioli bolliti, carote, frutta e verdura.

Per macchine con opzione combinata.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate combinati sia con i frullatori-mixer con opzione combinata.

		Prezzo
1010052	Passatutto P-132	559€

Piastra Lama



Piatto speciale con lame al posto dell'abrasivo.

Permette di ottenere un risultato simile alla pelatura manuale.

Valido solo per pelapatate-centrifuga PES-20.

		Prezzo
2000004	Disco girevole a lame PES-20	466€

Centrifughe

Centrifughe professionali per insalata o verdura

Produzione: fino a 720 kg /h.



Alta produzione con piena garanzia

- Centrifuga **tutti i tipi di verdure** in breve tempo.
- **Alta velocità** (900 rpm) e produttività.
- **Qualità** del prodotto garantita.

Robustezza e affidabilità

- **Motore trifase** alimentato con azionamento elettronico ad alta affidabilità. Connessione alla rete tramite presa monofase.
- Corpo e cestello centrifuga in **acciaio inossidabile** di alta qualità.
- Coperchio di sollevamento ad alta resistenza dotato di ammortizzatore e sistema di sicurezza.

Prestazioni avanzate

- Pannello elettronico, **uso molto intuitivo**. Offre funzionalità avanzate, inclusa la selezione del ciclo.
- Sistema esclusivo di **controllo delle vibrazioni**. Controlla automaticamente la distribuzione del carico prima dell'inizio del ciclo, migliorando la durata della macchina.
- Il **freno motore** consente arresti fluidi e veloci.
- **Ruote con freno** standard: massimo comfort sul posto di lavoro, stabilità durante il funzionamento e facilità di movimento.

	Alta velocità e produttività.		Massima cura del prodotto.		Uso molto intuitivo e funzionalità avanzate.
	Esclusivo sistema "Vibration Control System" e freno motore.		Ruote con freno per lo stoccaggio sottobanco.		

	ES-100	ES-200	PES-20
CARATTERISTICHE			
CAPACITÀ PER OPERAZIONE (SGOCCIOLATOIO)	6Kg	12Kg	2Kg
PRODUZIONE ORA SGOCCIOLATOIO	120-360Kg	240-720Kg	10-20Kg
POTENZA TOTALE	550W	550W	550W
CICLI	3	3	--
DURATA CICLO(I)	60/120/180"	60/120/180"	--/--/--"
DIMENSIONI ESTERNE	540 x 750 x 665mm	540 x 750 x 815mm	433 x 635 x 786mm
PESO NETTO	48Kg	52Kg	39Kg

CENTRIFUGA PER INSALATA ES-100

Capacità per ciclo: 6 Kg.

Produzione: 120-360 Kg./ora

	Prezzo
1000700 Centrifuga ES-100 230/50-60/1	2.626€

Incluso

- Cestello in acciaio inox.
- Ruote con freno.

Opzionale

- Cestello in acciaio inox supplementare.





CENTRIFUGA PER INSALATA ES-200

Capacità per ciclo: 12 Kg.

Produzione: 240-720 Kg./ora

		Prezzo
1000710	Centrifuga ES-200 230/50-60/1	3.737€

Incluso

- Cestello in acciaio inox.
- Ruote con freno.

Opzionale

- Cestello in acciaio inox supplementare.

PELATATATE-CENTRIFUGHE PES-20

2 in 1: pelapatate + centrifuga per insalata.

Come pelapatate, capacità per ciclo: 20 Kg.

Come centrifuga, capacità di 2 Kg. per operazione (20 Kg./ora). Volume utile da 19.5 litri.

		Prezzo
1000670	Pelapatate-Centrifuga PES-20 230-400/50/3N	2.446€
1000671	Pelapatate-Centrifuga PES-20 230/50/1	2.509€

Incluso

- Cestello sgocciolatoio.
- Piatto abrasivo.

Opzionale

- Supporto.
- Filtro anti-schiuma per le pelature.
- Piastra lame.

ACCESSORI

Cestello sgocciolatoio inox

Cestello centrifuga Sammic ES-100/200.



		Prezzo
2009625	Cestello ES-100	315€
2009620	Cestello ES-200	332€

Cestello sgocciolatoio plastica

Pour centrifughe Sammic PES-20.



		Prezzo
2001429	Cestello PE-15/PES-18/20	210€

Tagliapatate fritte manuale

Macchina industriale per tagliare le patate fritte

Ideale per ristoranti e mense, consente di ottenere una produzione di 100-150 kg/h.

- Permette di ottenere un taglio pulito e uniforme, senza rotture o sprechi.
- Set intercambiabili di pressa a griglia per ottenere tagli con spessori di 8, 10 o 12 mm.
- La leva allungata consente di ottenere prestazioni ottimali con il minimo sforzo.
- Dotato di molle posizionate nella parte posteriore che aiutano a sollevare l'espulsore.
- Corpo in lega leggera, leggero e robusto.
- Manopola e viti in acciaio inossidabile.
- Gambe dotate di ventose per fissare la macchina alla superficie di lavoro.
- Approvato da NSF International.
- Molto facile da pulire.



	Tagliaverdure manuale ad alta produzione.		Massimo comfort.		Versatilità: griglie-presses intercambiabili.
---	--	---	-------------------------	---	--



TAGLIAPATATE MANUALE CF-5

Ideale per ristoranti e collettività.

Produzione: 100 - 150 Kg./ora.

Include un set per taglio di patate.

		Prezzo
1020060	Tagliapatate manuale CF-5 (8 x 08 mm)	354€
1020061	Tagliapatate manuale CF-5 (10 x 10 mm)	354€
1020062	Tagliapatate manuale CF-5 (12 x 12 mm)	354€



Incluso

- 1 set per taglio di patate.

Opzionale

- Set per taglio di patate di misure diverse.
- Recipiente per la raccolta delle patate tagliate (bacinelle gastronomiche opzionali, massimo vaschetta 1/1 da 150 mm codice 9051150).

ACCESSORI

Set per taglio di patate

Per la tagliapatate manuale CF-5.

Set per taglio di patate intercambiabili per ottenere spessori da 8, 10 o 12 mm.



		Prezzo
1020065	Set per taglio patate 8 x 8 CF-5	75€
1020070	Set per taglio patate 10 x 10 CF-5	75€
1020075	Set per taglio patate 12 x 12 CF-5	75€

Tagliaverdure professionale

Tagliaverdure che consente di ottenere un taglio perfetto: qualità, produzione, ergonomia

Macchina tagliaverdure industriale con capacità produttiva fino a 1000 kg/h a seconda del modello.



Nuova linea COMPACT: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza.
- Grande capacità: Produzione fino a 350 kg/ora.
- Produzione di prodotto laterale e orientabile.
- Dotato di rampa di espulsione del prodotto per gravità.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.

Gamme Active e Ultra: Un taglio perfetto

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.
- Diversi tipi di blocchi motore e tramogge.
- Garanzia di taglio uniforme con il minimo sforzo, senza deterioramento degli alimenti e con minore formazione di liquido.
- Consentono di raggiungere una produzione 1.000 kg/.

Progettati per l'uso professionale e continuativo.

- I motori consentono di lavorare ininterrottamente.
- Pannelli di controllo elettronici, impermeabili e intuitivi.
- Progettati tenendo in considerazione i fattori ergonomici e i flussi di lavoro più comuni.

Ampia gamma di tagli

- Possono essere dotati di un'ampia gamma di dischi e griglie.
- Combinando dischi e griglie tra loro è possibile ottenere più di 70 diversi tipi di tagli e modi di grattugiare

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.
- Combinazione di sistemi di sicurezza: tramoggia, coperchio, interruzione dell'alimentazione.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali idonei al contatto con gli alimenti).
- 100% tested.



	CA-21	CA-2V	CA-31	CA-41	CA-62	CA-3V	CA-4V
GUIDA DI SELEZIONE							
COPERTI (DA / A)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	100 - 450	100 - 600
PRODUZIONE ORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	150 - 450 Kg	200 - 650 Kg	500 - 1000 Kg	150 - 500 Kg	200 - 650 Kg
CARATTERISTICHE							
AREA BOCCA ENTRATA	89cm ²	89cm ²	136cm ²	286cm ²	273cm ²	136cm ²	286cm ²
VELOCITÀ MOTORE	1500rpm	300-1000rpm	365rpm	365rpm	365-730rpm	300-1000rpm	300-1000rpm
POTENZA							
MONOFASE	800W	1100W	550W	550W	--W	1500W	1500W
TRIFASE	--W	--W	550W	550W	750W	--W	--W
DIMENSIONI ESTERNE							
DIMENSIONI ESTERNE	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
PESO NETTO	15.3Kg	13Kg	21Kg	24Kg	29.5Kg	24Kg	27Kg



sammic

Novità!

Linea Compact



► Pag. **104**

TAGLIAVERDURE



► Pag. **117**

COMBI



► Pag. **129**

CUTTER-OMEGENIZZATORE

TAGLIAVERDURE, CUTTER O COMBINATO

► Pag. 104

TAGLIAVERDURE COMPACT

Blocco motore + testa tagliaverdure.

Produzione di prodotto laterale e orientabile.

Dischi e griglie intercambiabili — più di 35 diversi tipi di tagli e griglie.

Dotato di rampa di espulsione e disco espulsore, per ottenere il miglior risultato in ogni utilizzo.

Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.



► Pag. 129

CUTTER- OMOGENIZZATORE

Blocco motore + vasca da tagliaverdure da 4,4 lt.

Lame micro dentate standard, lame lisce e perforate opzionali.

Tecnologia a lama invertita per prestazioni ottimali.

Sporgenze laterali per ottenere un risultato omogeneo senza l'intervento dell'utente ed evitare il surriscaldamento del prodotto.

Coperchio dotato di guarnizione e foro per incorporare gli ingredienti in uso.

Possibilità di ampliare le sue funzionalità aggiungendo la testa del tagliaverdure.



► Pag. 117

LA SOLUZIONE GLOBALE: 2 IN 1 COMBI TAGLIAVERDURE + CUTTER

Blocco motore + testa tagliaverdure + vasca cutter da 4,4 lt.



GAMMA **ACTIVE** O **ULTRA**, VOI SCEGLIETE

GAMA **ACTIVE**

1 velocità, 1500 giri/min.

Motore asincrono ad alta potenza.

Pannello di controllo dal design semplice per un utilizzo molto intuitivo.



GAMA **ULTRA**

Velocità variabile.

Tecnologia brushless: massima efficienza.

Pannello di controllo avanzato che offre tutte le informazioni a colpo d'occhio: pieno controllo del processo. Timer avanzato.

Programmi integrati e personalizzabili.



TAGLIAVERDURE - GAMMA COMPACT

Formato compatto per prestazioni professionali

- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Materiali per uso alimentare della migliore qualità.
- Un taglio perfetto: Consente di ottenere oltre 35 tipi di tagli diversi.
- È dotata di disco espulsore, necessario per alcuni prodotti.
- La rampa di espulsione di gravità che permette di ricostituire il prodotto per la conservazione o la presentazione.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.
- Tramoggia e coperchio facili da smontare.
- Tramoggia e dischi lavabili in lavastoviglie.



Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza.



Possibilità di aggiungere la funzione cutter aggiungendo la vasca con le lame alla macchina.



La rampa apposita consente di espellere il prodotto tagliato grazie alla forza di gravità e senza che subisca colpi.



Uscita laterale del prodotto.



Il design della macchina tagliaverdure permette di posizionare l'uscita del prodotto a destra o a sinistra.



novità

TAGLIAVERDURE CA-21

Tagliaverdure compatto. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + tramoggia tagliaverdure compact.

		Prezzo
1050940	Tagliaverdure CA-21 230/50/1	1.000€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Rampa di sortida per gravità.
- Disco espulsore.

Opzionale

- Vasca cutter.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.



novità

TAGLIAVERDURE CA-2V

Tagliaverdure compatto. Velocità variabile e tecnologia "brushless".

Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure compact.

		Prezzo
1050962	Tagliaverdure CA-2V 230/50-60/1	1.645€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Rampa di sortida per gravità.
- Disco espulsore.

Opzionale

- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.



TAGLIAVERDURE - GAMMA ACTIVE

Tagliaverdure professionali. Modelli a una o due velocità.

- Motore asincrono a grande potenza.
- Costruzione in acciaio inossidabile e materiali a contatto con alimenti della migliore qualità.
- Blocco motore + bocca adattata alla produzione offerta.
- Serie 3/4: modelli a una velocità.
- Serie 6: tagliaverdure a due velocità.



Un taglio perfetto.

Design ergonomico.

Uscita del prodotto lateralmente.

Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.



TAGLIAVERDURE CA-31

Tagliaverdure. Produzione fino a 450 kg/h.
Blocco motore a 1 velocità + testa universale.

		Prezzo
1050701	Tagliaverdure CA-31 230-400/50/3N	1.199€
1050700	Tagliaverdure CA-31 230/50/1	1.230€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa universale.

Opzionale

- Testata per tubi per prodotti lunghi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-41

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg/h.
Blocco motore a 1 velocità + testa di grande capacità.

		Prezzo
1050721	Tagliaverdure CA-41 230-400/50/3N	1.907€
1050719	Tagliaverdure CA-41 230/50/1	1.954€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa di grande capacità.
- Punta opzionale.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-62

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 1000 kg/h.

Blocco motore a 2 velocità + tramoggia semiautomatica per grande produzione.

		Prezzo
1050738	Tagliaverdure CA-62 400/50/3	3.490€

Incluso

- Blocco motore a due velocità.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.

Opzionale

- Testa di grande capacità.
- Testina per tubi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.

TAGLIAVERDURE - GAMMA ULTRA

Tagliaverdure professionali. Modelli a velocità variabile.

Con tecnologia “brushless”: motori potenti ed efficienti

- Costruzione in acciaio inossidabile e materiali a contatto con alimenti della migliore qualità.
- Blocco motore a velocità variabile + bocca di alimentazione adattata alla produzione offerta.
- Pannello dei comandi avanzato: tutte le informazioni in evidenza.
- Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.

	Un taglio perfetto.		Design ergonomico.		Uscita del prodotto lateralmente.
	Tecnologia Brushless: massima efficienza.		Velocità variabile.		Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.



TAGLIAVERDURE CA-3V

Tagliaverdure. Produzione fino a 500 kg/h.

Blocco motore a velocità variabile + testa universale.

Con tecnologia “brushless”.

		Prezzo
1050784	Tagliaverdure CA-3V 230/50-60/1	2.344€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.

Opzionale

- Testata per tubi per prodotti lunghi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-4V

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg/h.
Blocco motore a velocità variabile + testa per grandi produzioni.
Con tecnologia "brushless".

		Prezzo
1050796	Tagliaverdure CA-4V 230/50-60/1	2.752€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Punta opzionale.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.

ACCESSORI

Vasca Cutter(gamma Compact)

Vasca cutter opzionale per tagliaverdure, combinata o cutter della gamma Compact.

Vasca cutter da 4.4 lt. con coperchio.

Vasca cutter aggiuntiva con coperchio per cutter K-41 / KE-4V o tagliaverdure-cutter CK-241 / CK-24V. Consente inoltre di convertire la tagliaverdure CA-21 / CA-2V in un modello combinato.

Il rotore con le lame è ordinato separatamente.



		Prezzo
2059762	Vasca cutter 4.4 lt.	258€

Rotori con lame (gamma Compact)

Rotori con lame per cutter o macchine combinate della gamma Compact.

- Rotore con lame micro seghettate per uso generale.
- Rotore a lame lisce per carne e prodotti fibrosi.
- Rotore con lame forate per montare albumi, preparare maionese, ecc.



		Prezzo
2059748	Gruppo coltelli con lame dentate CK-K-KE 4	151€
2059750	Gruppo coltelli con lame lisce CK-K-KE 4	151€
2059752	Gruppo coltelli con lame forate CK-K-KE 4	151€



Dischi FCS (tagliaverdure Compact)

Dischi per tagliare a fette.

Dischi per ottenere fette da 1 a 12 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, cavoli, ecc.

- FCS-8, FCS-10 e FCS-12, possono essere combinati con griglie FMS / FFS per ottenere fritti o cubetti.
- **Per i tagliaverdure CA-21/2V.**
- **Per i combi CK-241/24V.**
- **Nota: consultare la data di disponibilità dei dischi FCS-8, FCS-10 e FCS-12.**



		Prezzo
1010530	Disco per tagliare FCS-1	70€
1010532	Disco per tagliare FCS-2	70€
1010534	Disco per tagliare FCS-3	70€
1010536	Disco per tagliare FCS-4	70€
1010538	Disco per tagliare FCS-5	70€
1010540	Disco per tagliare FCS-6	70€
1010570	Disco per tagliare FCS-8	82€
1010572	Disco per tagliare FCS-10	82€
1010574	Disco per tagliare FCS-12	82€

Dischi FCOS (tagliaverdure Compact)

Per tagliare fette ondulate.

Lame ondulate.

- **Per il tagliaverdure CA-21 / 2V.**
- **Per il combi CK-241 / 24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010546	Disco per tagliare FCOS-2	70€

Griglie per cubi FMS (tagliaverdure Compact)

Griglie per cubi.

- In combinazione con dischi tipo FCS, si ottiene il taglio dei cubi.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che vengono combinati.
- **Per la tagliaverdure combinata CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010580	Griglia per cubetti FMS-8	102€
1010582	Griglia per cubetti FMS-10	102€
1010584	Griglia per cubetti FMS-12	102€

Griglie per fritti FFS (tagliaverdure Compact)

Griglie per fritti.

- In combinazione con dischi tipo FCS e FCOS si ottiene il taglio per patatine fritte.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che vengono combinati.
- **Per la tagliaverdure CA-21/2V e combi CK-241/24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010590	Griglia per listelli FFS-8	102€
1010592	Griglia per listelli FFS-10	102€

Dischi FCES (tagliaverdure Compact)

Per tagliare le patate "fiammifero", "paglia" o "chips" e "patatine fritte".

- Spessore diverso a seconda del disco utilizzato.
- **Per la tagliaverdure CA-21/2V.**
- **Per il combi CK-241/24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010550	Disco per tagliare FCES-2x2	92€
1010552	Disco per tagliare FCES-2x4	92€
1010554	Disco per tagliare FCES-2x6	92€
1010556	Disco per tagliare FCES-4x4	92€
1010558	Disco per tagliare FCES-6x6	92€
1010560	Disco per tagliare FCES-8x8	92€

Dischi per grattugiare SHS (tagliaverdure Compact)

Dischi per grattugiare per tagliaverdure e combinati tagliaverdure-cutter di Sammic.

- Massima sicurezza per l'utente.
- Dischi per grattugiare il prodotto o ridurlo in polvere grossolano o fine.
- Fornisce un taglio molto preciso.
- Pulizia molto facile.
- Disponibile in varie misure.
- **Per il tagliaverdure CA-21/2V.**
- **Per il combi CK-241/24V.**



		Prezzo
1010500	Disco per spezzattare SHS-2	54€
1010502	Disco per spezzattare SHS-3	54€
1010504	Disco per spezzattare SHS-4	54€
1010506	Disco per spezzattare SHS-7	54€
1010514	Disco per grattugiare polvere fino SHSF	54€
1010516	Disco per grattugiare polvere grossolana SHSG	54€

Bocca con tubi

Per il taglio di prodotti lunghi.

Accessorio opzionale per tagliaverdure Sammic CA-31/41/62/3V/4V e modelli combi CK-35V/38V/45V/48V.

- Testa con tubi per ottenere la migliore qualità di taglio su prodotti di forma allungata.
- 2 tubi di diverse dimensioni con pusher.
- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità, tutti adatti al contatto con alimenti.

Nota: valido per tagliaverdure CA-301/401/601 e modelli combi CK-301/302/401/402 fabbricate a partire da dicembre 2016. Consultare codice per modelli precedenti.

Codice 1050123: CA-31/41/62 e CA-301/401/601 (fabbricate a partire da dicembre 2016).

Codice 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V e CK-301/302/401/402 (fabbricate a partire da dicembre 2016).



		Prezzo
1050123	Parte superiore con tubi CA-31/41/62	801€
1050124	Parte superiore con tubi CA-3V/4V, CK-35V/38V/45V/48V	801€

Tramoggia ad alta capacità



Bocca ad alta capacità.

Incluso nei taglia verdure CA-41/CA-4V e nelle macchine combinate CK-45V / CK-48V.

Accessorio opzionale per taglia verdure CA-62.

- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità adatti al contatto alimentare.
- Design ergonomico.
- Ingresso di 273 cm².

Nota: valido per macchine fabbricate a partire da dicembre 2016. Consultare codice per modelli precedenti.

		Prezzo
1050122	Testa produzione elevata CA-41 / CA-62	886€
1050126	Testa produzione elevata CA-4V / CK-45V / CK-48V	886€

Tramoggia semiautomatica



Bocca automatica per grandi produzioni.

Incluso nel taglia verdura CA-62, accessorio opzionale per i taglia verdure CA-41/CA-4V e il modello combinato CK-45V / CK-48V.

- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità adatti al contatto alimentare.

Nota: valido per macchine fabbricate a partire da dicembre 2016. Consultare codice per modelli precedenti.

		Prezzo
1050120	Tramoggia semiautomatica CA-41 / CA-62	1.550€
1050121	Tramoggia semiautomatica CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.550€

Supporto - carrello



Per tagliaverdure e modelli combi Sammic.

Accessorio opzionale per tutte le tagliaverdure e modelli combi Sammic.

- Costruzione in acciaio inox.
- Supporto che permette di utilizzare macchine tagliaverdure Sammic lavorando all'altezza perfetta.
- Permette di montare la macchina e un contenitore gastronomico all'uscita del prodotto tagliato.
- 2 ruote per facilitare il trasporto.

		Prezzo
1050063	Supporto tagliaverdure CA/CK (3, 4, 6)	332€

Disco FC-D



Per tagliare a fette (CA-31/41/3V/4V e CK-35V/38V/45V/48V).

Dischi per ottenere fette da 1 a 25 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, ecc.

- FC-1+ e FC-2+ provvisto di 3 lame.
- FC-3D e FC-6D provvisto di 2 lame.
- FC-8D/10D/14D/20+/25+ provvisti di 1 lama.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		Prezzo
1010215	Disco per tagliare FC-1+	92€
1010220	Disco per tagliare FC-2+	92€
1010224	Disco per tagliare FC-3D	92€
1010227	Disco per tagliare FC-6D	92€
1010409	Disco per tagliare FC-8D	92€
1010410	Disco per tagliare FC-10D	92€
1010411	Disco per tagliare FC-14D	104€
1010252	Disco per tagliare FC-20+	104€
1010247	Disco per tagliare FC-25+	104€



Disco FC

Per tagliare a fette (CA-301/300/401/400/601, CR-143 / combi CK-301/302/401/402).



Dischi per ottenere fette da 1 a 25 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, ecc.

- FC-1+ e FC-2+ provvisto di 3 lame.
- FC-3+ e FC-6+ provvisto di 2 lame.
- FC-8+ provvisto di 1 lama.
- **Per tagliaverdure CA-301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-301 / 302 / 401 / 402.**
- **Nota: i dischi FC-20+ e FC-25+ non possono essere utilizzati nel tagliaverdure-grattugia CR-143 / CA-300 / CA-400.**

		Prezzo
1010215	Disco per tagliare FC-1+	92€
1010220	Disco per tagliare FC-2+	92€
1010222	Disco per tagliare FC-3+	92€
1010407	Disco per tagliare FC-6 +	92€
1010400	Disco per tagliare FC-8 +	92€
1010401	Disco per tagliare FC-10 +	92€
1010402	Disco per tagliare FC-14 +	104€
1010252	Disco per tagliare FC-20+	104€
1010247	Disco per tagliare FC-25+	104€

Disco FCC

Per tagliare a fette prodotti molli (CA-301/300/401/400/601, CR-143 e combi CK-301/302/401/402).



Dischi curvi speciali per tagliare a fette pomodori, arance, limoni, banane, mele, ecc.

- Spessori: 2, 3 o 5 mm.
- FCC-2+ provvisto di 2 lame.
- FCC3+ e FCC-5+ provvisto di 1 lama.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010406	Disco per tagliare FCC-2 +	92€
1010403	Disco per tagliare FCC-3 +	92€
1010404	Disco per tagliare FCC-5 +	92€

Disco FCO

Per tagliare a fette ondulate.



Dischi con lame ondulate. Spessori di taglio: 2, 3 o 6 mm.

- FOC-2+ provvisto di 3 lame.
- FCO-3+ e FCO-6+ provistos di 2 lame.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010295	Disco per tagliare FCO-2+	103€
1010300	Disco per tagliare FCO-3+	103€
1010408	Disco per tagliare FCO-6 +	103€



Griglia FFC

Griglia per patate fritte (CA / CK).

Necessario aggiungere disco da taglio.

- Combinato con dischi tipo FC si ottiene il taglio per patate fritte.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **FFC-10 valida per CA-400.**



		Prezzo
1010350	Griglia per listelli FFC-8+	103€
1010355	Griglia per listelli FFC-10+	103€
1010340	Griglia per listelli FFC-10 (CA-400)	103€

Griglia FF

Griglie per bastoncini (CA-300 / CR-143).

Necessario aggiungere disco da taglio.

- Combinato con dischi tipo FC e FCO si ottiene il taglio per patate fritte.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.
- **Per tagliaverdure CA-300 e accessorio CR-143.**



		Prezzo
1010265	Disco per bastoncini FF-6 (CA-300/CR-143)	103€
1010270	Disco per bastoncini FF-8 (CA-300/CR-143)	103€
1010275	Disco per bastoncini FF-10 (CA-300/CR-143)	103€

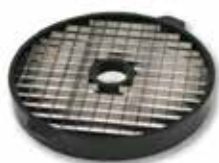
Griglia FMC

Griglia per cubi nei modelli.

Necessario aggiungere disco da taglio.

- Combinato con dischi tipo FC e FCO si ottiene il taglio a cubi.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.

Nota: i dischi FC-20 + e FC-25 + si possono combinare solo con le griglie FMC-20 + o FMC-25 +.



		Prezzo
1010362	Griglia per cubetti FMC-8D	103€
1010363	Griglia per cubetti FMC-10D	103€
1010364	Griglia per cubetti FMC-14D	103€
1010375	Griglia per cubetti FMC-20+	103€
1010380	Griglia per cubetti FMC-25+	103€
1010330	Griglia per cubetti FMC-10 (CA-400)	103€
1010335	Griglia per cubetti FMC-16 (CA-400)	103€
1010332	Griglia per cubetti FMC-20 (CA-400)	103€

Griglia FM

Griglie per cubi.

Necessario aggiungere disco da taglio.

- Combinato con dischi tipo FC e FCO si ottiene il taglio a cubi.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.
- **Per CA-300 / CR-143.**



		Prezzo
1010280	Disco per cubettare FM-8 (CA-300/CR-143)	103€
1010285	Disco per cubettare FM-10 (CA-300/CR-143)	103€
1010290	Disco per cubettare FM-20 (CA-300/CR-143)	103€



Disco FCE



Per tagliare patate paglia, julienne di carote, sedano, rapa, ecc.

- Diverso spessore a seconda del disco che si usa.
- FCE-2+ y FCE-4 provistos di 2 lame.
- FCE-8+ provisto di 1 lame.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010205	Disco per tagliare FCE-2+	123€
1010210	Disco per tagliare FCE-4+	123€
1010405	Disco per tagliare FCE-8 +	143€

Dischi grattugia SH



Dischi grattugia per taglia verdura o combinati taglia verdure-cutter di Sammic.

- Senza viti. Smontabile.
- Igiene perfetta.
- Massima sicurezza per l'utente.
- Dischi per grattugiare il prodotto o ridurlo a polvere grossolana o fine.
- Fornisce un taglio molto preciso.
- Dischi rimovibili senza la necessità di attrezzi per il suo lavaggio nella lavastoviglie.
- Si evita l'accumulo di resti sui bordi, garantendo una perfetta igiene.
- Disponibile in varie dimensioni.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010320	Disco per spezzattare smontabile SH-2	65€
1010315	Disco per spezzattare smontabile SH-3	65€
1010322	Disco per spezzattare smontabile SH-4	65€
1010324	Disco per spezzattare smontabile SH-6	65€
1010326	Disco per spezzattare smontabile SH-7	65€
1010328	Disco per grattugiare polvere grossolana SHG	65€
1010318	Disco per grattugiare polvere fino SHF	65€

Kit passapurè FP+



Kit per tagliaverdure e combinato tagliaverdure-cutter.

Ideale per purè di patate.

- * Necessario aggiungere disco da taglio.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		Prezzo
1010390	Accessorio griglia passapurè FP	147€

Pack dischi



1010219:

- Supporto per dischi e griglie
- Disco per spezzattare smontabile SH-3
- Disco per tagliare FCC-5 +
- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FC-10D
- Griglia per cubetti FMC-10D
- Griglia per listelli FFC-10+

1010228:

- Supporto per dischi e griglie
- Disco per spezzattare smontabile SHS-3
- Disco per tagliare FCS-3
- Disco per tagliare FCS-8
- Griglia per cubetti FMS-8
- Griglia per listelli FFS-8

		Prezzo
1010219	Kit dischi-griglie "D"	559€
1010228	Kit dischi-griglie "S" - Gamma Compact	410€

Supporto per dischi e griglie

Ideale per conservare i dischi e griglie quando non in uso.

Per tutti i dischi e griglie Sammic.



		Prezzo
1010204	Supporto dischi-griglie +/D	44€

Kit pulisci-griglie

Per pulire in modo efficace, rapido e sicuro le griglie.

Il kit comprende una base-appoggio e un coperchio per ciascuna misura della griglia.

Disponibile per griglie per cubettare da 8x8 o 10x10 mm.



		Prezzo
1010361	QC-8 QuickCleaner per Griglia 8mm.	90€
1010366	QC-10 QuickCleaner per Griglia 10mm.	90€
1010359	Base QuickCleaner GCH	55€





Combi tagliaverdure-cutter

Un taglio perfetto che offre innumerevoli possibilità

Sono costituite da un blocco motore a velocità variabile, testina universale o a grande capacità e una testina cutter con vasca da 5 o 8 litri con rotore dotato di lame microdentate.



Nuova linea COMPACT: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia “brushless” a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità: vasca da 4,4 l. Grande capacità produttiva.

Linea ULTRA a velocità variabile con tecnologia “brushless”: motori potenti ed efficienti

- Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- Esclusivo “force control system”: garanzia di taglio uniforme e di alta qualità.
- Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- Producono meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

Funzione tagliaverdure: un taglio perfetto

- Rettifiche di alta precisione per una qualità di taglio uniforme ed eccellente.
- Disco espulsore incluso per i prodotti e i tagli per cui è necessario.
- Può essere completato con un'ampia gamma di dischi e filtri della massima qualità di taglio. Combinando tra di loro questi accessori è possibile ottenere più di 35 diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.

Funzione cutter: efficienza e prestazioni

- Alta capacità: vasca da 4,4 / 5,5 / 8 l.
- Lame microdentate di serie.
- Lame lisce o perforate opzionali.

Costruito per durare

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

Massima comodità per l'utente

- Design ergonomico: permette di tagliare il prodotto con un unico movimento.
- Uscita laterale del prodotto: richiede una minore profondità disponibile sul piano di lavoro e dirige il prodotto evitando gli spruzzi.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Pressore, coperchio e vasca facilmente smontabili per la sostituzione o la pulizia.
- Combinazione di sistemi di sicurezza: tramoggia, coperchio, vasca, interruzione dell'alimentazione.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali a contatto con alimenti).
- 100% tested.





	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIDA DI SELEZIONE						
COPERTI (DA / A)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
PRODUZIONE ORA	50 - 350 Kg	50 - 350 Kg	100 - 450 Kg	100 - 450 Kg	200 - 650 Kg	200 - 650 Kg
CARATTERISTICHE						
AREA BOCCA ENTRATA	89cm2	89cm2	136cm2	136cm2	286cm2	286cm2
CAPACITÀ DELLA VASCA	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
VELOCITÀ CUTTER (POS.)	1	10	10	10	10	10
RPM MOTORE (CUTTER)	1500 - 1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
VELOCITÀ TAGLIAVERDURE	1	5	5	5	5	5
RPM MOTORE (TAGLIAVERDURE)	1500 - 1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA						
MONOFASE	800W	1100W	1500W	1500W	1500W	1500W
DIMENSIONI ESTERNE						
DIMENSIONI (TAGLIAVERDURE)	378x309 x 533 mm	378x309 x 533 mm	391x409 x 552 mm	391x409 x 552 mm	391x400 x 652 mm	391x400 x 652 mm
DIMENSIONI (CUTTER)	252x309 x 434 mm	252x309 x 434 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm	286x387 x 487 mm	286x387 x 517 mm
PESO NETTO (TAGLIAVERDURE)	15.2Kg	12.9Kg	24Kg	24Kg	27Kg	27Kg
PESO NETTO (CUTTER)	14.2Kg.	11.9Kg.	18Kg.	19Kg.	18Kg.	19Kg.





COMBI TAGLIAVERDURE-CUTTER - GAMMA COMPACT

Disponibile nella gamma **ACTIVE** e **ULTRA**

- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.

Funzione tagliaverdure:

- Un taglio perfetto: Consente di ottenere oltre 35 tipi di tagli diversi.
- Dotato di rampa che espelle il prodotto grazie alla forza di gravità. Permette di ricomporre il prodotto per la sua conservazione o presentazione.
- Disco espulsore incluso per i prodotti e i tagli per cui è necessario.

Funzione cutter:

- Vasca di Tritan™ (copoliestere riciclabile destinato all'uso alimentare senza BPA e qualsiasi altro tipo di bisfenolo) lavabile in lavastoviglie e ad elevata resistenza.
- Tecnologia "invert-blade" e miscelatori laterali per una triturazione omogenea e senza traccia.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali.
- ULTRA: Programmi integrati e possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

	2 in 1: tagliaverdure + cutter.		Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.		Funzione tagliaverdure: uscita orientabile del prodotto.
	Funzione cutter: Vasca dotata di miscelatori laterali.		Tramoggia, coperchio e vasca facili da smontare.		La tramoggia della macchina tagliaverdure, il rotore e la vasca cutter sono lavabili in lavastoviglie.

COMBI CK-241

2 in 1. Tagliaverdure + cutter. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + tramoggia tagliaverdure + vasca cutter da 4,4 l.



		Prezzo
1050900	Combinato tagliaverdure-cutter CK-241 230/50/1	1.298€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rampa di sortida per gravità.
- Disco espulsore.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.

COMBI CK-24V

2 in 1. Tagliaverdure + cutter. Velocità variabile con tecnologia "brushless".

Linea Ultra Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure + vasca cutter da 4,4 l.



		Prezzo
1050922	Combinato tagliaverdure-cutter CK-24V 230/50-60/1	2.055€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rampa di sortida per gravità.
- Disco espulsore.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.

COMBI TAGLIAVERDURE-CUTTER - GAMMA ULTRA

2 in 1: tagliaverdure e cutter. Velocità variabile su tutti i modelli.

Dotato di tecnologia “brushless”: massima efficienza

- Blocco motore a velocità variabile + bocca adattata alla produzione offerta + vasca del cutter.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali
- Pannello di controllo avanzato: tutte le informazioni a colpo d'occhio.
- Massima efficienza: mantiene lo stesso valore di coppia per l'intero range di velocità.
- Esclusivo “Sistema di controllo della forza”: garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.
- Design leggero e compatto: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore tenuta senza richiedere ventilazione.
- Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.

	Due in uno: tagliaverdure + cutter.		Funzione di taglio: taglio perfetto, design ergonomico, uscita laterale del prodotto.		Funzione cutter: rotore con lame intercambiabili e agitatore incorporato.
	Tecnologia Brushless: massima efficienza.		Velocità variabile.		

COMBI CK-35V

2 in 1: tagliaverdure (450 kg/h) + cutter con vasca di 5,5 litri.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa universale e una vasca cutter da 5,5 litri con rotore a lame microdentate. Tecnologia Brushless.

Come tagliaverdure, il suo design ergonomico permette di tagliare il prodotto con un unico movimento. Come cutter, è dotato di una vasca da 5,5 litri con miscelatore e lame microdentate.



		Prezzo
1050752	Combinato tagliaverdure-cutter CK-35V 230/50-60/1	2.892€

Incluso	Opzionale
· Blocco motore a velocità variabile. · Testa universale. · Vasca cutter con rotore con lame microdentate.	· Testina per tubi. · Dischi, griglie e portadischi. · Rotore con lame lisce. · Rotore con lame forate.



COMBI CK-38V

2 in 1: tagliaverdure (450 kg/h) + cutter con vasca di 8 litri.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa universale e una vasca cutter da 8 litri con rotore a lame microdentate.

Tecnologia Brushless.

Come tagliaverdure, il suo design ergonomico permette di tagliare il prodotto con un unico movimento. Come cutter, è dotato di una vasca da 8 litri con miscelatore e lame microdentate.

		Prezzo
1050808	Combinato tagliaverdure-cutter CK-38V 230/50-60/1	3.216€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Vasca cutter con rotore con lame microdentate.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.



COMBI CK-45V

2 in 1: tagliaverdure di grande capacità (650 kg/h) + cutter con vasca di 5,5 litri.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa di grande capacità e una vasca cutter da 5,5 litri con rotore a lame microdentate.

Tecnologia Brushless.

Come tagliaverdure, la sua testa con lama su un lato distribuisce i prodotti all'interno dell'apertura e li taglia e distribuisce prodotti interi come il cavolo. Viene fornito con una punta centrale, per l'uso opzionale, per lo stesso scopo. La testa è dotata di un espulsore alto, che permette di spostare una maggiore quantità di prodotto e di ottenere le produzioni indicate. Come cutter, è dotato di una vasca da 5,5 litri con miscelatore e lame microdentate.

		Prezzo
1050769	Combinato tagliaverdure-cutter CK-45V 230/50-60/1	3.364€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lama microdentata.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto-carrello.
- Kit pulizia griglie.





COMBI CK-48V

2 in 1: tagliaverdure di grande capacità (650 kg/h) + cutter con vasca di 8 litri.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa di grande capacità e una vasca cutter da 8 litri con rotore a lame microdentate.

Tecnologia Brushless.

Come tagliaverdure, la sua testa con lama su un lato distribuisce i prodotti all'interno dell'apertura e li taglia e distribuisce prodotti interi come il cavolo. Viene fornito con una punta centrale, per l'uso opzionale, per lo stesso scopo. La testa è dotata di un espulsore alto, che permette di spostare una maggiore quantità di prodotto e di ottenere le produzioni indicate. Come cutter, è dotato di una vasca da 8 litri con miscelatore e lame microdentate.

		Prezzo
1050821	Combinato tagliaverdure-cutter CK-48V 230/50-60/1	3.686€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lama microdentata.

Opzionale

- Testina per tubi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto-carrello.
- Kit pulizia griglie.

ACCESSORI

Lame CK / K / KE

Gamma di lame per cutter e emulsionatori Sammic.

Oltre mozzo con lame microdentate che comprende la macchina, è possibile collegare un mozzo con lame lisce e un mozzo con lame forate.

Diverse lame a disposizione per soddisfare le esigenze di ogni utente.

- Mozzo con lame microdentate per un uso generale.
- Mozzo con lame piatte, particolarmente indicata per la carne cruda e prodotti fibrosi.
- Mozzo con lame forate per la preparazione di albumi, salse, ecc.

		Prezzo
2053058	Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 5	151€
2053091	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 5	161€
2053063	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 5	135€
2053935	Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 8	182€
2053930	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 8	194€
2053940	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 8	162€

Miscelatori "Cut & Mix" CK / K / KE

Per ottenere una maggiore omogeneità del prodotto.

- Miscelatore qui permette di ottenere una maggiore omogeneità del prodotto finale e ne evita il riscaldamento del prodotto.
- Prende il prodotto delle pareti e dal coperchio portandolo nella vasca.

		Prezzo
2059417	Miscelatore "Cut&Mix" CK/K/KE-5	58€
2053960	Miscelatore "Cut&Mix" CK/K/KE-8	70€



Vasca Cutter(gamma Compact)

Vasca cutter opzionale per tagliaverdure, combinata o cutter della gamma Compact.

Vasca cutter da 4.4 lt. con coperchio.

Vasca cutter aggiuntiva con coperchio per cutter K-41 / KE-4V o tagliaverdure-cutter CK-241 / CK-24V. Consente inoltre di convertire la tagliaverdure CA-21 / CA-2V in un modello combinato.

Il rotore con le lame è ordinato separatamente.



		Prezzo
2059762	Vasca cutter 4.4 lt.	258€

Rotori con lame (gamma Compact)

Rotori con lame per cutter o macchine combinate della gamma Compact.

- Rotore con lame micro seghettate per uso generale.
- Rotore a lame lisce per carne e prodotti fibrosi.
- Rotore con lame forate per montare albumi, preparare maionese, ecc.



		Prezzo
2059748	Gruppo coltelli con lame dentate CK-K-KE 4	151€
2059750	Gruppo coltelli con lame lisce CK-K-KE 4	151€
2059752	Gruppo coltelli con lame forate CK-K-KE 4	151€

Dischi FCS (tagliaverdure Compact)

Dischi per tagliare a fette.

Dischi per ottenere fette da 1 a 12 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, cavoli, ecc.

- FCS-8, FCS-10 e FCS-12, possono essere combinati con griglie FMS / FFS per ottenere fritti o cubetti.
- **Per i tagliaverdure CA-21/2V.**
- **Per i combi CK-241/24V.**
- **Nota: consultare la data di disponibilità dei dischi FCS-8, FCS-10 e FCS-12.**



		Prezzo
1010530	Disco per tagliare FCS-1	70€
1010532	Disco per tagliare FCS-2	70€
1010534	Disco per tagliare FCS-3	70€
1010536	Disco per tagliare FCS-4	70€
1010538	Disco per tagliare FCS-5	70€
1010540	Disco per tagliare FCS-6	70€
1010570	Disco per tagliare FCS-8	82€
1010572	Disco per tagliare FCS-10	82€
1010574	Disco per tagliare FCS-12	82€

Dischi FCOS (tagliaverdure Compact)

Per tagliare fette ondulate.

Lame ondulate.

- **Per il tagliaverdure CA-21 / 2V.**
- **Per il combi CK-241 / 24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010546	Disco per tagliare FCOS-2	70€

Griglie per cubi FMS (tagliverdure Compact)

Griglie per cubi.

- In combinazione con dischi tipo FCS, si ottiene il taglio dei cubi.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che vengono combinati.
- **Per la tagliaverdure combinata CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010580	Griglia per cubetti FMS-8	102€
1010582	Griglia per cubetti FMS-10	102€
1010584	Griglia per cubetti FMS-12	102€

Griglie per fritti FFS (tagliaverdure Compact)

Griglie per fritti.

- In combinazione con dischi tipo FCS e FCOS si ottiene il taglio per patatine fritte.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che vengono combinati.
- **Per la tagliaverdure CA-21/2V e combi CK-241/24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010590	Griglia per listelli FFS-8	102€
1010592	Griglia per listelli FFS-10	102€

Dischi FCES (tagliaverdure Compact)

Per tagliare le patate "fiammifero", "paglia" o "chips" e "patatine fritte".

- Spessore diverso a seconda del disco utilizzato.
- **Per la tagliaverdure CA-21/2V.**
- **Per il combi CK-241/24V.**
- **Verificare la data di disponibilità.**



		Prezzo
1010550	Disco per tagliare FCES-2x2	92€
1010552	Disco per tagliare FCES-2x4	92€
1010554	Disco per tagliare FCES-2x6	92€
1010556	Disco per tagliare FCES-4x4	92€
1010558	Disco per tagliare FCES-6x6	92€
1010560	Disco per tagliare FCES-8x8	92€

Dischi per grattugiare SHS (tagliaverdure Compact)

Dischi per grattugiare per tagliaverdure e combinati tagliaverdure-cutter di Sammic.

- Massima sicurezza per l'utente.
- Dischi per grattugiare il prodotto o ridurlo in polvere grossolano o fine.
- Fornisce un taglio molto preciso.
- Pulizia molto facile.
- Disponibile in varie misure.
- **Per il tagliaverdure CA-21/2V.**
- **Per il combi CK-241/24V.**



		Prezzo
1010500	Disco per spezzare SHS-2	54€
1010502	Disco per spezzare SHS-3	54€
1010504	Disco per spezzare SHS-4	54€
1010506	Disco per spezzare SHS-7	54€
1010514	Disco per grattugiare polvere fino SHSF	54€
1010516	Disco per grattugiare polvere grossolana SHSG	54€



Bocca con tubi



Per il taglio di prodotti lunghi.

Accessorio opzionale per tagliaverdure Sammic CA-31/41/62/3V/4V e modelli combi CK-35V/38V/45V/48V.

- Testa con tubi per ottenere la migliore qualità di taglio su prodotti di forma allungata.
- 2 tubi di diverse dimensioni con pusher.
- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità, tutti adatti al contatto con alimenti.

Nota: valido per tagliaverdure CA-301/401/601 e modelli combi CK-301/302/401/402 fabbricate a partire da dicembre 2016. Consultare codice per modelli precedenti.

Codice 1050123: CA-31/41/62 e CA-301/401/601 (fabbricate a partire da dicembre 2016).

Codice 1050124: CA-3V/CA-4V, CK-35V/38V/45V/48V e CK-301/302/401/402 (fabbricate a partire da dicembre 2016).

		Prezzo
1050123	Parte superiore con tubi CA-31/41/62	801€
1050124	Parte superiore con tubi CA-3V/4V, CK-35V/38V/45V/48V	801€

Tramoggia ad alta capacità



Bocca ad alta capacità.

Incluso nei taglia verdure CA-41/CA-4V e nelle macchine combinate CK-45V / CK-48V.

Accessorio opzionale per taglia verdure CA-62.

- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità adatti al contatto alimentare.
- Design ergonomico.
- Ingresso di 273 cm².

Nota: valido per macchine fabbricate a partire da dicembre 2016. Consultare codice per modelli precedenti.

		Prezzo
1050122	Testa produzione elevata CA-41 / CA-62	886€
1050126	Testa produzione elevata CA-4V / CK-45V / CK-48V	886€

Tramoggia semiautomatica



Bocca automatica per grandi produzioni.

Incluso nel taglia verdura CA-62, accessorio opzionale per i taglia verdure CA-41/CA-4V e il modello combinato CK-45V / CK-48V.

- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità adatti al contatto alimentare.

Nota: valido per macchine fabbricate a partire da dicembre 2016. Consultare codice per modelli precedenti.

		Prezzo
1050120	Tramoggia semiautomatica CA-41 / CA-62	1.550€
1050121	Tramoggia semiautomatica CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.550€

Supporto - carrello



Per tagliaverdure e modelli combi Sammic.

Accessorio opzionale per tutte le tagliaverdure e modelli combi Sammic.

- Costruzione in acciaio inox.
- Supporto che permette di utilizzare macchine tagliaverdure Sammic lavorando all'altezza perfetta.
- Permette di montare la macchina e un contenitore gastronorm all'uscita del prodotto tagliato.
- 2 ruote per facilitare il trasporto.

		Prezzo
1050063	Supporto tagliaverdure CA/CK (3, 4, 6)	332€

Disco FC-D

Per tagliare a fette (CA-31/41/3V/4V e CK-35V/38V/45V/48V).



Dischi per ottenere fette da 1 a 25 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, ecc.

- FC-1+ e FC-2+ provvisto di 3 lame.
- FC-3D e FC-6D provvisto di 2 lame.
- FC-8D/10D/14D/20+/25+ provisti di 1 lama.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V.**

		Prezzo
1010215	Disco per tagliare FC-1+	92€
1010220	Disco per tagliare FC-2+	92€
1010224	Disco per tagliare FC-3D	92€
1010227	Disco per tagliare FC-6D	92€
1010409	Disco per tagliare FC-8D	92€
1010410	Disco per tagliare FC-10D	92€
1010411	Disco per tagliare FC-14D	104€
1010252	Disco per tagliare FC-20+	104€
1010247	Disco per tagliare FC-25+	104€

Disco FC

Per tagliare a fette (CA-301/300/401/400/601, CR-143 / combi CK-301/302/401/402).



Dischi per ottenere fette da 1 a 25 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, ecc.

- FC-1+ e FC-2+ provvisto di 3 lame.
- FC-3+ e FC-6+ provvisto di 2 lame.
- FC-8+ provvisto di 1 lama.
- **Per tagliaverdure CA-301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-301 / 302 / 401 / 402.**
- **Nota: i dischi FC-20+ e FC-25+ non possono essere utilizzati nel tagliaverdure-grattugia CR-143 / CA-300 / CA-400.**

		Prezzo
1010215	Disco per tagliare FC-1+	92€
1010220	Disco per tagliare FC-2+	92€
1010222	Disco per tagliare FC-3+	92€
1010407	Disco per tagliare FC-6 +	92€
1010400	Disco per tagliare FC-8 +	92€
1010401	Disco per tagliare FC-10 +	92€
1010402	Disco per tagliare FC-14 +	104€
1010252	Disco per tagliare FC-20+	104€
1010247	Disco per tagliare FC-25+	104€

Disco FCC

Per tagliare a fette prodotti molli (CA-301/300/401/400/601, CR-143 e combi CK-301/302/401/402).



Dischi curvi speciali per tagliare a fette pomodori, arance, limoni, banane, mele, ecc.

- Spessori: 2, 3 o 5 mm.
- FCC-2+ provvisto di 2 lame.
- FCC3+ e FCC-5+ provvisto di 1 lama.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010406	Disco per tagliare FCC-2 +	92€
1010403	Disco per tagliare FCC-3 +	92€
1010404	Disco per tagliare FCC-5 +	92€



Disco FCO

Per tagliare a fette ondulate.

Dischi con lame ondulate. Spessori di taglio: 2, 3 o 6 mm.



- FOC-2+ provisto di 3 lame.
- FCO-3+ e FCO-6+ provistos di 2 lame.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010295	Disco per tagliare FCO-2+	103€
1010300	Disco per tagliare FCO-3+	103€
1010408	Disco per tagliare FCO-6 +	103€

Griglia FFC

Griglia per patate fritte (CA / CK).

Necessario aggiungere disco da taglio.



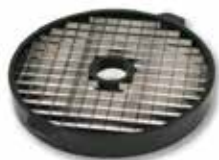
- Combinato con dischi tipo FC si ottiene il taglio per patate fritte.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**
- **FFC-10 valida per CA-400.**

		Prezzo
1010350	Griglia per listelli FFC-8+	103€
1010355	Griglia per listelli FFC-10+	103€
1010340	Griglia per listelli FFC-10 (CA-400)	103€

Griglia FMC

Griglia per cubi nei modelli.

Necessario aggiungere disco da taglio.



- Combinato con dischi tipo FC e FCO si ottiene il taglio a cubi.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.

Nota: i dischi FC-20 + e FC-25 + si possono combinare solo con le griglie FMC-20 + o FMC-25 +.

		Prezzo
1010362	Griglia per cubetti FMC-8D	103€
1010363	Griglia per cubetti FMC-10D	103€
1010364	Griglia per cubetti FMC-14D	103€
1010375	Griglia per cubetti FMC-20+	103€
1010380	Griglia per cubetti FMC-25+	103€
1010330	Griglia per cubetti FMC-10 (CA-400)	103€
1010335	Griglia per cubetti FMC-16 (CA-400)	103€
1010332	Griglia per cubetti FMC-20 (CA-400)	103€

Disco FCE

Per tagliare patate paglia, julienne di carote, sedano, rapa, ecc.



- Diverso spessore a seconda del disco che si usa.
- FCE-2+ y FCE-4 provistos di 2 lame.
- FCE-8+ provisto di 1 lame.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**

		Prezzo
1010205	Disco per tagliare FCE-2+	123€
1010210	Disco per tagliare FCE-4+	123€
1010405	Disco per tagliare FCE-8 +	143€

Dischi grattugia SH

Dischi grattugia per taglia verdura o combinati taglia verdure-cutter di Sammic.

- Senza viti. Smontabile.
- Igiene perfetta.
- Massima sicurezza per l'utente.
- Dischi per grattugiare il prodotto o ridurlo a polvere grossolana o fine.
- Fornisce un taglio molto preciso.
- Dischi rimovibili senza la necessità di attrezzi per il suo lavaggio nella lavastoviglie.
- Si evita l'accumulo di resti sui bordi, garantendo una perfetta igiene.
- Disponibile in varie dimensioni.
- **Per tagliaverdure CA-31/41/3V/4V/62/301/300/401/400/601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V/38V/45V/48V/301/302/401/402.**



		Prezzo
1010320	Disco per spezzattare smontabile SH-2	65€
1010315	Disco per spezzattare smontabile SH-3	65€
1010322	Disco per spezzattare smontabile SH-4	65€
1010324	Disco per spezzattare smontabile SH-6	65€
1010326	Disco per spezzattare smontabile SH-7	65€
1010328	Disco per grattugiare polvere grossolana SHG	65€
1010318	Disco per grattugiare polvere fino SHF	65€

Pack dischi



1010219:

- Supporto per dischi e griglie
- Disco per spezzattare smontabile SH-3
- Disco per tagliare FCC-5 +
- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FC-10D
- Griglia per cubetti FMC-10D
- Griglia per listelli FFC-10+

1010228:

- Supporto per dischi e griglie
- Disco per spezzattare smontabile SHS-3
- Disco per tagliare FCS-3
- Disco per tagliare FCS-8
- Griglia per cubetti FMS-8
- Griglia per listelli FFS-8

		Prezzo
1010219	Kit dischi-griglie "D"	559€
1010228	Kit dischi-griglie "S" - Gamma Compact	410€

Supporto per dischi e griglie

Ideale per conservare i dischi e griglie quando non in uso.

Per tutti i dischi e griglie Sammic.



		Prezzo
1010204	Supporto dischi-griglie +/D	44€

Kit pulisci-griglie

Per pulire in modo efficace, rapido e sicuro le griglie.

Il kit comprende una base-appoggio e un coperchio per ciascuna misura della griglia.

Disponibile per griglie per cubettare da 8x8 o 10x10 mm.



		Prezzo
1010361	QC-8 QuickCleaner per Griglia 8mm.	90€
1010366	QC-10 QuickCleaner per Griglia 10mm.	90€
1010359	Base QuickCleaner GCH	55€

GUIDA DI TAGLIO

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

"STANDARD" LINE



FC-1+



FC-3D



FC-8D



FCO+



FFC-8+



FMC-14D



FMC-25+



FCC-2+



FCC-5+



FCE-4+



FCE-8+



SH-3



SH-7



SHF



SHG



Cutter-Omogeneizzatori

Tritacarne-Miscelatrici che offrono innumerevoli opzioni

Macchina industriale che permette di tagliare, tritare, mescolare, impastare, emulsionare qualsiasi alimento in pochi secondi: erbe e verdure, vari tipi di impasti, carni crude o cotte, pesce, surimi, frutta, frutta secca, ghiaccio, etc.



Nuova linea COMPACT da 4,4 l: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità: vasca da 4,4 l.
- Orifizio superiore sul coperchio, per aggiungere liquidi durante il funzionamento.
- Vasca con miscelatori laterali integrati per un risultato omogeneo senza bisogno di intervento dell'operatore.

ACTIVE e ULTRA da 5,5 e 8 l: due linee, numerose possibilità

- Gamma ACTIVE a due velocità e Gamma ULTRA, a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità: fino a 5 l per prestazioni professionali.
- Orifizio superiore sul coperchio, per aggiungere liquidi durante il funzionamento.
- Miscelatore "Cut&Mix", opzionale nella gamma ACTIVE e incluso nella gamma ULTRA.

Costruito per durare

- Struttura robusta in materiali a contatto con alimenti di altissima qualità.

Massima comodità per l'utente

- Pannello di comando a tenuta stagna ed estremamente intuitivo.
- Coperchio trasparente con orifizio per aggiungere ingredienti durante il funzionamento.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali a contatto con alimenti).
- 100% tested.



	K-41	KE-4V	K-52	K-82	KE-5V	KE-8V
GUIDA DI SELEZIONE						
COPERTI (DA / A)	10 - 50	10 - 50	20 - 75	20 - 100	20 - 75	20 - 100
CAPACITÀ MASS. PRODOTTO	2.5Kg.	2.5Kg.	3Kg.	4Kg.	3Kg.	4Kg.
CARATTERISTICHE						
CAPACITÀ DELLA VASCA	4.4l	4.4l	5.5l	8l	5.5l	8l
DIMENSIONI DELLA VACA	Ø 193 x 161mm	Ø 193 x 161mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm	Ø 240 x 150mm	Ø 240 x 199mm
POTENZA TOTALE	800W	1100W	900-1500W	900-1500W	1500W	1500W
2 VELOCITÀ	--	--	sì	sì	-	-
VELOCITÀ VARIABILE	-	sì	-	-	sì	sì
VELOCITÀ, MIN-MAX	-- / 1500rpm	300 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	1500 / 3000rpm	300 / 3000rpm	300 / 3000rpm
DIMENSIONI ESTERNE	252 x 309 x 434mm	252 x 309 x 434mm	286 x 387 x 439mm	286 x 387 x 473mm	286 x 387 x 487mm	286 x 387 x 517mm
PESO NETTO	14.2Kg	11.9Kg	21.6Kg	22.6Kg	18Kg	18.9Kg



CUTTER - GAMMA COMPACT

Vasca da 4.4 litri.

- Struttura robusta in PBT rinforzato con fibra di vetro.
- Vasca di Tritan™ (copoliestere riciclabile destinato all'uso alimentare senza BPA e qualsiasi altro tipo di bisfenolo) lavabile in lavastoviglie e ad elevata resistenza.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali.
- Coperchio dotato di guarnizione e fori per aggiungere ingredienti.
- Vasca facili da smontare.
- Tramoggia e dischi lavabili in lavastoviglie.



Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza.



Possibilità di aggiungere la funzione di taglio inserendo la tramoggia corrispondente.



Tecnologia "invert-blade" e miscelatori laterali per una tritatura omogenea e senza traccia



ULTRA: Programmi integrati e possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Massima comodità per l'utente: ciotola con manico ergonomico.



CUTTER K-41

Cutter compatto. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + vasca cutter da 4,4 l.

		Prezzo
1050980	Cutter K-41 230/50/1	1.080€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Vasca cutter con lame microdentate.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.
- Tramoggia tagliaverdure.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Cutter compatto. Velocità variabile e tecnologia "brushless".

Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + vasca cutter da 4,4 l.

		Prezzo
1051000	Cutter-Omogenizzatore KE-4V 230/50-60/1	1.725€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile
- Vasca cutter con lame microdentate.

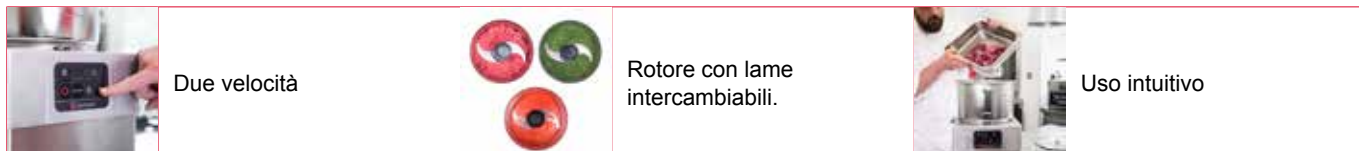
Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.
- Tramoggia tagliaverdure.

CUTTER - GAMMA ACTIVE

Cutter a 2 velocità con vasca da 5,5 o 8 litri.

- Motore asincrono a grande potenza.
- Blocco motore a due velocità + vasca cutter.
- Blocco motore di acciaio inossidabile con coperchio di alluminio a contatto alimentare.
- Vasca in acciaio inossidabile con coperchio in policarbonato altamente resistente.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali.



CUTTER K-52

Capacità della vasca: 5,5 litri. 2 velocità.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

		Prezzo
1050832	Cutter K-52 400/50/3N	1.637€

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

- Miscelatore "cut&mix".
- Lame lisce.
- Lame forate.



CUTTER K-82

Capacità della vasca: 8 litri. 2 velocità.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

		Prezzo
1050850	Cutter K-82 400/50/3N	1.800€

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

- Miscelatore "cut&mix".
- Lame lisce.
- Lame forate.



CUTTER - GAMMA ULTRA

Cutter-emulsionatori a velocità variabile con vasca da 5,5 o 8 litri

Dotati di tecnologia "brushless": massima efficienza

- Blocco motore a velocità variabile + vasca cutter.
- Blocco motore di acciaio inossidabile con coperchio di alluminio a contatto alimentare.
- Vasca in acciaio inossidabile con coperchio in polycarbonato altamente resistente.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali.
- Pannello dei comandi avanzato: tutte le informazioni in evidenza.
- Massima efficienza: mantengono la potenza in tutta la gamma di velocità.
- Leggeri e compatti: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore impermeabilità grazie al fatto che non richiedono ventilazione.
- Producono meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.



Velocità variabile.



Rotore con lame intercambiabili e agitatore incorporato.



Tecnologia Brushless: massima efficienza.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5,5 litri. Velocità variabile.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Prezzo
1050834	Cutter-Omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1	2.103€

Incluso

- Set di lame microdentate.
- Miscelatore "cut&mix".

Opzionale

- Lame lisce.
- Lame forate.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-8V

Capacità della vasca: 8 litri. Velocità variabile.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Prezzo
1050853	Cutter-Omogenizzatore KE-8V 230/50-60/1	2.427€

Incluso

- Set di lame microdentate.
- Miscelatore "cut&mix".

Opzionale

- Lame lisce.
- Lame forate.



ACCESSORI

Lame CK / K / KE



Gamma di lame per cutter e emulsionatori Sammic.

Oltre mozzo con lame microdentate che comprende la macchina, è possibile collegare un mozzo con lame lisce e un mozzo con lame forate.

Diverse lame a disposizione per soddisfare le esigenze di ogni utente.

- Mozzo con lame microdentate per un uso generale.
- Mozzo con lame piatte, particolarmente indicata per la carne cruda e prodotti fibrosi.
- Mozzo con lame forate per la preparazione di albumi, salse, ecc.

		Prezzo
2053058	Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 5	151€
2053091	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 5	161€
2053063	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 5	135€
2053935	Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 8	182€
2053930	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 8	194€
2053940	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 8	162€

Miscelatori "Cut & Mix" CK / K / KE



Per ottenere una maggiore omogeneità del prodotto.

- Miscelatore qui permette di ottenere una maggiore omogeneità del prodotto finale e ne evita il riscaldamento del prodotto.
- Prende il prodotto delle pareti e dal coperchio portandolo nella vasca.

		Prezzo
2059417	Miscelatore "Cut&Mix" CK/K/KE-5	58€
2053960	Miscelatore "Cut&Mix" CK/K/KE-8	70€

Testa tagliaverdure per K-41 / KE-4V



Permette di trasformare il cutter-emulsionatore in una macchina combinata.

Non include dischi.

La testa permette di convertire una taglierina K-41 o una taglierina-emulsionante KE-4V in una macchina combinata taglierina-taglierina.

I dischi vengono ordinati separatamente.

		Prezzo
2059760	Testata Tagliaverdure 21/2V	330€



Vasca Cutter(gamma Compact)



Vasca cutter opzionale per tagliaverdure, combinata o cutter della gamma Compact.

Vasca cutter da 4.4 lt. con coperchio.

Vasca cutter aggiuntiva con coperchio per cutter K-41 / KE-4V o tagliaverdure-cutter CK-241 / CK-24V. Consente inoltre di convertire la tagliaverdure CA-21 / CA-2V in un modello combinato.

Il rotore con le lame è ordinato separatamente.

		Prezzo
2059762	Vasca cutter 4.4 lt.	258€

Rotori con lame (gamma Compact)



Rotori con lame per cutter o macchine combinate della gamma Compact.

- Rotore con lame micro seghettate per uso generale.
- Rotore a lame lisce per carne e prodotti fibrosi.
- Rotore con lame forate per montare albumi, preparare maionese, ecc.

		Prezzo
2059748	Gruppo coltelli con lame dentate CK-K-KE 4	151€
2059750	Gruppo coltelli con lame lisce CK-K-KE 4	151€
2059752	Gruppo coltelli con lame forate CK-K-KE 4	151€



Trituratori-sbattitori professionali - Gama XM

Trituratori-sbattitori industriali portatili

Nuova gamma di triturator-sbattitori professionali. Versatilità, ergonomia, robustezza e durata.



All-in-one

- Gamma completa e versatile, progettata per effettuare diverse preparazioni senza la necessità di strumenti accessori.
- Lama Y-blade professionale in acciaio temperato e filo di lunga durata.
- Velocità fissa o variabile, a seconda della portata e del modello (vedi tabelle).
- Progettato per funzionare in contenitori da 10 a 250 litri di capacità.

Massimo comfort per l'utente

- Design compatto: dimensioni logiche e gestibili all'interno di ciascuna gamma.
- Ergo-design e impugnatura bi-mat: calotta esterna realizzata in due materiali per una presa ergonomica. Impugnatura antiscivolo Inclinazione ottimale della maniglia che riduce al minimo l'affaticamento.
- Click-on-arm: bracci rimovibili con chiusura rapida e sicura.
- Campanie progettate per evitare schizzi.
- Uso intuitivo: manovra molto semplice. Spia della macchina collegata alla rete o, dalla serie 30, LED a due colori per informare sullo stato della macchina.
- Possibilità di funzionamento continuo dalla serie 30.

Costruito per durare

- Prestazioni professionali: sono in grado di lavorare a lungo termine senza surriscaldare l'alloggiamento.
- Life-plus: dotato di motori che hanno superato i test di utilizzo più impegnativi.
- Geometria studiata: alloggiamenti progettati per impedire loro di rotolare e cadere.
- Facile pulizia: braccio lavabile sotto il rubinetto. I bracci serie 10 possono essere puliti in lavastoviglie.

SERIE	XS - 10	S - 20			
MODELLO	XM-12	XM-21	XM-22	MB-21	B-20
POTENZA TOTALE	240 W	300 W	300 W	300 W	300 W
VELOCITÀ, MIN-MAX (R.P.M.)	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	1500 - 15000	200 - 1800
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0,7A)				
FUNZIONE TRITURATORE					
CAPACITÀ MASSIMA RECIPIENTE	10 l	12 l	15 l	12 l	-
MASSIMA PROFONDITÀ DI LAVORO	148,6 mm	169 mm	203 mm	169 mm	
DIAMETRO LAMA	44 mm	50 mm	50 mm	50 mm	-
DIAMETRO COPRILAMA	65 mm	82 mm	82 mm	82 mm	-
LUNGHEZZA BRACCIO TRITURATORE	223 mm	250 mm	300 mm	250 mm	-
LUNGHEZZA TOTALE	448 mm	514 mm	564 mm	514 mm	-
FUNZIONE SBATTITORE					
CAPACITÀ (ALBUMI)	-	-	-	2 - 30	2 - 30
LUNGHEZZA BRACCIO FRULLATORE	-	-	-	306 mm	306 mm
LUNGHEZZA TOTALE (CON BRACCIO TRITURATORE)	-	-	-	570 mm	570 mm
PESO NETTO					
PESO NETTO	1,51 Kg	2,31 Kg	2,65 Kg	3,2 Kg	2,62 Kg





Progettato per un uso professionale e intensivo.



Versatilità senza strumenti accessori.



Design compatto e maneggevole.

Fatto per durare.

SERIE	M - 30					L - 50				XL - 70	
MODELLO	XM-31	XM-32	XM-33	MB-31	B-30	XM-51	XM-52	MB-51	B-50	XM-71	XM-72
POTENZA TOTALE	400 W	400 W	400 W	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	570 W	750 W	750 W
VELOCITÀ, MIN-MAX (R.P.M.)	12000	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000	1500 - 12000	200 - 1500	12000	12000
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (0,7A)										
FUNZIONE TRITURATORE											
CAPACITÀ MASSIMA RECIPIENTE	30 l	45 l	60 l	30 l	-	80 l	120 l	80 l	-	200 l	250 l
MASSIMA PROFONDITÀ DI LAVORO	207,3 mm	247,3 mm	283,3 mm	207,3 mm		283,3 mm	350 mm	283,3 mm		359,3 mm	420 mm
DIAMETRO LAMA	55 mm	55 mm	55 mm	55 mm		60 mm	60 mm	60 mm		70 mm	70 mm
DIAMETRO COPRILAMA	87,3 mm	87,3 mm	87,3 mm	87,3 mm	-	98,2 mm	98,2 mm	98,2 mm	-	123,3 mm	123,3 mm
LUNGHEZZA BRACCIO TRITURATORE	306 mm	366 mm	420 mm	306 mm	-	420 mm	520 mm	420 mm	-	540 mm	630 mm
LUNGHEZZA TOTALE	614 mm	674 mm	728 mm	615 mm	-	760 mm	860 mm	760 mm	-	880 mm	970 mm
FUNZIONE SBATTITORE											
CAPACITÀ (ALBUMI)	-	-	-	2 - 50	2 - 50	-	-	2 - 80	2 - 80	-	-
LUNGHEZZA BRACCIO FRULLATORE	-	-	-	396 mm	396 mm	-	-	405 mm	405 mm	-	-
LUNGHEZZA TOTALE (CON BRACCIO TRITURATORE)	-	-	-	704 mm	704 mm	-	-	746 mm	746 mm	-	-
PESO NETTO											
PESO NETTO	3,34 Kg	3,56 Kg	3,74 Kg	4,61 Kg	3,51 Kg	4,79 Kg	4,85 Kg	4,65 Kg	4,41 Kg	5,1 Kg	5,29 Kg

SERIE XS



TRITURATORE XM-12

Tritatutto professionale compatto.

- Triturare, arie, emulsioni, ecc. senza strumenti accessori.
- Progettato per l'uso continuo.
- Ideale per la mise en place.
- Massimo comfort in contenitori fino a 10 litri.

		Prezzo
3030618	Frantumatore XM-12 230/50-60/1	218€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio MA-12.

Opzionale

- Braccio MA-11.

BLOCCO MOTORE MM-10V

Blocco motore da 240W.

- Blocco motore compatto a velocità variabile.
- Progettato per l'uso continuo.

		Prezzo
3030616	Blocco motore MM-10V 230/50-60/1	144€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-11.
- Braccio tritatutto MA-12.

SERIE S



TRITURATORE XM-21

Tritatutto professionale. 300W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio estraibile di 250 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 12 litri.

		Prezzo
3030625	Frantumatore XM-21 230/50-60/1	284€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-21.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-22.
- Frusta BA-21.



TRITURATORE XM-22

Tritatutto professionale. 300W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio estraibile di 300 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 15 litri.

		Prezzo
3030626	Frantumatore XM-22 230/50-60/1	306€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-22.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-21.
- Frusta BA-21.



COMBINATO MB-21

Tritatutto e frusta professionale. 300W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 250 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 12 litri.
- Frusta con capacità da 2 a 30 albumi.

		Prezzo
3030634	Combinato MB-21 230/50-60/1	493€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-21.
- Frusta BA-20.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-22.



FRULLATORE B-20

Frusta professionale. 300W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 30 albumi.

		Prezzo
3030636	Frullatore B-20 230/50-60/1	424€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-20.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-21.
- Braccio tritatutto MA-22.





BLOCCO MOTORE MM-20V

Blocco motore da 300W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Progettato per un uso continuo.

		Prezzo
3030637	Blocco motore MM-20V 230/50-60/1	178€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-21.
- Braccio tritatutto MA-22.
- Frusta BA-20.

SERIE M



TRITURATORE XM-31

Tritatutto professionale. 400W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 306 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 30 litri.

		Prezzo
3030672	Frantumatore XM-31 230/50-60/1	413€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-31.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.



TRITURATORE XM-32

Tritatutto professionale. 400W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 366 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 45 litri.

		Prezzo
3030674	Frantumatore XM-32 230/50-60/1	420€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-33.





TRITURATORE XM-33

Tritatutto professionale. 400W.

- Blocco motore a velocità fissa
- Braccio estraibile di 420 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 60 litri.

		Prezzo
3030675	Frantumatore XM-33 230/50-60/1	438€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-33.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.



COMBINATO MB-31

Tritatutto e frusta professionale. 400W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 306 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 30 litri.
- Frusta con capacità da 2 a 50 albumi.

		Prezzo
3030676	Combinato MB-31 230/50-60/1	636€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-31.
- Frusta BA-30.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.



FRULLATORE B-30

Frusta professionale. 400W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 50 albumi.

		Prezzo
3030669	Frusta B-30 230/50-60/1	536€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-30.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.





BLOCCO MOTORE MM-30

Blocco motore da 400W. Velocità fissa.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Progettato per un uso continuo.

		Prezzo
3030666	Blocco motore MM-30 230/50-60/1	284€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.



BLOCCO MOTORE MM-30V

Blocco motore da 400W. Velocità variabile.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Progettato per un uso continuo.

		Prezzo
3030667	Blocco motore MM-30V 230/50-60/1	350€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.
- Frusta BA-30.

SERIE L



TRITURATORE XM-51

Tritatutto professionale. 570W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 420 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 80 litri.

		Prezzo
3030684	Frantumatore XM-51 230/50-60/1	493€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-51.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.





TRITURATORE XM-52

Tritatutto professionale. 570W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 520 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 120 litri.

		Prezzo
3030690	Frantumatore XM-52 230/50-60/1	520€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-52.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-51.



COMBINATO MB-51

Tritatutto e frusta professionale. 570W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 420 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 80 litri.
- Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

		Prezzo
3030691	Combinato MB-51 230/50-60/1	756€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-51.
- Frusta BA-50.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.



FRULLATORE B-50

Frusta professionale. 570W.

- Blocco motore compatto a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

		Prezzo
3030693	Frusta B-50 230/50-60/1	614€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-50.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.
- Braccio tritatutto MA-51.





BLOCCO MOTORE MM-50

Blocco motore da 570W. Velocità fissa.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Progettato per un uso continuo.

		Prezzo
3030677	Blocco motore MM-50 230/50-60/1	341€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.
- Braccio tritatutto MA-51.



BLOCCO MOTORE MM-50V

Blocco motore da 570W. Velocità variabile.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Progettato per un uso continuo.

		Prezzo
3030686	Blocco motore MM-50V 230/50-60/1	384€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-51.
- Braccio tritatutto MA-52.
- Frusta BA-50.

SERIE XL



TRITATURATORE XM-71

Tritatutto professionale. 750W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 540 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 200 litri.

		Prezzo
3030717	Frantumatore XM-71 230/50-60/1	713€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-71.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-72.





TRITURATORE XM-72

Tritatutto professionale. 750W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 630 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 250 litri.

		Prezzo
3030718	Frantumatore XM-72 230/50-60/1	756€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-72.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-71.



BLOCCO MOTORE MM-70

Blocco motore da 750W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Progettato per un uso continuo.

		Prezzo
3030716	Blocco motore MM-70 230/50-60/1	406€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-71.
- Braccio tritatutto MA-72.

ACCESSORI

Bracci tritatutto MA-10



Complemento per il tritatutto XM-12 o per il blocco motore MM-10V.

Disponibile in 2 lunghezze:

- MA-11: 192 mm.
- MA-12: 223 mm.

		Prezzo
3030613	Braccio frantumatore MA-11 · 192 mm.	81€
3030624	Braccio frantumatore MA-12 · 223 mm.	87€

Bracci tritatutto MA-20



Complemento per il tritatutto XM-21/22 o per il blocco motore MM-20V.

Disponibile in 2 lunghezze:

- MA-21: 250 mm.
- MA-22: 300 mm.

		Prezzo
3030638	Braccio frantumatore MA-21 · 250 mm.	108€
3030640	Braccio frantumatore MA-22 · 300 mm.	131€

Frusta BA-20



Complemento per il tritatutto, frullatore o combi della serie 20 o per il blocco motore MM-20V.

		Prezzo
3030641	Braccio sbattitore BA-20	205€

Bracci tritatutto MA-30



Complemento per il tritatutto, frullatore o combi della serie 30 o per il blocco motore MM-30 / MM-30V.

Disponibile in 3 lunghezze:

- MA-31: 306 mm.
- MA-32: 366 mm.
- MA-33: 420 mm.

		Prezzo
3030653	Braccio frantumatore MA-31 · 306 mm.	132€
3030655	Braccio frantumatore MA-32 · 366 mm.	137€
3030657	Braccio frantumatore MA-33 · 420 mm.	156€

Frusta BA-30



Complemento per il frullatore o combi della serie 30 o per il blocco motore MM-30V.

		Prezzo
3030670	Braccio sbattitore BA-30	193€

Bracci tritatutto MA-50



Complemento per il tritatutto, frullatore o combi della serie 50 o per il blocco motore MM-50 / MM-50V.

Disponibile in 2 lunghezze:

- MA-51: 420 mm.
- MA-52: 520 mm.

		Prezzo
3030685	Braccio frantumatore MA-51 · 420 mm.	163€
3030687	Braccio frantumatore MA-52 · 519 mm.	181€

Frusta BA-50



Complemento per il frullatore o combi della serie 50 o per il blocco motore MM-50V.

		Prezzo
3030696	Braccio sbattitore BA-50	295€

**Braccio frantumatore MA-70**

Complemento per il tritatutto 70 o per il blocco motore MM-70.

Disponibile in 2 lunghezze:

- MA-71: 540 mm.
- MA-72: 630 mm.

		Prezzo
3030856	Braccio frantumatore MA-71 - 540 mm.	328€
3030855	Braccio frantumatore MA-72 - 630 mm.	372€

Supporto "quick fix" per recipienti (XM)

Consente di fissare i frantumatori al recipiente.

Permette di fissare i bracci al recipiente.

		Prezzo
3030314	Supporto Quick Fix per XM	53€

Espositore su piede per XM

Espositore su piede per frantumatori XM di Sammic.

Consente l'impostazione interruttori, mixer combinati e la mano.

		Prezzo
3030900	Espositore su piede XM	317€



Turbo-Frantumatori

Turbotrituratore a 1 o 2 velocità

Trituratori per grandi produzioni. Progettati per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

Ideali per grandi produzioni

- Progettati per grandi produzioni e per uso frequente e lavaggi frequenti.
- Per mescolare e frantumare direttamente nella vasca consommés, zuppe, tortillas, salse, ecc.
- Ideali per cucine di grandi produzione e per l'industria alimentare.
- Modelli a 1 o 2 velocità.

Costruzione molto robusta

- Prodotto in acciaio inossidabile 18/10.
- Progettato per grandi produzioni.
- Permettono di lavorare in vasche fino a 800 litri.
- Braccio da 600mm adattato per funzionare con qualsiasi tipo di bollitore.
- Timer da 0 a 60 min.

Gestione facile e conveniente

- Possibilità di spostarsi in diverse direzioni e regolazione in altezza.
- Macchina montata su carrello con 4 ruote in gomma con trattamento antiscivolo, di cui 2 con freno.
- Braccio bilanciato che ne impedisce la caduta o il ribaltamento quando non bloccato
- Braccio dotato di una leva di bloccaggio che consente di bloccare l'interruttore con una mano mentre si tiene il carrello con l'altra.
- Pannello di controllo a tenuta stagna situato nel carrello in posizione inclinata: facile accesso e lascia il braccio libero, facilitando il suo movimento.
- Il timer consente alla macchina di funzionare senza l'intervento dell'utente.

Versatilità con 3 tipologie di griglie intercambiabili

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia 30D multiuso.
- 42D fa in modo che il prodotto sia molto fine.

Sicurezza garantita

- Microinterruttore di sicurezza che controlla la posizione del braccio.
- Protezione di sicurezza nella testa del tritatore.
- Dispositivo di sicurezza per mancanza di corrente.



	Progettato per pentole fino a 800 litri.		Una o due velocità.		Griglie intercambiabili per ottenere la finitura desiderata.
---	--	---	---------------------	---	--

	TRX-21	TRX-22
CARATTERISTICHE		
CAPACITÀ MASSIMA RECIPIENTE	800l	800l
LUNGHEZZA BRACCIO TRITURATORE	600mm	600mm
POTENZA TOTALE	2200W	2200W
VELOCITÀ (IN LIQUIDO)	1500rpm	750-1500rpm
DIMENSIONI ESTERNE		
DIMENSIONI ESTERNE	568 x 1643 x 1219mm	568 x 1643 x 1219mm
DIMENSIONI ESTERNE (CHIUSO)	568 x 963 x 1651mm	568 x 963 x 1651mm
PESO NETTO	96Kg	96Kg



TURBO-FRANTUMATORE TRX-21

1 velocità.

Progettate per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

		Prezzo
3030501	Turbo frantumatore TRX-21 230-400/50/3N	5.471€
	TRX-21 1.500rpm - 230-400V / 50 Hz / 3N (con 1 griglia)	5.689€

Incluso

· Carrello, motore e braccio (senza griglie).

Opzionale

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D per un utilizzo generico.
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.



TURBO-FRANTUMATORE TRX-22

2 velocità.

Progettate per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

		Prezzo
3030506	Turbo frantumatore TRX-22 400/50/3N	6.885€
	TRX-22 1.500/750rpm - 400V / 50 Hz / 3N (con 1 griglia)	7.103€

Incluso

· Carrello, motore e braccio (senza griglie).

Opzionale

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D per un utilizzo generico.
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.

ACCESSORI

Griglie per TRX

3 tipologie di griglie per ogni uso.

Griglie facilmente intercambiabili che si adattano alle esigenze di ogni operatore o prodotto.

- 21D: per prodotti fibrosi.
- 30D: multiuso.
- 42D: per ottenere un prodotto finissimo.



		Prezzo
4032401	Griglia 21 denti	218€
4032403	Griglia 30 denti	218€
4032389	Griglia 42 denti	218€



Impastatrici Planetarie professionali

Planetarie e impastatrici industriali: montano, miscelano e impastano



Particolarmente indicate per laboratori, forni, pasticceria, produttori industriali di pizze, ecc.

- Protezione di sicurezza ad azionamento manuale.
- Sollevamento-abbassamento della ciotola mediante apposita leva.
- Con doppio microruttore di sicurezza.
- Ciotola in acciaio inox.
- Facile da pulire.

Dotate di gancio impastatore, pala miscelatrice e sbattitore con fruste

- **Gancio impastatore:** per ottenere pasta per pane, dolci, pizza, croissant, biscotti.
- **Paletta miscelatrice:** consente di preparare creme, impasti per torte genoise, ecc.
- **Sbattitore con fruste:** per montare albumi, meringhe, maionese, creme morbide, ecc.

BM-5 / BM-5E

- Particolarmente indicati da appoggio.
- Variatore di velocità con sistema continuo, senza scaglioni.
- **BM-5:** per un lavoro intensivo.
- **BM-5E:** motore universale.

BE-10/20/30/40

- La gamma di frullatori **BE di SAMMIC** prevede robusti motori trifase alimentati da variatori elettronici estremamente affidabili. I frullatori possono quindi essere collegati all'alimentazione elettrica mediante presa monofase.
- **BE-10:** modello ideale da appoggio.
- **BE-20/30/40:** modelli verticali.
- Timer elettronico 0-30 min e possibilità di funzionamento in continuo.
- Segnale acustico al termine del ciclo.
- Variazione elettronica di velocità.
- Indicazione protezioni non attive.
- Modelli combinati disponibili per tutta la gamma BE.
- Facile accesso al prelievo degli accessori, situato nella parte frontale.
- Accessori disponibili: tritacarne, affettatrice-grattugia e pressapurè.
- Protezione rinforzata contro l'acqua.
- Piedini in acciaio inox.
- Colonna in acciaio inox opzionale per BE-20/30.
- Paiolo robusto e resistente.
- Manutenzione e riparazione semplice.
- **Opzionale per BE-20:** riduzione apparecchiature da 10 l.
- **Opzionale per BE-30:** riduzione apparecchiature da 10 l.
- **Opzionale per BE-40:** riduzione apparecchiature da 20 l.

ACCESSORI OPZIONALI

- Riduzione apparecchiature da BE-20/30/40.
- Ciotole supplementari.
- Accessori per modelli combinati.
- Carrelli per ciotola.
- Kit-base con ruote per frullatore.

Consultare modelli disponibili per barche.



Dotato di vasca + 3 accessori.



Modelli BE: Conformi a UNE-EN 454/2015





	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUIDA DI SELEZIONE						
CAPACITÀ DEL PAIOLO	5l	5l	10l	20l	30l	40l
CAPACITÀ EN FARINA (60% ACQUA)	1Kg	1.5Kg	3Kg	6Kg	9Kg	12Kg
CARATTERISTICHE						
POTENZA TOTALE	300W	250W	550/750W	900W	1100W	1400W
VELOCITÀ DELL'UTILE	98-455rpm	85-495rpm	96-289rpm	95-392rpm	87-378rpm	85-348rpm
VELOCITÀ PLANETARIA	40-187rpm	35-192rpm	59-176rpm	42-175rpm	39-168rpm	45-186rpm
TEMPORIZZATORE (MIN-MAX)	-- --'	- '	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
DIMENSIONI ESTERNE	310 x 382 x 537mm	310 x 382 x 537mm	410 x 523 x 688mm	520 x 733 x 1152mm	528 x 764 x 1152mm	586 x 777 x 1202mm
PESO NETTO	13.7Kg	16.5Kg	44Kg	89Kg	105Kg	124Kg



IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5E

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso normale.

		Prezzo
1500180	Impastatrice planetaria BM-5E 230/50-60/1	918€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.



IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso intensivo.

		Prezzo
1500170	Impastatrice planetaria BM-5 230/50-60/1	1.151€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-10 / BE-10C

Modello adatto per tavola. Vasca da 10 litri.

Modello C, con presa per accessori.

		Prezzo
1500210	Impastatrice planetaria BE-10 230/50-60/1	2.451€
1500211	Impastatrice planetaria BE-10C 230/50-60/1	2.691€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modello a stativo. Vasca da 20 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Prezzo
1500220	Impastatrice planetaria BE-20 230/50-60/1	4.018€
1500223	Impastatrice planetaria BE-20I 230/50-60/1	4.456€
1500221	Impastatrice planetaria BE-20C 230/50-60/1	4.587€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Apparecchiatura di riduzione da 10 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modello a stativo. Vasca da 30 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Prezzo
1500280	Impastatrice planetaria BE-30 230/50-60/1	4.499€
1500282	Impastatrice planetaria BE-30I 230/50-60/1	4.991€
1500281	Impastatrice planetaria BE-30C 230/50-60/1	5.138€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Apparecchiatura di riduzione da 10 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modello a stativo. Vasca da 40 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Prezzo
1500240	Impastatrice planetaria BE-40 230/50-60/1	6.511€
1500246	Impastatrice planetaria BE-40I 230/50-60/1	6.881€
1500241	Impastatrice planetaria BE-40C 230/50-60/1	6.832€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Apparecchiatura di riduzione da 20 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.

ACCESSORI

Vasche per impastatrici planetarie

Vasche aggiuntive per impastatrici planetarie Sammic.

Vasca in acciaio inossidabile per impastatrici planetarie BM/BE di Sammic.

- Robuste e resistenti.



		Prezzo
2502305	Vasca BM-5	118€
2509494	Vasca BE-10	165€
2509495	Vasca BE-20	239€
2509564	Vasca BE-30 (>10/2016)	429€
2509497	Vasca BE-40	479€

Attrezzature per riduzione

Per impastatrici planetarie.

Consentono di ottenere produzioni minori nelle impastatrici di maggior capacità.

- Vasca da 10 litri e utensili per BE-20.
- Vasca da 10 litri e utensili per BE-30.
- Vasca da 20 litri e utensili per BE-40.

Si compone di una vasca e tre utensili:

- Uncino per impastare.
- Spatola di miscelazione.
- Frusta.



		Prezzo
1500222	Set da 10 litri BE-20	630€
1500296	Set da 10 litri BE-30	753€
1500242	Set da 20 litri BE-40	866€

Carrelli per vasche



Carrelli per il trasporto della vasca.

- Facilità di movimento della vasca.
- Fabbricato in acciaio inossidabile altamente resistente.
- Vasca non inclusa.

		Prezzo
1500260	Carrello vasca 20L	467€
1500261	Carrello vasca 30L	467€
1500262	Carrello vasca 40L	467€

Kit base con ruote



Per spostare l'impastatrice planetaria.

Appositamente progettato per utenti che abbiano l'esigenza di spostare continuamente l'impastatrice planetaria.

- Struttura in acciaio inossidabile.
- Con leva.

Nota: non adatto per modelli da 5 e 10 litri.

		Prezzo
1500265	Kit ruota impastatrici planetarie BE	359€

Tagliaverdure-Grattugia CR-143



Per tagliare qualsiasi tipo di verdura e ortaggio e grattugiare formaggi, pane, cioccolato, mandorle, ecc.

Lavora con i dischi e le griglie.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con i frullatori-mixer con opzione combinata.
- I dischi e i filtri che completano l'apparecchiatura sono uguali a quelli del tagliaverdure CA-31.

		Prezzo
1010026	Tagliaverdure CR-143	502€

Tritacarne HM-71



Per tritare piccole quantità di carne nelle migliori condizioni di igiene.

Accessori tritacarne dotati di 1 lama e 2 piastre da 4.5 e 8 mm.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate combinati sia con i frullatori-mixer con opzione combinata.

		Prezzo
1010045	Tritacarne HM-71	475€

Passapurè P-132



Permette una purea omogenea ideale per le patate al forno, fagioli bolliti, carote, frutta e verdura.

Per macchine con opzione combinata.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate combinati sia con i frullatori-mixer con opzione combinata.

		Prezzo
1010052	Passatutto P-132	559€



Macchina stendipizza

Macchina tendipasta

Macchina impastatrice per basi per pizza di vari spessori.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- DF-30 / DF-40: Rullo superiore inclinato.
- DF-40P: Rulli paralleli.
- DF-30 / DF-40: Ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.



Esclusivo sistema ad avviamento automatico.

	DF-30	DF-40	DF-40P
DIAMETRO DELLA PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENZA TOTALE	240W	240W	240W
DIMENSIONI ESTERNE	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO NETTO	28Kg	37Kg	38Kg





STENDIPIZZA DF-30

Diametro pizza 140 - 300 mm.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- Rullo superiore inclinato.
- Ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

		Prezzo
5500053	Stendipizza DF-30 230/50-60/1	1.399€



STENDIPIZZA DF-40

Diametro pizza 260 - 400 mm.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- Rullo superiore inclinato.
- Ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

		Prezzo
5500054	Stendipizza DF-40 230/50-60/1	1.512€



STENDIPIZZA DF-40P

Diametro pizza 260 - 400 mm. Rulli paralleli.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- Rulli paralleli.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

		Prezzo
5500055	Stendipizza DF-40P 230/50-60/1	1.602€



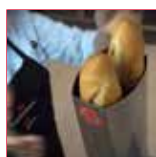
Tagliapane professionali per baguette

Tagliapane elettrico a fette

Produzione dalle 8.400 alle 16.800 fette/ora inserendo uno o due filoni, a seconda della larghezza. Perfetta per bar che servono stuzzichini o aperitivi, per menù, hotel, mense scolastiche, ospedali, ecc... che richiedono una produzione elevata e veloce.



- Tagliapane a fette di spessore regolabile.
- Bocca di inserimento con capacità per uno o due filoni.
- Ideale per ristoranti e mense.
- Fabbricata in acciaio inox.
- Risparmio: rapidità operativa, taglio uniforme e massimo sfruttamento del prodotto.
- Igiene grazie alla minore movimentazione del pane.
- Facile da pulire.
- Lama estraibile.
- Sistema di sicurezza nella copertura e griglia di protezione per le mani sulla bocca di inserimento.



Per una o due barre simultanee.

	CP-250
PRODUZIONE FETTA	8400 / 16800
SPESSORE FETTA	20mm - 90mm
DIMENSIONI BOCCA	115 x 135mm
POTENZA TOTALE	250W
DIMENSIONI ESTERNE	410 x 524 x 910mm
DIMENSIONI ESTERNE CON SUPPORTO	494 x 567 x 1530mm
PESO NETTO	28.2Kg



TAGLIAPANE CP-250 PER BAGUETTE

Produzione di 8.400 / 16.800 fette all'ora (1 / 2 filoni).

Lo spessore delle fette è compreso tra 20 e 90 mm.

	Prezzo
1050225 Tagliapane CP-250 230/50/1	2.048€

Opzionale

- Supporto in acciaio inossidabile.

ACCESSORI

SUPPORTO TAGLIAPANE



Accessorio per tagliapane CP-250.

- Realizzati in acciaio inox.
- 2 ruote per la facilità di trasporto.
- Piattaforma intermedia regolabile a 6 altezze per posizionare il contenitore per la raccolta del pane tagliato.
- Altezza minima a 175 mm da terra.
- Altezza massima a 420 mm da terra.

	Prezzo
1050230 Supporto CP-250	548€

Bilance professionali

Bilance prezzo-peso e porzionatrici

Bilance prezzo-peso totale con certificazione M idonee per transazioni commerciali e bilance porzionatrici di precisione ideali per la ristorazione.



Bilance prezzo-peso totale con certificato M.

Bilance commerciali certificate per tutti i tipi di attività. Modelli da 20 e 35 Kg. di capacità.

- Destinato a tutti i tipi di attività, bilancia commerciale certificata.
- Generano il report della vendita totale della giornata.
- Controllano le vendite di prodotti pesati e non pesati.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Piatto in acciaio inox rimovibile 29 x 35 cm.
- Batteria ricaricabile con autonomia fino a 100 ore.
- Doppio display LCD retroilluminato di facile lettura.
- Memoria per 100 prezzi.
- Funzioni del registratore di cassa.
- 16 tasti di memoria.
- Funzione prezzo fisso.
- Scheda di interfaccia per la comunicazione con PC o stampante (porta RS-232)

Bilance porzionatrici

Bilance di precisione ideali per la ristorazione o qualsiasi attività che richieda la pesatura di piccole quantità con precisione. Modelli da 4 e 8 Kg. Portata.

In cucina gli ingredienti vengono pesati grammo per grammo, ottenendo porzioni esatte, il che permette di risparmiare evitando sprechi uniformando i piatti e il loro sapore.

- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Pesano in kg, libbre o once.
- Display retroilluminato di facile lettura.
- Batteria ricaricabile con autonomia fino a 100 ore.
- Scheda di interfaccia per la comunicazione con PC o stampante (porta RS-232)
- Funzione di avviso con limite di peso massimo e minimo per una pesatura più rapida.



	PCS-20	PCS-35	LEQ-4	LEQ-8
CAPACITÀ DI CARICO	20Kg	35Kg	4Kg	8Kg
PRECISIONE	5g.	10g.	1g.	2g.
CERTIFICATO M	sì	sì	-	-
AUTONOMIA	100h	100h	100h	100h
DIMENSIONI DEL PIATTO	290 x 350mm	290 x 350mm	200 x 240mm	200 x 240mm
DIMENSIONI ESTERNE				
LARGHEZZA	350mm	350mm	250mm	250mm
PROFONDITÀ	350mm	350mm	260mm	260mm
ALTEZZA	140mm	140mm	110mm	110mm
PESO NETTO	7.6Kg	8Kg	3.5Kg	3.5Kg



PCS-20

Bilancia prezzo-peso totale. Certificazione M. 20 Kg di capacità.

		Prezzo
5846005	Bilancia PCS-20 230/50-60/1	289€

Incluso

- Piatto in acciaio inox.
- Batteria ricaricabile.
- Scheda di interfaccia per comunicazione con PC o stampante (porta RS-232).



PCS-35

Bilancia prezzo-peso totale. Certificazione M. 35 Kg. di capacità.

		Prezzo
5846007	Bilancia PCS-35 230/50-60/1	289€

Incluso

- Piatto in acciaio inox.
- Batteria ricaricabile.
- Scheda di interfaccia per comunicazione con PC o stampante (porta RS-232).



LEQ-4

Bilancia porzionatrice di precisione. 4 Kg.

		Prezzo
5846015	Bilancia LEQ-4 230/50-60/1	172€

Incluso

- Piatto in acciaio inox.
- Batteria ricaricabile.
- Scheda di interfaccia per comunicazione con PC o stampante (porta RS-232).



LEQ-8

Bilancia porzionatrice di precisione. 8 Kg.

		Prezzo
5846017	Bilancia LEQ-8 230/50-60/1	172€

Incluso

- Piatto in acciaio inox.
- Batteria ricaricabile.
- Scheda di interfaccia per comunicazione con PC o stampante (porta RS-232).



Tritacarne professionale

Tritacarne professionali per tritare carne da 100 a 450 kg/ora, a seconda del modello

Tritacarne industriali con svariate capacità produttive, diversi voltaggi e tipologie di taglio. Sono disponibili anche tritacarne refrigerati.



Sammic offre tre gamme di tritacarne

PS-12/22/32: hanno struttura e tramogge in acciaio inox, con produzioni comprese tra 100 e 425 Kg.

	PS-12	PS-22	PS-32	PR-22I	GSE-2
GUIDA DI SELEZIONE					
PRODUZIONE/ORA (MAX)	100Kg	280Kg	425Kg	280Kg	40Kg
CARATTERISTICHE					
DIAMETRO PIASTRA	70mm	82mm	98mm	82mm	--mm
POTENZA TOTALE	440W	740-1100W	1500W	1100W	370W
DIMENSIONI ESTERNE					
DIMENSIONI ESTERNE	227 x 470 x 410mm	310 x 440 x 480mm	310 x 460 x 480mm	620 x 330 x 490mm	250 x 290 x 290mm
PESO NETTO	17.3Kg	31Kg	33Kg	31Kg	10Kg





GAMMA PS-12 / 22 / 32

Tritacarne professionali

I nostri tritacarne professionali sono ideali per strutture ricettive, collettività e per il settore alimentare e offrono produzioni da 100 a 425 kg/h, a seconda del modello.

I modelli **PS-12 / 22 / 32** hanno struttura e tramogge in **acciaio inox**. Il **blocco della testina** tritacarne assicura un taglio perfetto del prodotto. I **motori** sono ventilati e molto robusti.

Nel modello compatto **PS-12**, il gruppo tritacarne è incluso ed è in alluminio.

Nei modelli **PS-22 / 32**, il gruppo tritatutto è in acciaio inossidabile, con la possibilità di integrare il sistema Unger S-3. Il gruppo motore e il gruppo tritacarne **sono richiedibili separatamente**.

Tutti i modelli vengono forniti con **1 lama e 1 piastra**.



TRITACARNE PS-12

Produzione: fino a 100 Kg./ora.

- Gruppo motore e gruppo tritacarne in alluminio.
- Sistema Enterprise.
- Dotata di 1 lama e piastra da 6 mm.

		Prezzo
1050110	Tritacarne PS-12 230/50/1	916€

Incluso

- Sistema Enterprise, gruppo tritacarne in alluminio.
- Piastra da taglio di 6 mm.

Opzionale

- Piastra da taglio di 4.5 / 6 / 8 mm.



TRITACARNE PS-22

Produzione: fino a 280 Kg./ora.

- Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.
- Disponibile con sistema Enterprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

*** Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.**

Esempio di combinazione gruppo motore + gruppo macinazione:

		Prezzo
	PS-22III Gruppo macinazione inox, Enterprise	1.922€
	PS-22III Gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	1.962€
	PS-22II Gruppo macinazione inox, Enterprise	1.997€
	PS-22II Gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	2.037€
1050210	Motore PS-22 230/50/1 (senza gruppo macinazione)	1.426€
1050212	Motore PS-22 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	1.351€

Incluso

- Gruppo motore.

Opzionale

- Gruppo tritacarne inox, Enterprise
- Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)
- Piastre da taglio 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



TRITACARNE PS-32

Produzione: fino a 425 Kg./ora.

- Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.
- Disponibile con sistema Enterprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

*** Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.**

Esempio di combinazione gruppo motore + gruppo macinazione:

		Prezzo
PS-32III Gruppo macinazione inox, Enterprise		2.332€
PS-32III Gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)		2.396€
1050220	Motore PS-32 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	1.513€

Incluso

- Gruppo motore.

Opzionale

- Gruppo tritacarne inox, Enterprise.
- Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)



TRITACARNE-GRATTUGIA PR-22I

2 macchine in 1: tritacarne + grattugia.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

Produzione: fino a 280 Kg./ora.

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore a ingranaggi in acciaio elicoidali silenziosissimo, a bagno d'olio.
- Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione, costruito interamente in acciaio inox 18/8 e alluminio.
- La tramoggia e il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- Il tritacarne grattugia PR-22I è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050127	Tritacarne PR-22I 230/50/1	1.756€



GRATTUGIA GSE-2 MIGNON

Grattugia pre formaggio o pane.

Ideale per collettività, settore alberghiero e alimentare.

- Grattugia formaggio e pane.
- Testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox.
- Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo.
- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- La grattugia GSE è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali.

		Prezzo
5050131	Grattugia GSE-2 Mignon 230/50/1	651€

ACCESSORI

Gruppo macinazione inox, Enterprise

Per gruppo motore PS-22 e PS-32. Fabbricato in inox.

Il gruppo motore e gruppo macinazione sono ordinati separatamente.



		Prezzo
1050215	Lame PS-22 inox enterprise	571€
1050223	Lame PS-32 inox enterprise	819€

Gruppo macinazione inox, Unger

Gruppo per taglio fabbricato in inox. Sistema Unger (doppio taglio).

Il gruppo motore e gruppo macinazione sono ordinati separatamente.



		Prezzo
1050216	Lame PS-22 inox unger	611€
1050224	Lame PS-32 inox unger	883€

Piastra da taglio

Per tritacarni Sammic.

Piastra taglio per tritacarni PS-12/22/32.

Piastra per systema Enterprise e Unger (doppio taglio).



		Prezzo
2011525	Piastra taglio 12 4,5mm PS-12/HM-70	21€
2011527	Piastra taglio 12 6mm PS-12/HM-70	21€
2011530	Piastra taglio 12 8mm PS-12/HM-70	20€
2051051	Piastra taglio 22 3mm	47€
2051014	Piastra taglio 22 4,5mm	33€
2051052	Piastra taglio 22 6mm	33€
2051053	Piastra taglio 22 8mm	28€
2052051	Piastra taglio 32 3mm	61€
2052014	Piastra taglio 32 4,5mm	49€
2052052	Piastra taglio 32 6mm	47€
2052053	Piastra taglio 32 8mm	46€
2051524	Piastra taglio Unger 22 3mm	45€
2051525	Piastra taglio Unger 22 4,5mm	26€
2051526	Piastra taglio Unger 22 6mm	26€
2051527	Piastra taglio Unger 22 8mm	26€
2051774	Piastra taglio Unger 32 3mm	61€
2051775	Piastra taglio Unger 32 4,5mm	48€
2051776	Piastra taglio Unger 32 6mm	45€
2051777	Piastra taglio Unger 32 8mm	44€

Affettatrici

Trasmissione a cinghia

Affettatrici per macellerie, salumerie o cucine industriali.

Le affettatrici con trasmissione a cinghia GC/GCP di Sammic sono fabbricate con una **lega speciale di alluminio** anodizzato, igienico e anticorrosivo.

Tutti i modelli sono dotati di **acciaio** non estraibile facile da usare. La **regolazione decimale dello spessore di taglio** assicura un taglio preciso. Si tratta di affettatrici molto facili da pulire.



	GCP-250	GCP-275	GCP-300	GCP-350
CARATTERISTICHE				
DIAMETRO LAMA	250mm	275mm	300mm	350mm
CAPACITÀ TAGLIO	190 x 250mm	200 x 250mm	220 x 320mm	240 x 320mm
SPESSORE TAGLIO	0 - 15mm	0 - 15mm	0 - 13mm	0 - 13mm
PERCORSO DEL CARRELLO	260mm	260mm	330mm	330mm
POTENZA TOTALE	300W	300W	450W	500W
DIMENSIONI ESTERNE				
LARGHEZZA	580mm	580mm	690mm	710mm
PROFONDITÀ	470mm	470mm	510mm	570mm
ALTEZZA	370mm	390mm	440mm	470mm
PESO NETTO	18Kg	21Kg	30Kg	30Kg

AFFETTATRICI GCP

Affettatrici professionali trasmissione a cinghia

Le affettatrici con trasmissione a cinghia **GCP** di Sammic sono affettatrici professionali dotate di **anello, blocco del carrello ed estrattore della lama**. Il motore ventilato estremamente potente assicura una **resa professionale**. Il piatto viene montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti. Facile da pulire, senza bisogno di utensili.



		Diametro lama	Capacità taglio	Prezzo
5050075	Affettatrice GCP-250 230/50/1	250 mm	190 mm x 250 mm	1.137€
5050080	Affettatrice GCP-275 230/50/1	275 mm	200 mm x 250 mm	1.233€
5050055	Affettatrice GCP-300 230/50/1	300 mm	220 mm x 320 mm	1.813€
5050057	Affettatrice GCP-350 230/50/1	350 mm	240 mm x 320 mm	2.460€

Affettatrici

Affettatrici con trasmissione a ingranaggi manuali o automatici

Affettatrici per macellerie e salumerie.

Sammic offre una vasta gamma di **affettatrici professionali con trasmissione a ingranaggi** per le strutture ricettive, le collettività e il settore alimentare.

La gamma **GL** è composta da affettatrici professionali dotate di anello, blocco del carrello e lama estraibile. Sono inoltre corredate di un potente motore ventilato. I modelli **GAE** sono affettatrici automatiche dotate di contafette. Infine, **CCE** è un'affettatrice verticale speciale per il taglio della carne.



	GL-300	GL-350	CCE-350
CARATTERISTICHE			
DIAMETRO LAMA	300mm	350mm	350mm
TAGLIO QUADRATO	210mm x 210mm	250mm x 250mm	250mm x 250mm
TAGLIO RETTANGOLO	210mm x 270mm	250mm x 300mm	250mm x 320mm
SPESSORE TAGLIO	0mm - 15mm	0mm - 15mm	0mm - 18mm
PERCORSO DEL CARRELLO	320mm	320mm	375mm
POTENZA TOTALE	430W	430W	430W
DIMENSIONI ESTERNE			
LARGHEZZA	800mm	800mm	780mm
PROFONDITÀ	560mm	580mm	800mm
ALTEZZA	460mm	480mm	580mm
PESO NETTO	38Kg	42Kg	43Kg

AFFETTATRICI GL

Affettatrici con trasmissione ad ingranaggi



Le affettatrici GL con trasmissione ad Ingranaggi sono completamente in **alluminio lucidato** e protetto da ossidazione anodica. Hanno una lama concava formata da cromo duro e affilatura di precisione. Facile selezione dello spessore di taglio e scorrimento del carrello tramite cuscinetti.

Le affettatrici GL sono **molto sicure**: hanno dispositivi di sicurezza come l'anello, blocco del carrello e estrattore della lama. Equipaggiato con un motore ventilato di grande potenza. I componenti a contatto con gli alimenti sono completamente smontabili per una facile pulizia.

		Diametro lama	Prezzo
5050062	Affettatrice GL-300 230-400/50/3	300 mm	2.960€
5050068	Affettatrice GL-300 230/50/1	300 mm	3.013€
5050064	Affettatrice GL-350 230-400/50/3	350 mm	3.195€
5050070	Affettatrice GL-350 230/50/1	350 mm	3.322€

AFFETTATRICI PER CARNE CCE

Affettatrice verticale, speciale per carne



L'affettatrice verticale CCE, appositamente ideata per tagliare la carne, è interamente fabbricata in **alluminio lucidato** e protetta dall'**ossidazione anodica**. È dotata di una lama concava in cromo duro e acciaio di precisione. La selezione dello spessore del taglio è facile e precisa.

Le affettatrici CCE sono dotate di **motore ventilato di grande potenza** e il carrello scivola mediante **cuscinetti**.

Sono **molto sicure** poiché dotate di dispositivi di sicurezza quali anello, blocco del carrello ed estrattore della lama. I componenti a contatto con gli alimenti sono completamente smontabili per agevolarne la pulizia.

		Diametro lama	Prezzo
5050074	Affettatrice CCE-350 230/50/3	350 mm	4.125€
5050072	Affettatrice CCE-350 230/50/1	350 mm	4.125€

Segaossi

Sega per ossa, prodotti congelati, costine, ecc. per strutture ricettive e ristoranti.

Sega per ossa e prodotti congelati con ampiezza di taglio da 215 o 249 mm. Ideale per le macellerie.



Le seghe per ossa e surgelati SH offrono un design moderno e una manipolazione facile e sicura. Sono ideali per alimenti e ristorazione.

- Realizzato interamente in acciaio inossidabile.
- Taglio di alta precisione grazie alla regolazione semplice ed esatta della puleggia di trasmissione, che ne consente la regolazione in altezza e inclinazione.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio frontale.
- Raschietto a lama facilmente rimovibile.
- Dotato di vasca raccolta rifiuti facilmente smontabile.
- Facile da pulire.
- Macchine certificate secondo quanto previsto dalla normativa CE in materia di igiene e sicurezza e dalle normative specifiche relative al prodotto.

	SH-155	SH-182
DIMENSIONI LAMA	1550mm x 16mm	1820mm x 16mm
AMPIEZZA TAGLIO	215mm	249mm
POTENZA TOTALE		
MONOFASE	750W	950W
TRIFASE	750W	1150W
DIMENSIONI DELLA LAMA	1450rpm	1450rpm
VELOCITÀ DI TAGLIO	15m/seg	16m/seg
DIMENSIONI PIANO LAVORO	367mm x 415mm	480mm x 470mm
DIMENSIONI ESTERNE		
LARGHEZZA	400mm	400mm
PROFONDITÀ	425mm	470mm
ALTEZZA	835mm	958mm
PESO NETTO	32Kg	35Kg

SEGAOSSI SH-155

Altezza di taglio: 215 mm.

- Max. spessore di taglio: 170 mm.
- Velocità di taglio: 15 m./sec.



		Prezzo
5150020	Segaossi SH-155 230-400/50/3	2.613€
5150025	Segaossi SH-155 230/50/1	2.669€

SEGAOSSI SH-182

Altezza di taglio: 249 mm.

- Max. spessore di taglio: 175 mm.
- Velocità di taglio: 16 m./sec.

		Prezzo
5150030	Segaossi SH-182 230-400/50/3	3.409€
5150035	Segaossi SH-182 230/50/1	3.465€

Hamburgatrice

Preparatrice di hamburger professionale, per preparare hamburger fino a 100 mm

Stampo per la preparazione di hamburger dal design essenziale e facile da usare. Consente di preparare gli hamburger in modo rapido e igienico grazie al dispenser di cellophane protettivo incorporato.

Pressamerce per fare hamburger dal disegno pulito e facile da utilizzare e da mantenere, permette di modellare gli hamburger rapidamente e igienicamente con il dispenser di cellophane di protezione incorporato.

- Bisteccatrice manuale totalmente fusa in lega titolata di alluminio e protetta da ossidazione anodica.
- Diametro 100 con vaschetta premicarne ed espulsore in acciaio inox. Altezza max. 25 mm.
- Contenitore per cellophane incorporato.
- Funzionamento mediante leva di comando che permette in modo sincronizzato la compressione e l'estrazione dell'hamburger.
- Pulizia rapida per l'assenza di spigoli o incavi.
- Manutenzione praticamente inesistente.
- Conforme alle norme internazionali sull'igiene e sulla sicurezza.



	PH-5
DIAMETRO HAMBURGER	100mm
DIMENSIONI ESTERNE	235 x 230 x 275mm
PESO NETTO	5.84Kg



HAMBURGATRICE PH-5

Hamburgatrice professionale.

Per fare hamburger da 100 mm. x 25 mm.

	Prezzo
5050128 Hamburgatrice PH-5	229€

Incluso

- 500 unità di carta di cellofano da Ø103 millimetri.



Apriscatole professionale

Apriscatole industriale. Apertura di latte rapida e sicura.

Apriscatole ideato per innumerevoli formati di lattine.

- Apertura scatole rapida e sicura.
- Progettati per aprire numerose misure.
- Le caratteristiche della lama e degli ingranaggi evitano la produzione di frammenti di metallo o i bordi taglienti.
- Struttura con materiali per alimenti selezionati, resistenti, che garantisce un'azione delicata con uno spreco minimo di energia.
- Lame con trattamento antibatterico.
- Rivestimento nero antibatterico per la visualizzazione della sporcizia, facile da pulire.
- Portacoltelli facilmente rimovibili che consente il lavaggio in lavastoviglie.
- Modello indicato per aprire fino a 40 lattine al giorno.
- L'apriscatole industriale EZ-40 è certificato da NSF Internacional (Normativa relativa a igiene, pulizia e materiali adatti al contatto con gli alimenti).
- Altezza massima scatola 560 mm.
- Dimensioni: 110 x 250 x 800 mm.



APRISCATOLE EZ-40

Apertura lattine in modo sicuro e veloce.

Progettato per un'infinità di dimensioni di scatole.

- Altezza massima scatola 560 mm.
- Dimensioni: 110 x 250 x 800 mm.

		Prezzo
5040010	Apriscatole EZ-40	231€







LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E SOUS-VIDE



Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma "Sensor"

Gamma SE. Vuoto controllato con un sensore o microprocessore di alta precisione.



Le confezionatrici sottovuoto professionali Sammic consentono di prolungare la durata di conservazione di cibi crudi o cotti, senza perdere peso, senza seccare o mescolare sapori e odori.

Costruzione di alta qualità

- Dotato di pompe Busch.
- Vuoto controllato da un sensore di alta precisione.
- Doppia saldatura o doppio cordino saldante per garantire la durata del vuoto.
- Barra per la saldatura senza fili.
- Carrozzeria e vasca in acciaio inox.
- Vasca imbottita nelle serie 200, 300 e 400.
- Coperchio in policarbonato trasparente.
- Pannello di controllo digitale.
- Pannello dotato di display che indica l'esatta percentuale di vuoto.

Funzionalità avanzate su tutti i modelli

- Sicurezza nel confezionamento dei liquidi grazie al controllo del sensore.
- Pronto per il collegamento con il kit per vuoto esterno Vac Norm con decompressione automatica.
- Programma di sigillatura della borsa.
- Pulsante "Pausa" per marinare il cibo.
- Decompressione ad impulsi per proteggere il prodotto da confezionare ed evitare rotture del sacchetto del vuoto.
- Vuoto plus che permette di programmare fino a 10 secondi di vuoto extra.

Garanzie di igiene e durata

- Barra saldante senza fili per una facile e comoda pulizia del vasca.
- Vasca con bordi arrotondati per una facile pulizia.
- Sistema di sicurezza con protezioni per mancanza vuoto.
- Programma dry-oil per asciugatura della pompa.
- Contatore per cambio olio.
- Omologato da NSF.



Pompe Busch: una
garanzia di qualità.



Vuoto controllato da
sensore.

	SERIE 200	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800
CAPACITÀ POMPA (M ³ /H)	4 / 6 / 8	6 / 8 / 10 / 16	10 / 16 / 20	20	40 / 63	63 / 100
TIPO SALDATURA	Doppia					
LUNGHEZZA BARRA SALDATURA (MM)	280	320	420	420+420 555	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848
ALIMENT. ELETTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~				230-400V / 50-60 Hz / 3N~	
PRESSIONE VUOTO MASSIMO (MBAR)	2	2	2	2	0,5	0,5
DIMENSIONI VASCA (MM)						
LARGHEZZA	288	330	430	560	672	864
PROFONDITÀ	334	360	415	430	481	603
ALTEZZA	111	155	145/180/180	183	200	215
DIMENSIONI ESTERNE (MM)						
LARGHEZZA	337	384	484	625	740	960
PROFONDITÀ	431	465	529	537	566	757
ALTEZZA	307	403	413/448/448	513	997	998
PESO NETTO (KG)	24/32/32	36/36/39/42	49/51/57	81	145/159	232/250
DOTAZIONE	1 piastra di riempimento					



SERIE 200

Modello compatto da tavola: lunghezza barra saldante: 280 mm.

- Vasca stampata.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



			Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
☐	1140620	Confezionatrice sottovuoto SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m³/h	1.841€
☐	1141080	Confezionatrice sottovuoto SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m³/h	2.090€

SERIE 300

Modello da tavola: barra saldante da 320 mm

- Vasca stampata.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



			Lunghezza barra saldataura	Capacità della pompa	Prezzo
☐	1141083	Confezionatrice sottovuoto SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m³/h	2.513€
☐	1140628	Confezionatrice sottovuoto SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m³/h	2.579€
☐	1140630	Confezionatrice sottovuoto SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m³/h	2.797€



SERIE 400

Modello da tavola: Lunghezza barra saldante da 420 mm



- Vasca stampata.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

			Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
☐	1140634	Confezionatrice sottovuoto SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m³/h	3.174€
☐	1140636	Confezionatrice sottovuoto SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m³/h	3.256€
☐	1140638	Confezionatrice sottovuoto SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m³/h	3.523€

SERIE 500

Modello da tavola: Vasca allargata. Una o due barre saldanti.



- Vasca allargata.
- Una o due barre di saldatura.

- **Novità: SE-520CC / SE-520L. Con vasca stampata. Verifica la data di disponibilità.**
- **Nota: prossima discontinuità del modello SE-520 con vasca saldata.**

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

			Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
	1140642	Confezionatrice sottovuoto SE-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m³/h	4.643€
	1141142	Confezionatrice sottovuoto SE-520 CC 230/50-60/1 · Vasca stampata	420+420 mm	20 m³/h	4.799€
	1141143	Confezionatrice sottovuoto SE-520 L 230/50-60/1 · Vasca stampata	555 mm	20 m³/h	4.529€



SERIE 600

Modello da pavimento con due barre saldanti doppie



Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



			Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
	1140650	Confezionatrice sottovuoto SE-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m³/h	7.162€
	1140651	Confezionatrice sottovuoto SE-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m³/h	7.162€
	1140662	Confezionatrice sottovuoto SE-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m³/h	7.523€
	1140663	Confezionatrice sottovuoto SE-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m³/h	7.523€



SERIE 800

Modello da pavimento con due barre saldanti



Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
1140680	Confezionatrice sottovuoto SE-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m³/h	9.252€
1140681	Confezionatrice sottovuoto SE-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m³/h	9.252€
1140682	Confezionatrice sottovuoto SE-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m³/h	9.339€
1140696	Confezionatrice sottovuoto SE-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m³/h	10.875€
1140697	Confezionatrice sottovuoto SE-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m³/h	10.875€
1140698	Confezionatrice sottovuoto SE-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m³/h	10.961€

ACCESSORI

Carrello di supporto per macchina sottovuoto



Per una migliore movimentazione della confezionatrice sottovuoto con i suoi accessori.

Realizzato in acciaio inox.

Carrello-supporto per SE/SU-400: 505x550x630 mm.

Carrello-supporto per SE/SU-500: 645x555x630 mm.

		Prezzo
1140560	Carrello-Supporto SE/SU-400 (505x550x630 mm)	707€
1140561	Carrello-Supporto SE/SU-500 (645x555x630 mm)	755€



Kit taglio da busta

Per confezionatrici sottovuoto a camera.

Taglia la parte restante del sacchetto dopo la saldatura.



		Prezzo
2149772	Saldatura+taglio 420mm SE/SU-400/500	144€
2149774	Saldatura+taglio 413mm SE/SU-600	144€
2149773	Saldatura+taglio 656mm SE/SU-600	222€
2149775	Saldatura+taglio 465mm SE/SU-600CC	182€
2149777	Saldatura+taglio 530mm 800	197€
2149776	Saldatura+taglio 848mm 800	295€
2149778	Saldatura+taglio 581mm 800 CC	264€
2149779	Saldatura+taglio 662mm SU-6000	222€

Piastre di riempimento

Per confezionatrici sottovuoto Sammic.

- Fabbricato in polietilene.



		Prezzo
2149790	Piastra ripieno SE-200	41€
2149791	Piastra ripieno SE/SU-300	55€
2149792	Piastra ripieno SE/SU-400	70€
2149793	Piastra ripieno SE/SU-500	82€
2149794	Piastra ripieno SE/SU-600LC	81€
2149795	Piastra ripieno SE/SU-600CC	100€
2149796	Piastra ripieno 800	177€
2149797	Piastra ripieno 800CC	171€
2149798	Piastra ripieno 800LL	167€
2149563	Piastra ripieno SU-6000	124€

Supporti per liquidi

Per confezionatrici sottovuoto.

Ideali per liquidi.

- Fabbricato in policarbonato per gamme 400-500-600.
- Fabbricato in acciaio inossidabile per gamma 800.
- Arresto regolabile.



		Prezzo
2149531	Supporto liquidi SE/SU-300	81€
2149020	Supporto liquidi SE/SU-400/500	84€
2149074	Supporto liquidi SE/SU-600	87€
2141798	Supporto liquidi SE/SU-800	92€

Kit di vuoto esteriore "Vac-Norm"

Per confezionatrici sottovuoto a camera.

Per fare il vuoto in contenitori Vac-Norm, con alimenti cucinati.

- Lunghezza tubo: 1.5 m.



		Prezzo
2149244	Vac-Norm (mod. da banco)	86€
2149257	Vac-Norm (mod. su piedi)	101€



Recipienti vac-norm

Preparata per il vuoto esterno della macchina sottovuoto.

Contenitori Vac-norm di diverse dimensioni.

- Realizzati in acciaio inox.



		Prezzo
5140104	Contenitore vac-norm 1/1 100	118€
5140102	Contenitore vac-norm 1/1 150	146€
5140100	Contenitore vac-norm 1/1 200	164€
5140108	Contenitore vac-norm 1/2 100	76€
5140106	Contenitore vac-norm 1/2 150	79€
5140112	Contenitore vac-norm 1/3 100	63€
5140110	Contenitore vac-norm 1/3 150	74€
5140114	Coperchio vac-norm 1/1	97€
5140115	Coperchio vac-norm 1/1 acciaio inossidabile	139€
5140116	Coperchio vac-norm 1/2	78€
5140117	Coperchio vac-norm 1/2 acciaio inossidabile	95€
5140118	Coperchio vac-norm 1/3	60€
5140120	Guarnizione cop vac-norm 1/1	24€
5140122	Guarnizione cop vac-norm 1/2	23€
5140124	Guarnizione cop vac-norm 1/3	12€
5140126	Valvola cop vac-norm	4€

Sacchetti lisci per macchine sottovuoto

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 80° C e 120°C.

- Fabbricate in PA/PE.
- Senza BPA.
- Spessore: 90μ.



		Prezzo
1140600	Buste 180X300 80°C (pack 100 unità)	17€
1140602	Buste 300X400 80°C (pack 100 unità)	28€
1140601	Buste 350X550 80°C (pack 100 unità)	44€
5141250	Buste 150x150 80°C (pack 1000 unità)	32€
5141251	Buste 165x200 80°C (pack 1000 unità)	45€
5141252	Buste 180x300 80°C (pack 1000 unità)	78€
5141253	Buste 300x400 80°C (pack 1000 unità)	173€
5141258	Buste 350x550 80°C (pack 500 unità)	137€
1140605	Buste 180X300 120° (pack 100 unità)	29€
1140606	Buste 300X400 120° (pack 100 unità)	56€
1140607	Buste 350X550 120° (pack 100 unità)	88€
5141254	Buste 150x150 120°C (pack 1000 unità)	57€
5141255	Buste 165x200 120°C (pack 1000 unità)	86€
5141256	Buste 180x300 120°C (pack 1000 unità)	139€
5141257	Buste 300x400 120°C (pack 1000 unità)	309€
5141259	Buste 350x550 120°C (pack 500 unità)	264€



Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma "Sensor Ultra"

Gamma SU. Vuoto controllato dal sensore e la più ampia gamma di opzioni



Le confezionatrici sottovuoto professionali Sammic consentono di prolungare la durata di conservazione di cibi crudi o cotti, senza perdere peso, senza seccare o mescolare sapori e odori.

Costruzione di alta qualità

- Dotato di pompe Busch.
- Vuoto controllato da un sensore di alta precisione.
- Pannello di controllo digitale con schermo LCD a colori da 3,9": tutte le informazioni a colpo d'occhio.
- Tastiera touch retroilluminata protetta da schizzi di liquidi.
- Doppia saldatura o doppio cordino saldante per garantire la durata del vuoto.
- Barra per saldatura senza fili.
- Carrozzeria e vasca in acciaio inox.
- Vasca imbottita nelle serie 300 e 400.
- Coperchio ammortizzato in policarbonato trasparente.

Funzionalità avanzate su tutti i modelli

- Memoria programmi: capacità di memorizzare 25 programmi diversi con possibilità di blocco.
- Programma di vuoto a fasi per prodotti porosi morbidi.
- Sistema per la rilevazione del punto di evaporazione dei liquidi, garantendo il massimo vuoto possibile.
- Decompressione progressiva per evitare la perforazione del sacco con prodotti con spigoli vivi.
- Pronto per il collegamento con il kit per vuoto esterno Vac Norm con decompressione automatica.
- Programma di sigillatura del sacco.
- Pulsante "Pausa" per marinare il cibo.
- Sistema di saldatura "plus" opzionale per la sigillatura di sacchi di tipo metallico.
- Sistema di stampa etichette opzionale, grazie alla connettività bluetooth.
- Installazione del sistema di iniezione del gas opzionale.

Garanzie di igiene e durata

- Barra saldante senza fili per una facile e comoda pulizia del vasca.
- Vasca con bordi arrotondati per una facile pulizia.
- Sistema di sicurezza con protezioni per mancanza vuoto.
- Programma dry-oil per asciugare la pompa.
- Contatore per cambio olio.
- Approvato NSF.



Pompe Busch: una garanzia di qualità.



Vuoto controllato da sensore.



Prestazioni e opzioni avanzate.



Ampio catalogo di opzioni extra: saldatura plus, stampante, connettività, gas inerte.



	SERIE 300	SERIE 400	SERIE 500	SERIE 600	SERIE 800	SERIE 6000
CAPACITÀ POMPA (M ³ /H)	10 / 16	16 / 20	20	40 / 63	63 / 100	100 / 155
TIPO SALDATURA	Doppia					
LUNGHEZZA BARRA SALDATURA (MM)	320	420	420+420 555	413+656 465+465	530+848 581+581 848+848	2x (660+660)
POTENZA ELETTRICA (W)	370 / 370	550 / 750	750	1.100 / 1.500	1.500 / 2.200	2.200 / 4.000
ALIMENT. ELÉCTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~			230-400V / 50-60 Hz / 3N~		
PRESSIONE VUOTO MASSIMO (MBAR)	2	2	2	0,5	0,5	0,5
DIMENSIONI VASCA (MM)						
LARGHEZZA	330	430	560	672	864	662
PROFONDITÀ	360	415	430	481	603	874
ALTEZZA	155	180	183	200	215	205
DIMENSIONI ESTERNE (MM)						
LARGHEZZA	384	484	625	740	960	1640
PROFONDITÀ	465	529	537	566	757	874
ALTEZZA	403	448	513	997	998	1370
PESO NETTO (Kg)	34/34/35	64/65/40	80	145/159	232/250	360
DOTAZIONE	1 piastra di riempimento					4 pi.riem.

SERIE 300

Modello da tavola: barra saldante da 320 mm

- Vasca stampata.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



Confezionatrice sottovuoto SU-310 230/50-60/1

Lunghezza barra saldatura

320 mm

Capacità della pompa

10 m³/h

Prezzo

2.751€



Confezionatrice sottovuoto SU-316 230/50-60/1

320 mm

16 m³/h

2.970€

	Prezzo
Opzione Bluetooth e collegamento stampante (installato)	+170€
Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX/4XX (installato)	+114€
Opzione saldatura PLUS per SU-316 (installato)	+114€



SERIE 400

Modello da tavola: Lunghezza barra saldante da 420 mm

- Vasca stampata.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



	Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-416 230/50-60/1	420 mm	16 m³/h	3.428€
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-420 230/50-60/1	420 mm	20 m³/h	3.695€

	Prezzo
Opzione Bluetooth e collegamento stampante (installato)	+170€
Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX/4XX (installato)	+114€
Opzione saldatura PLUS per SU-420 (installato)	+114€



SERIE 500

Modello da tavola: Vasca allargata. Una o due barre saldanti.



- Vasca allargata.
- Una o due barre di saldatura.

- **Novità: SU-520CC / SU-520L. Con vasca stampata. Verifica la data di disponibilità.**
- **Nota: prossima discontinuità del modello SU-520 con vasca saldata.**

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-520 230/50-60/1	420+420 mm	20 m³/h	4.815€
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-520 CC 230/50-60/1 · Vasca stampata	420+420 mm	20 m³/h	4.971€
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-520 L 230/50-60/1 · Vasca stampata	555 mm	20 m³/h	4.701€

	Prezzo
Opzione Bluetooth e collegamento stampante (installato)	+170€
Opzione ingresso del gas inerte SU-520 (installato)	+114€
Opzione saldatura plus per SU-520 / SU-520CC (installato)	+229€
Opzione saldatura plus per SU-520L (installato)	+114€



SERIE 600

Modello da pavimento con due barre saldanti doppie



Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



	Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-604 230-400/50/3N	413+656 mm	40 m³/h	7.506€
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-606 230-400/50/3N	413+656 mm	63 m³/h	7.866€
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-604 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	40 m³/h	7.506€
☐ Confezionatrice sottovuoto SU-606 CC 230-400/50/3N	465+465 mm	63 m³/h	7.866€

	Prezzo
Opzione Bluetooth e collegamento stampante (installato)	+170€
Opzione ingresso del gas inerte SU-6XX (installato)	+229€
Opzione saldatura PLUS per SU-606 (installato)	+229€



SERIE 800

Modello da pavimento con due barre saldanti



Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
 Confezionatrice sottovuoto SU-806 230-400/50/3N	530+848 mm	63 m³/h	9.597€
 Confezionatrice sottovuoto SU-806 CC 230-400/50/3N	581+581 mm	63 m³/h	9.597€
 Confezionatrice sottovuoto SU-806 LL 230-400/50/3N	848+848 mm	63 m³/h	9.683€
 Confezionatrice sottovuoto SU-810 400/50-60/3N	530+848 mm	100 m³/h	11.220€
 Confezionatrice sottovuoto SU-810 CC 400/50-60/3N	581+581 mm	100 m³/h	11.220€
 Confezionatrice sottovuoto SU-810 LL 400/50-60/3N	848+848 mm	100 m³/h	11.306€

	Prezzo
Opzione Bluetooth e collegamento stampante (installato)	+170€
Opzione ingresso del gas inerte SU-8XX (installato)	+344€
Opzione saldatura PLUS per SU-810 (installato)	+229€



SERIE 6000

Modello a doppia camera



Confezionatrice sottovuoto di grande produzione con coperchio basculante e camera doppia.

Incluso

- 4 piastre di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del contenitore.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-6100 400/50-60/3N	2 x (662+662) mm	100 m³/h	16.935€
Confezionatrice sottovuoto SU-6160 400/50-60/3N	2 x (662+662) mm	155 m³/h	20.440€

	Prezzo
Opzione Bluetooth e collegamento stampante (installato)	+170€
Opzione ingresso del gas inerte SU-61XX (installato)	+933€
Opzione saldatura PLUS per SU-6160 (installato)	+229€

ACCESSORI

Stampante RB per confezionatrici sottovuoto SU



Stampante termica diretta o di trasferimento termico per stampare etichette.

Per stampare etichette direttamente dalle confezionatrici sottovuoto SU di Samic dotate di questa funzionalità.

- Tecnologie di stampa supportate: trasferimenti termici / termici diretti.
- La tecnologia di trasferimenti termici è indicata per la cottura sous-vide. Le etichette non termiche e nastro in rotolo sono immergibili nello SmartVide fino a 100°C.
- Risoluzione: 203 dpi - 8 punti / mm.
- 8 MB di memoria flash.
- Velocità di stampa: 127 mm / s - 5 pollici al secondo.
- Supporto di molteplici pagine di codici.
- Emulazioni.
- Facile da usare. Facile manutenzione.

	Prezzo
1140568 Stampante RB per confezionatrici sottovuoto SU	687€

Kit taglio da busta

Per confezionatrici sottovuoto a camera.

Taglia la parte restante del sacchetto dopo la saldatura.



		Prezzo
2149772	Saldatura+taglio 420mm SE/SU-400/500	144€
2149774	Saldatura+taglio 413mm SE/SU-600	144€
2149773	Saldatura+taglio 656mm SE/SU-600	222€
2149775	Saldatura+taglio 465mm SE/SU-600CC	182€
2149777	Saldatura+taglio 530mm 800	197€
2149776	Saldatura+taglio 848mm 800	295€
2149778	Saldatura+taglio 581mm 800 CC	264€
2149779	Saldatura+taglio 662mm SU-6000	222€

Piastre di riempimento

Per confezionatrici sottovuoto Sammic.

- Fabbricato in polietilene.



		Prezzo
2149790	Piastra ripieno SE-200	41€
2149791	Piastra ripieno SE/SU-300	55€
2149792	Piastra ripieno SE/SU-400	70€
2149793	Piastra ripieno SE/SU-500	82€
2149794	Piastra ripieno SE/SU-600LC	81€
2149795	Piastra ripieno SE/SU-600CC	100€
2149796	Piastra ripieno 800	177€
2149797	Piastra ripieno 800CC	171€
2149798	Piastra ripieno 800LL	167€
2149563	Piastra ripieno SU-6000	124€

Supporti per liquidi

Per confezionatrici sottovuoto.

Ideali per liquidi.

- Fabbricato in policarbonato per gamme 400-500-600.
- Fabbricato in acciaio inossidabile per gamma 800.
- Arresto regolabile.



		Prezzo
2149531	Supporto liquidi SE/SU-300	81€
2149020	Supporto liquidi SE/SU-400/500	84€
2149074	Supporto liquidi SE/SU-600	87€
2141798	Supporto liquidi SE/SU-800	92€

Kit di vuoto esteriore "Vac-Norm"

Per confezionatrici sottovuoto a camera.

Per fare il vuoto in contenitori Vac-Norm, con alimenti cucinati.

- Lunghezza tubo: 1.5 m.



		Prezzo
2149244	Vac-Norm (mod. da banco)	86€
2149257	Vac-Norm (mod. su piedi)	101€



Recipienti vac-norm



Preparata per il vuoto esterno della macchina sottovuoto.

Contenitori Vac-norm di diverse dimensioni.

- Realizzati in acciaio inox.

		Prezzo
5140104	Contenitore vac-norm 1/1 100	118€
5140102	Contenitore vac-norm 1/1 150	146€
5140100	Contenitore vac-norm 1/1 200	164€
5140108	Contenitore vac-norm 1/2 100	76€
5140106	Contenitore vac-norm 1/2 150	79€
5140112	Contenitore vac-norm 1/3 100	63€
5140110	Contenitore vac-norm 1/3 150	74€
5140114	Coperchio vac-norm 1/1	97€
5140115	Coperchio vac-norm 1/1 acciaio inossidabile	139€
5140116	Coperchio vac-norm 1/2	78€
5140117	Coperchio vac-norm 1/2 acciaio inossidabile	95€
5140118	Coperchio vac-norm 1/3	60€
5140120	Guarnizione cop vac-norm 1/1	24€
5140122	Guarnizione cop vac-norm 1/2	23€
5140124	Guarnizione cop vac-norm 1/3	12€
5140126	Valvola cop vac-norm	4€

Sacchetti lisci per macchine sottovuoto

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 80° C e 120°C.

- Fabbricate in PA/PE.
- Senza BPA.
- Spessore: 90µ.



		Prezzo
1140600	Buste 180X300 80°C (pack 100 unità)	17€
1140602	Buste 300X400 80°C (pack 100 unità)	28€
1140601	Buste 350X550 80°C (pack 100 unità)	44€
5141250	Buste 150x150 80°C (pack 1000 unità)	32€
5141251	Buste 165x200 80°C (pack 1000 unità)	45€
5141252	Buste 180x300 80°C (pack 1000 unità)	78€
5141253	Buste 300x400 80°C (pack 1000 unità)	173€
5141258	Buste 350x550 80°C (pack 500 unità)	137€
1140605	Buste 180X300 120° (pack 100 unità)	29€
1140606	Buste 300X400 120° (pack 100 unità)	56€
1140607	Buste 350X550 120° (pack 100 unità)	88€
5141254	Buste 150x150 120°C (pack 1000 unità)	57€
5141255	Buste 165x200 120°C (pack 1000 unità)	86€
5141256	Buste 180x300 120°C (pack 1000 unità)	139€
5141257	Buste 300x400 120°C (pack 1000 unità)	309€
5141259	Buste 350x550 120°C (pack 500 unità)	264€



Carrello di supporto per macchina sottovuoto



Per una migliore movimentazione della confezionatrice sottovuoto con i suoi accessori.

Realizzato in acciaio inox.

Carrello-supporto per SE/SU-400: 505x550x630 mm.

Carrello-supporto per SE/SU-500: 645x555x630 mm.

		Prezzo
1140560	Carrello-Supporto SE/SU-400 (505x550x630 mm)	707€
1140561	Carrello-Supporto SE/SU-500 (645x555x630 mm)	755€

Etichette termiche dirette per stampante CG2 / RB



Etichette termiche protette. Pack da 4 x 1.000 etichette.

Etichette pretagliate con stratto di plastica da 56 x 45mm.

Per stampante CG2 e RB.

		Prezzo
1140566	Etichette per stampante per SU (4 x 1000)	195€

Etichette a trasferimento termico per stampante RB



Etichette a trasferimento termico.

Etichette non termiche da 55x45mm / 55x90mm e nastro in rotolo, immergibili nello SmartVide fino a 100°C.

Valido per la stampante RB di Sammic.

		Prezzo
1140567	Etichette+Ribbon stampante per SU (5000 un da 55x45mm)	116€

Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma EXT

Confezionatrici sottovuoto professionali

Confezionatrici sottovuoto senza camera per buste goffrate.

Controllo vuoto con sensore.

- Confezionatrici sottovuoto ti aspirazione esterna.
- Controllo vuoto con sensore.
- Per buste goffrate di diverse dimensioni.
- Funzionamento automatico o solo vuoto.
- Pompa autolubrificante senza manutenzione.
- 3 livelli di saldatura: regolando il tempo di saldatura è possibile sigillare buste per cottura sottovuoto.



	SV-33	SV-43
CARATTERISTICHE		
CAPACITÀ DELLA POMPA	13l/min	21l/min
LUNGHEZZA BARRA SALDATURA	330mm	430mm
POTENZA TOTALE	380W	450W
DIMENSIONI ESTERNE		
LARGHEZZA	390mm	490mm
PROFONDITÀ	300mm	295mm
ALTEZZA	180mm	180mm
PESO NETTO	6Kg	8.2Kg



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SV-33

Confezionatrice sottovuoto professionale. 13l/min. 330mm.

Confezionatrice sottovuoto senza camera per buste goffrate.

Controllo vuoto con sensore.

Barra saldante da 330mm e pompa autolubrificante da 13l/min.

	Prezzo
5140215 Confezionatrice sottovuoto SV-33 230/50/1	490€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SV-43

Confezionatrice sottovuoto professionale. 21l/min. 430mm.

Confezionatrice sottovuoto senza camera per buste goffrate.

Controllo vuoto con sensore.

Barra saldante da 430mm e pompa autolubrificante da 21l/min.

	Prezzo
5140225 Confezionatrice sottovuoto SV-43 230/50-60/1	935€

ACCESSORI

Sacchetti goffrati per macchine sottovuoto

Ideali per macchine sottovuoto senza camera.

Film goffrato che permette l'aspirazione dell'aria senza camera.

- Fabbricati in PA/PE con struttura multistrato.
- Senza BPA.
- Spessore: 105 / 90 μ .



		Prezzo
1140610	Buste goffrate 180X300 (pack 100 unità)	31€
1140613	Buste goffrate 300X400 (pack 50 unità)	26€
1140614	Buste goffrate 350X550 (pack 50 unità)	44€

Sogni una tecnica culinaria che...

...garantisca la cottura a una **temperatura controllata** con precisione, preservando le qualità del prodotto ed esaltandone gusto e consistenza?

...consenta di cucinare i prodotti nel loro sugo, che può essere utilizzato immediatamente per **esaltare i sapori**?

...necessiti di **pochissimo tempo**, consentendo di fare altre cose mentre il prodotto si cuoce?

...infusioni e **aromatizzi** olio, grassi ed altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata?

...consenta di aumentare i margini grazie alla **mancata perdita di peso** dei prodotti?

...dimezzi i **tempi** di marinatura e maceratura degli ingredienti?

...offra una **resa professionale**?

...consenta di ottenere un efficace **controllo HACCP**?

...da poter **portare con te**, ovunque tu vada?



www.sous-vide.cooking

SMART ViDE

Cuocitori sottovuoto "Sous-Vide"

Cottura sottovuoto a bassa temperatura per ottenere il meglio dagli alimenti



La cottura sottovuoto a temperatura controllata è diventata una tecnica essenziale per ogni cucina che vuole essere al passo con i tempi. Questa tecnica permette di ottenere prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza, con una minima perdita di umidità e peso.

Vantaggi della cottura sous-vide

Qualità del prodotto: prodotti più teneri, gustosi e con la migliore consistenza.

- Minima perdita di umidità e peso.
- Conserva il sapore e l'aroma.
- Esalta i sapori e conserva i colori.
- Conserva i nutrienti a differenza della cucina tradizionale.
- È stato dimostrato che la cottura sottovuoto trattiene molte più vitamine rispetto alla cottura tradizionale o al vapore.
- È necessario aggiungere pochissimo grasso e sale al cibo.
- Risultati costanti.

Vantaggi organizzativi ed economici:

- Massimizza la preparazione anticipata e facilita il lavoro nelle ore di punta.
- Minimo spreco di prodotto e controllo puntuale delle porzioni e dei costi.
- Basso consumo energetico rispetto ai forni.
- Cucinare senza gas riduce la temperatura della cucina e il rischio di incendio.
- Possibilità di rigenerare pietanze diverse contemporaneamente.
- Riduzione dei tempi di pulizia.
- Risultati molto facili da usare e uniformi e costanti.
- La pianificazione della produzione consente di espandere il menu.

SmartVide di Sammic:

- Può essere utilizzato in vassoi gastronomici di diverse dimensioni.
- Facile stoccaggio e trasporto.
- Stabilità / uniformità di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.
- Profondità minima di lavoro: 150 mm.
- Connettività Bluetooth.
- Predisposto per HACCP.
- Predisposto per Janby Track.
- Ricetta di memoria.
- Aggiornamento software continuo.
- Sonda al cuore opzionale.

Maggiori informazioni su www.sous-vide.cooking.



	Connettività Bluetooth.		HACCP-ready.		Janby Track-ready.
	Aggiornamento del firmware.		Sonda al cuore opzionale.		



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE X
CAPACITÀ	30l	56l	56l	56l
SONDA AL CUORE	opz.	opz.	opz.	opz.
CONNETTIVITÀ BLUETOOTH	sì	sì	sì	sì
CONNETTIVITÀ WIFI	-	-	-	sì
PRONTO PER HACCP	sì	sì	sì	sì
FIRMWARE UPDATE	sì	sì	sì	sì
TOUCH SCREEN	-	-	-	sì
JANBY TRACK-READY	sì	sì	sì	sì
JANBY TRACK MINI INTEGRATO	-	-	-	sì
BORSA DI TRASPORTO	opz.	opz.	sì	sì
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
POTENZA TOTALE	1600W	2000W	2000W	2000W
DIMENSIONI ESTERNE				
DIMENSIONI ESTERNE	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 385 mm
PESO NETTO	3.1Kg	3.6Kg	4.2Kg	4.4Kg



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 5

Capacità massima: 30 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

	Prezzo
1180100 SmartVide 5 230/50-60/1	955€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Contenitore isolato.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 7

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

		Prezzo
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	1.193€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Contenitore isolato.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE 9

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione e affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonda al cuore opzionale.
- Aggiornamento continuo del software.

		Prezzo
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	1.477€

Incluso

- Borsa di trasporto.

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Contenitori isolati.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE SOUS-VIDE SMARTVIDE X

Capacità massima: 56 litri.

Cuocitore a temperatura controllata professionale ad elevata precisione ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connettività: Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready (4.0).
- Sonda al cuore e controllo sonda opzionali.
- Aggiornamento continuo del software.
- Touch screen a colori da 5 pollici.

		Prezzo
1180160	SmartVide X 230/50-60/1	1.784€

Incluso

- Janby Track Mini (richiede attivazione)
- Borsa di trasporto.

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Contenitori isolati.
- Vasca potenziata.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen)



ACCESSORI

Sonde per sous-vide

Per arrivare al cuore del prodotto.

Per SmartVide 5 / SmartVide 7 / SmartVide 9 / SmartVide X / SmartVide8 Plus / SmartVide 8.



		Prezzo
1180090	Sonda cuore SmartVide	192€

Membrana per sonda sous-vide

Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.



		Prezzo
5170060	Membrana 10mm x 4 m Sous-vide	34€

Vasca isolata per Sous Vide

Per modello SmartVide.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Disponibile in due misure.
- Con rubinetto di scarico.



		Prezzo
1180060	Vasca 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	401€
1180065	Vasca 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	508€

Vasca potenziata per SmartVide X

La vasca potenziata si collega allo SmartVide X, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- È particolarmente adatto alla cottura di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Include una base di separazione per isolare il prodotto dal fondo per consentire all'acqua di circolare attraverso la base e ottenere una cottura uniforme.



		Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28 l SmartVide · 750W · 230/50-60/1	975€
1180075	Vasca potenziata 56 l SmartVide · 1500W · 230/50-60/1	1.329€



Coperchi per SmartVide

Coperchio per la cottura sous-vide.

- Realizzati in acciaio inox (GN 1/1) o polycarbonato (GN 2/1).
- Impedisce l'evaporazione dell'acqua durante la cottura.
- È adatto a contenitori gastronorm 1/1 e 2/1 o serbatoi isolati Sammic.
- Con maniglia.



		Prezzo
1180062	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 7 / 9 / 8 / 6 / X	53€
1180063	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	53€
1180067	Coperchio 56 GN 2/1 SmartVide 7 / 9 / 8 / 6 / X	94€

Basi separatori per contenitori

Basi separatori in acciaio inox per vasche isolate, vasche potenziate o vasche Gastronorm.

Consentono di isolare il prodotto dal fondo per permettere all'acqua di circolare attraverso la base e ottenere una cottura uniforme.

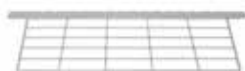


		Prezzo
1180190	Base separatore per contenitori 28l	47€
1180191	Base separatore per contenitori 56l	80€

Divisori per contenitori

Consentono di organizzare il cibo in una vasca isolata o potenziata per SmartVide.

- Realizzato in acciaio inossidabile.
- I divisori sono appoggiati su due supporti.
- I divisori intermedi sono appoggiati su un divisore e una staffa.
- **NOTA: I supporti si ordinano separatamente (confezione da due supporti).**



Dimensioni esterne:

- Divisore S: 378.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore M: 584.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore L: 700.4 x 3 x 213 mm.
- Divisore intermedio 1/2: 294.5 x 3 x 213 mm.
- Divisore intermedio 2/3: 354.5 x 3 x 213 mm.
- Supporto divisore vasca: 418.6 x 36.5 x 90 mm.

Dimensioni utili:

- Divisore S: 286 x 3 x 183 mm.
- Divisore M: 491 x 3 x 183 mm.
- Divisore L: 611 x 3 x 183 mm.
- Divisore intermedio 1/2: 243.5 x 3 x 183 mm.
- Divisore intermedio 2/3: 303.5 x 3 x 183 mm.

		Prezzo
1180180	Divisore S (divisore per contenitore da 28l)	57€
1180181	Divisore M (divisore corto per contenitore da 56l)	91€
1180182	Divisore L (divisore lungo per contenitore da 56l)	106€
1180183	Divisore intermedio 1/2 (56l)	52€
1180184	Divisore intermedio 2/3 (56l)	56€
1180188	Supporto divisore per contenitori 28/56 (pack 2)	108€



Sfere antivapore



Sfere di isolamento.

Sfere antivapore cave in polipropilene da Ø20mm.

- Crea uno strato di isolamento in qualsiasi buco aperto, impedendo la perdita di calore e evaporazione dell' acqua.
- Mantiene i sacchetti sottovuoto immersi.
- Riduce il rischio di fumo e spruzzi.
- Supporta fino a 110 ° C e può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido.

		Prezzo
1180080	Sfere antivapore Ø20, 1.000 unità.	91€

Borsa per il trasporto SmartVide



Borsa speciale per lo SmartVide.

In dotazione con SmartVide X e SmartVide 9 e opzionale per SmartVide 7 e SmartVide 5.

		Prezzo
1180085	Borsa SmartVide	63€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



		Prezzo
1140605	Buste 180X300 120° (pack 100 unità)	29€
1140606	Buste 300X400 120° (pack 100 unità)	56€
1140607	Buste 350X550 120° (pack 100 unità)	88€
5141254	Buste 150x150 120°C (pack 1000 unità)	57€
5141255	Buste 165x200 120°C (pack 1000 unità)	86€
5141256	Buste 180x300 120°C (pack 1000 unità)	139€
5141257	Buste 300x400 120°C (pack 1000 unità)	309€
5141259	Buste 350x550 120°C (pack 500 unità)	264€



Cuocitori sous-vide a bagnomaria

- Sistema di cottura a bagno maria statico.
- Unisce la precisione e la capacità del proprio lavoro senza fare affidamento su contenitori esterni.
- Diversi modelli e capacità.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 o 28 litri con possibilità di separatori e modello a due vasche da 4 + 22 litri.
- Sensibilità di $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$, uniformità di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$.



	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPERATURA			
PRECISIONE DISPLAY	0.01°C	0.01°C	0.01°C
RANGO	95 - 5 °C	95 - 5 °C	95 - 5 °C
CONTROL	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
SENSIBILITÀ	0.2°C	0.2°C	0.2°C
UNIFORMITÀ A 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TEMPO			
RESOLUZIONE	1'	1'	1'
DURATA CICLO(I)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARATTERISTICHE GENERALI			
CAPACITÀ	14l	28l	4+22l
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~	230V / 50-60 Hz / 1~
POTENZA TOTALE	1500W	1900W	1250W
DIMENSIONI INTERNE	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
DIMENSIONI INTERNE			505 x 300 x 150 mm
DIMENSIONI ESTERNE	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm





CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-14

Capacità: 14 lt.

Cuocitore compatto a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 litri con possibilità di separatori (opzionali).
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

		Prezzo
5170000	Cuocitore sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.664€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

Opzionale

- Separatori per vasca.
- Sonde-aggi.
- Membrane per sonda.
- Termometro digitale con sonda.



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacità: 28 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 28 litri con possibilità di separatori (opzionali).
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

		Prezzo
5170005	Cuocitore sous-vide SVC-28 230/50-60/1	1.918€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

Opzionale

- Separatori per vasca.
- Sonde-aggi.
- Membrane per sonda.
- Termometro digitale con sonda.



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-4-22D

Due vasche autonome: 4 + 22 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- È un modello dotato di due vasche autonome da 4 e 22 litri, con possibilità di separatori (opzionali).
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C

		Prezzo
5170010	Cuocitore sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.378€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

Opzionale

- Separatori per vasca.
- Sonde-aggi.
- Membrane per sonda.
- Termometro digitale con sonda.
- Apparecchiature supplementari: Confezionatrici sottovuoto.

ACCESSORI

Membrana per sonda sous-vide

Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.



		Prezzo
5170060	Membrana 10mm x 4 m Sous-vide	34€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



		Prezzo
1140605	Buste 180X300 120° (pack 100 unità)	29€
1140606	Buste 300X400 120° (pack 100 unità)	56€
1140607	Buste 350X550 120° (pack 100 unità)	88€
5141254	Buste 150x150 120°C (pack 1000 unità)	57€
5141255	Buste 165x200 120°C (pack 1000 unità)	86€
5141256	Buste 180x300 120°C (pack 1000 unità)	139€
5141257	Buste 300x400 120°C (pack 1000 unità)	309€
5141259	Buste 350x550 120°C (pack 500 unità)	264€



Termosaldatrice di vassoi

Termosigillatrice di vaschette con pellicola

Larghezza massima della bobina di 150 mm / 210 mm.

- Ideale per il trasporto di alimenti elaborati o semi-elaborati
- Consente il trasporto del prodotto confezionato senza perdita di liquidi o salse.
- Struttura in acciaio inox.
- Regolazione elettronica della temperatura.
- Piastra di saldatura piatta, valida per tutte le misure.
- Sigillatura e taglio simultanei della pellicola.

NOTA: consultare altri modelli.



	TS-150	TM-150	TM-210
LARGHEZZA BOBINA	150mm	150mm	210mm
POTENZA TOTALE	450W	500W	700W
CICLI AL MINUTO	--	6-8	6-8
DIMENSIONI ESTERNE			
PESO NETTO	11Kg	20Kg	25Kg





TS-150

Per la sigillatura di vassoi con film.
Ampiezza massima della bobina di 150 mm.

		Prezzo
1150001	Termosigillatrice TS-150 230/50-60/1	1.090€

Incluso

- 2 forme intercambiabili: Accetta vassoi di diverse misure.
- Bobina di film.



TERMOSALDATRICE DI VASSOI TM-150

Termosaldatrice elettrica manuale.

Larghezza della bobina: 150 mm.

- Misure compatte.
- Sostituzione rapida e sicura dello stampo.
- Stampo fisso o modulare "MULTI".
- Allarme acustico di fine ciclo.
- 6-8 cicli al minuto.
- 5 programmi di saldatura digitale personalizzati.

NOTA: Stampi non inclusi.

		Prezzo
5140315	Termosigillatrice TM-150 230/50/1	2.458€
5141151	Stampo TM-150/1 (1 x 190x137mm)	572€
5141152	Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm)	609€
5141159	Stampo TM-150 / M (Multi)	895€



TERMOSALDATRICE DI VASSOI TM-210

Termosaldatrice elettrica manuale.

Larghezza della bobina: 210 mm.

- Misure compatte.
- Sostituzione rapida e sicura dello stampo.
- Stampo fisso o modulare "MULTI".
- Allarme acustico di fine ciclo.
- 6-8 cicli al minuto.
- 5 programmi di saldatura digitale personalizzati.

NOTA: Stampi non inclusi.

		Prezzo
5140321	Termosigillatrice TM-210 230/50/1	3.267€
5142211	Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm)	572€
5142212	Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm)	609€
5142219	Stampo TM-210 / M (Multi)	1.142€



ACCESSORI

Stampi per termosigillatrice TM(1 x 195x137mm)

Stampi per termosigillatrice TM-150



Stampo TM-150/1 (1 x 190x137mm).

Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm).

Stampo TM-150/M (Multi):

- 137mm x 95mm
- 137mm x 137mm
- 190mm x 137mm

Stampi per termosigillatrice TM-210

Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm).

Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm).

Stampo TM-210/M (Multi):

- 260mm x 190mm
- 230mm x 190mm
- 190mm x 137mm
- 190mm x 95mm
- 137mm x 95mm

		Prezzo
5141151	Stampo TM-150/1 (1 x 190x137mm)	572€
5141152	Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm)	609€
5141159	Stampo TM-150 / M (Multi)	895€
5142211	Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm)	572€
5142212	Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm)	609€
5142219	Stampo TM-210 / M (Multi)	1.142€

Bobina Termosigillatrice TS-150

Lunghezza 300 mts.

Bobina per termosigillatrice TS-150.



		Prezzo
2150165	Bobina film 150	55€

Bobine Termosigillatrice TM

Bobine film per TM-150 e TM-210.

Bobine da 200 mt.



		Prezzo
6142018	Bobina film TM-150 PET/PP 200M	33€
6142019	Bobina film TM-210 PET/PP 200M	46€
6142024	Bobina film TM-150 BIO 200m · Compostabile	225€



Vaschette di polipropilene TS-150

Per l'uso in termosaldatrice TS-150.

Fabbricate in polipropilene.

- Ampia scelta di dimensioni e capacità.
- Vendute in confezioni da diverso unità.



		Prezzo
5150101	Vaschette 192x136x98 2L 600U	204€
5150107	Vaschette 192X136X85 1,5 660U	147€
5150112	Vaschette 192X136X72 1,2L 840U	203€
5150117	Vaschette 192X136X54 1L 960U	186€
5150121	Vaschette 192X136X40 0,75L 1260u	230€
5150126	Vaschette 192X136X35 0,65L 1260u	189€
5150131	Vaschette 136X96X66 0,5L 1600U	164€
5150136	Vaschette 136X96X49 0,375L 2160u	189€
5150141	Vaschette 136X96X35 0,25L 2400U	192€

Vaschette di polipropilene per termosigillatrice TM

Per l'uso in termosaldatrice TM.

Fabbricate in polipropilene.

- Ampia scelta di dimensioni e capacità.
- Vendute in confezioni da diverso unità.



		Prezzo
5140150	Vaschette TM-PP 137x95x30 0,2L 1400U	151€
5140151	Vaschette TM-PP 137x95x45 0,3L 1360U	146€
5140152	Vaschette TM-PP 137x95x63 0,4L 1280U	138€
5140153	Vaschette TM-PP 190x137x20 0,39L 700U	138€
5140154	Vaschette TM-PP 190x137x38 0,6L 660U	135€
5140155	Vaschette TM-PP 190x137x50 0,75L 640U	132€
5140156	Vaschette TM-PP 190x137x72 1L 600U	121€
5140157	Vaschette TM-PP 230x190x25 0,79L 350U	121€
5140158	Vaschette TM-PP 230x190x35 1,4L 330U	128€
5140159	Vaschette TM-PP 230x190x50 1,64L 320U	124€
5140160	Vaschette TM-PP 230x190x65 2,13L 300U	143€
5140161	Vaschette TM-PP 260x190x25 350U 0,93 L	129€
5140162	Vaschette TM-PP 260x190x35 330U 1,4 L	135€
5140163	Vaschette TM-PP 260x190x50 320U 2L	133€
5140164	Vaschette TM-PP 260x190x65 300U 2,5L	141€
5140165	Vaschette TM-PP 260x190x95 230U 3,5L	124€
5140170	Vaschette TM-BIO 192X140X45 (400u) · Compostabile	269€



CAFFETTERIA-BUFFET





Spresmiagrumi professionali

Spresmiagrumi industriali robusti e resistenti

Spresmiagrumi in acciaio inox per bar e caffetterie.



Per diversi tipi di esigenze

- Produzione di 200 arance / ora.
- Per tutti i tipi di stabilimento.
- Disponibile in versione manuale e con pressione a leva.

Garanzie di igiene e durata

- Corpo in acciaio inossidabile.
- Facile da maneggiare e pulire.
- Molto durevole.

	ECM	ECP
PRODUZIONE ARANCE/ORA	200	200
POTENZA TOTALE	130W	130W
PRESSIONE A LEVA	-	sì
PRESSIONE MANUALE	sì	-
DIMENSIONI ESTERNE	200 x 280 x 340mm	200 x 300 x 370mm
PESO NETTO	7Kg	8Kg





SPREMIAGRUMI ECM



Spremiagrumi arancione a pressione manuale per bar o caffetteria.
Spremiagrumi arancione a pressione manuale con una produzione di 200 arance / ora.

		Prezzo
3420030	Spremiagrumi ECM 230/50/1	400€

Opzionale

- Colino esterno inossidabile (tipo cinese).
- Caraffa d'acciaio inossidabile (1.5 litri)

SPREMIAGRUMI ECP



Spremiagrumi per arancie. Pressione leva.

		Prezzo
3420033	Spremiagrumi ECP 230/50/1	541€

Opzionale

- Colino esterno inossidabile (tipo cinese).
- Caraffa d'acciaio inossidabile (1.5 litri)

ACCESSORI

Colino esterno spremiagrumi

Per ottenere un succo con meno polpa.



		Prezzo
4420522	Beccuccio esterno inox	23€

Caraffa per spremiagrumi

Caraffa d'acciaio inossidabile da 1.5 lt.



		Prezzo
4420144	Brocca inox 1,5 lt.	41€





Centrifuga per succhi

Centrifuga per succhi professionale

Per frullare frutta e verdura, separando il succo dalla polpa, nonché per ottenere frullati per varie lavorazioni in cucina. Ideale per bar, caffetteria e ristoranti, sia per il bar che per le lavorazioni che avvengono in cucina.



LI-240: Centrifuga per succhi professionale

- Dispone di un **ampio contenitore per rifiuti** (3,25 l) che consente un uso continuo.
- Cestello dotato di lame e filtro in acciaio inox.
- Dispone di un **sistema di espulsione continua** dei rifiuti.
- **Pulsante "Turbo"**, che permette di pulire il cestello e bilanciare le possibili vibrazioni della macchina.
- Facile da usare e da pulire.
- Facilità di montaggio e smontaggio.
- Tappo superiore e coperchio del raccoglitore di rifiuti, progettato per evitare inceppamenti durante il lavoro.
- Omologazioni necessarie sia per uso domestico che industriale.

LI-240: Centrifuga per succhi professionale

- **Produzione di 25-30 litri / ora** all'80-85% di estrazione.
- Corpo in alluminio lucidato.
- Cestello in acciaio e nylon.

LI-240: Centrifuga per succhi professionale

- **Estrazione a freddo** di succhi di frutta e verdura.
- **Mantiene intatte le vitamine** e il resto delle proprietà nutritive del cibo.
- Ideale per bar, ristoranti e locali consapevoli dei benefici dell'estrazione a freddo dei succhi.

	LI-240	LL-60
VELOCITÀ FISSA	6300	60-70
POTENZA TOTALE	240W	240W
DIMENSIONI ESTERNE	205 x 310 x 360mm	120 x 230 x 370mm
PESO NETTO	5Kg	7.2Kg



CENTRIFUGA PER SUCCHI LI-240

Centrifuga professionale progettata per un utilizzo continuo.

Fabbricata con tecnologia svizzera, è costruita in acciaio inossidabile e ad alte prestazioni per gli utenti più esigenti.

Struttura in alluminio levigato. Cestello in acciaio/nylon

	Prezzo
5410000 Centrifuga LI-240 230/50-60/1	555€

Incluso

- Raccoglitrice di rifiuti



ESTRATTORE PER SUCCHI A BASSA VELOCITÀ LL-60

Estrattore per succhi professionale a freddo.

Con un motore a 60 - 70 giri / minuto, consente un uso continuo per 30 minuti.

Realizzato con materiali privi di BPA.

	Prezzo
5410008 Estrattore per succhi a bassa velocità LL-60 230/50-60/1	389€



Frullatore Blender professionale

Per fare purè, tritare, grattugiare, ecc

Due modelli di frullatori in bicchiere per frullare, macinare, grattugiare, ecc.

- Potenza: 1.200 W.
- Robot da cucina ideale per ospedali, centri geriatrici e per stabilimenti dove è richiesta una macinatura molto fine.
- Velocità variabile e pulsante ad intermittenza.
- Bicchiere in polycarbonato ad alta resistenza senza BPA.
- Blocco motore ad alta resistenza.



	TB-1500	TB-2000
CAPACITÀ DEL RECIPIENTE	1.5l	2l
POTENZA TOTALE	1200W	1200W
VELOCITÀ (MASSIMA)	28000rpm	28000rpm
DIMENSIONI ESTERNE	200 x 240 x 420mm	205 x 230 x 510mm
PESO NETTO	4.8Kg	5.5Kg



FRULLATORE PROFESSIONALE TB-1500

Recipiente da 1.5 lt.

BPA Free.

	Prezzo
5410032 Frullatore TB-1500 230/50-60/1	519€

Incluso

- Bicchiere da 1.5 l.

Opzionale

- Bicchiere da 2 l / 4 l
- Carcassa silenziosa per vaso da 1.5 l.



FRULLATORE PROFESSIONALE TB-2000

Recipiente da 2 lt.

BPA Free.

	Prezzo
5410035 Frullatore TB-2000 230/50-60/1	519€

Incluso

- Bicchiere da 2 l.

Opzionale

- Bicchiere da 1.5 l / bicchiere da 4 l.
- Carcassa silenziosa per vaso da 1.5 l.





ACCESSORI

Bicchieri in polycarbonato da 1.5 l.

Recipiente in polycarbonato estremamente resistente da 1.5 litri.

*BPA Free.



		Prezzo
5410038	Brocca 1.5L TB-1500/2000	150€

Carcassa silenziosa per vaso da 1.5 l.

Carcassa silenziosa isolante acustico.

Per TB-1500/2000. Per vaso da 1,5 litri.

La sua funzione è quella di isolare il rumore che può causare la macchina in funzione.

Dimensioni: 250 x 300 x 460 mm.



		Prezzo
5410039	Carcassa silenziosa per brocca di 1.5 litri per TB	178€

Bicchieri in polycarbonato da 2 l.

Recipiente in polycarbonato estremamente resistente da 2 litri.

*BPA Free.



		Prezzo
6420580	Brocca 2L TB-1500/2000	162€

Bicchieri in polycarbonato da 4 l.

Recipiente in polycarbonato estremamente resistente da 4 litri.

*BPA Free.



		Prezzo
5410041	Brocca 4L TB-1500/2000	215€



Contenitore termico per latte

Termoriscaldatori a bagnomaria

I termoriscaldatori da latte a bagnomaria sono ideali per l'utilizzo in hotel, mense, caffetterie, uffici e buffet.

- Capacità 5 e 10 litri.
- Realizzato in acciaio inossidabile di altissima qualità.

Dotato:

- Rubinetto ermetico antigoccia.
- Vassoio antigoccia.
- Termostato regolabile



	TM-5	TM-10
CAPACITÀ	5l	10l
POTENZA TOTALE	1000W	1500W
DIMENSIONI ESTERNE	240 x 360 x 510mm	310 x 420 x 510mm
PESO NETTO	8Kg	9Kg



RISCALDATORE PER LATTE TM-5

Capacità: 5 lt.

		Prezzo
5400082	Termos latte TM-5 230/50-60/1	522€



RISCALDATORE PER LATTE TM-10

Capacità: 10 lt.

		Prezzo
5400087	Termos latte TM-10 230/50-60/1	748€





Pentole per zuppa

Pentole per zuppa e liquidi caldi da 10 litri



OS-10 / OSI-10

- Capacità 10 litri.
- Potenza 450 W. Solo bagnomaria.
- Dimensioni: 340 x 340 mm.
- Peso netto: 5,5 kg.



ZUPPIERA OS-10

Finitura smaltato nero.

Zuppiera per mantenere la temperatura di zuppe o liquidi.

		Prezzo
5200012	Zuppiera OS-10 230/50-60/1	220€



ZUPPIERA OSI-10

Finitura inox.

		Prezzo
5200014	Zuppiera OSI-10 230/50-60/1	298€



Microonde professionale

Forni a microonde industriali per bar, caffetterie e buffet



Gamma completa di microonde professionali adatte alle esigenze di qualsiasi utente.

- Potenze da 900 a 1.800 W e volume interno fino a 34 litri.
- Interni ed esterni in acciaio inossidabile in tutti i modelli.
- Modelli facilmente programmabili disponibili in diverse versioni, che garantiscono un prodotto finale di qualità uniforme.
- **HM-910**: modello semi-professionale con piatto girevole.
- **MO-1000 / MO-1000M**: modelli professionali con volume interno di 25 litri.
- **MO-1817**: modello per uso intensivo dotato di 2 magnetroni. Volume interno di 17 litri.
- **MO-1834**: modello per uso intensivo dotato di 2 magnetroni. Volume interno di 34 litri.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817	MO-1834
TEMPORIZZATORE (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
PIATTO GIREVOLE	sì	-	-	-	-
VOLUME INTERNO	24l	25l	25l	17l	34l
POTENZA					
POTENZA DI USCITA MICROONDE	900W	1000W	1000W	1800W	1800W
CONSUMO	1400W	1550W	1500W	3000W	2800W
DIMENSIONI INTERNE					
LARGHEZZA	340mm	327mm	327mm	330mm	360mm
PROFONDITÀ	320mm	346mm	346mm	310mm	409mm
ALTEZZA	220mm	200mm	200mm	175mm	225mm
DIMENSIONI ESTERNE					
LARGHEZZA	483mm	510mm	510mm	420mm	574mm
PROFONDITÀ	400mm	430mm	430mm	560mm	526mm
ALTEZZA	281mm	310mm	310mm	341mm	368mm
PESO NETTO	18Kg	14.7Kg	14.7Kg	30Kg	32.2Kg

FORNO A MICROONDE HM-910

Forno a microonde da 24 litri con piatto girevole e potenza da 900W

- Piatto girevole da Ø 270 mm.
- Interno ed esterno di acciaio inossidabile.
- Temporizzatore manuale da 30 minuti.
- 6 livelli di potenza.
- Facile da usare.



	Prezzo
5120035 Forno microonde HM-910 230/50/1	300€

FORNO MICROONDE MO-1000

1000 W. Base fissa in ceramica. 25 litri

Microonde programmabile.

Unisce le due caratteristiche che il professionista della ristorazione apprezza di più: potenza di lavoro e maneggevolezza.

- Interno ed esterno in acciaio inossidabile.
- Programmabile: 10 programmi.
- Magnetron da 1000W.
- La base fissa conferisce maggiore capacità al forno.
- Maneggevolezza.



	Prezzo
5120042 Forno microonde MO-1000 230/50/1	462€





FORNO MICROONDE MO-1000M

1000 W. Base fissa in ceramica. 25 litri Pannello di controllo "Easy". Microonde con pannello di controllo "Easy". Gestione estremamente semplice. Unisce le due caratteristiche che il professionista della ristorazione apprezza di più: potenza di lavoro e maneggevolezza.

- Interno ed esterno in acciaio inossidabile.
- Pannello di controllo "Easy".
- Magnetron 1000W.
- La base fissa conferisce maggiore capacità al forno.
- Maneggevolezza.

		Prezzo
5120044	Forno microonde MO-1000M 230/50/1	462€



FORNO MICROONDE MO-1817

1800 W. Base fissa in ceramica. 17 litri. Forno a microonde programmabile per uso intensivo dotato di due magnetron.

- Modello professionale con 2 magnetron.
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile.
- Base fissa in ceramica che conferisce maggiore capacità al forno.
- Programmazione e gestione molto semplici.

		Prezzo
5120047	Forno microonde MO-1817 230/50/1	1.475€



FORNO MICROONDE MO-1834

1800 W. Base fissa in ceramica. 34 litri. Microonde programmabili ad uso intensivo per grandi capacità. Dotato di due magnetron.

- Modello professionale con 2 magnetron.
- Interno ed esterno in acciaio inossidabile.
- Base fissa in ceramica che conferisce maggiore capacità al forno.
- Programmazione e gestione molto semplici.
- Dotato di pensile. Possibilità di avere il cibo su due livelli.

		Prezzo
5120045	Forno microonde MO-1834 230/50/1	1.282€
6120307	Ripiano intermedio per MO-1834	53€

Tostapane professionale

Tostapane industriali

I tostapane industriali Sammic sono ideali per l'utilizzo in hotel, mense, caffetterie, uffici e buffet.



	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
PRODUZIONE TOST/ORA (MAX)	120	240	600	900
LARGHEZZA NASTRO	--mm	--mm	250mm	370mm
ALTEZZA UTILE	65mm	65mm	45mm	45mm
POTENZA TOTALE	2000W	2800W	2100W	2800W
DIMENSIONI ESTERNE				
LARGHEZZA	525mm	525mm	350mm	470mm
PROFONDITÀ	305mm	305mm	410mm	410mm
ALTEZZA	325mm	445mm	390mm	390mm
PESO NETTO	8.2Kg	10.4Kg	15Kg	19.5Kg



TOSTAPANE INDUSTRIALE TP-100

Tostapane semplice.

Tostapane ad inserimento orizzontale semplice.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Resistenze in quarzo.
- Interruttori indipendenti.
- Temporizzatore 0-15 minuti.

		Prezzo
5110121	Tostapane TP-100 230/50-60/1	306€
6100413	Pinza (1 unità)	13€

Opzionale

· 3 pinze.



TOSTAPANE INDUSTRIALE TP-200

Tostapane doppio.

Tostapane a inserimento orizzontale doppio.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Resistenze in quarzo.
- Interruttori indipendenti.
- Temporizzatore 0-15 minuti.

		Prezzo
5110126	Tostapane TP-200 230/50-60/1	398€
6100413	Pinza (1 unità)	13€

Opzionale

· 6 pinze.





TOSTAPANE A NASTRO ST-22

Tostapane industriale a nastro orizzontale. Nastro da 250 mm.

Produzione: fino a 600 toast/ora.

		Prezzo
5110032	Tostapane ST-22 230/50-60/1	1.345€



TOSTAPANE A NASTRO ST-33

Tostapane industriale a nastro orizzontale. Nastro da 370 mm.

Produzione: fino a 900 toast/ora.

		Prezzo
5110034	Tostapane ST-33 230/50-60/1	1.834€

ACCESSORI

Pinze

Pinze in acciaio cromato per tostapani TP.

Morsetti in acciaio per il sostegno del prodotto tostato.



		Prezzo
6100413	Pinza (1 unità)	13€

Grill a salamandra

Per ottenere un tocco perfetto o per arrostiti direttamente

Grill a salamandra fissi e mobili per arrostiti direttamente o gratinare qualsiasi tipo di alimento prima di servire.



Grill a salamandra fissi con ripiani regolabili

- 3 posizioni per il vassoio.
- In acciaio inox.
- Resistenze in acciaio inox.
- Termostati regolabili indipendenti.

Grill a salamandra con parte superiore riscaldante regolabile in altezza

- In acciaio inox.
- Resistenze in acciaio inox.
- Termostato regolabile.
- Vassoio raccogligrassi estraibile.

	SGF-450	SGF-650	SG-452	SG-652
AREA DI COTTURA	450x350mm	650x350mm	440x320mm	590x320mm
POTENZA TOTALE	3600W	4700W	2800W	4000W
SALAMANDRA FISSA	sì	sì	-	-
SALAMANDRA MOBILE	-	-	sì	sì
DIMENSIONI ESTERNE	600 x 400 x 455mm	800 x 400 x 455mm	475 x 510 x 530mm	625 x 510 x 530mm
PESO NETTO	15Kg	19Kg	28Kg	37Kg

GRILL SALAMANDRA MOBILI

Grill salamandra con copertura mobile

Ideale per arrostiti direttamente o gratinare qualsiasi tipo di alimento prima di servire. Fabbricato in acciaio inox con resistenze in acciaio inox. Copertura regolabile in altezza. Termostato regolabile. Vassoio raccogligrassi estraibile.



SALAMANDRA SG-452

Salamandra mobile. 2.800 W.

Area di cottura: 440 x 320 x 200 mm.

	Prezzo
5130277 Salamandra SG-452 230/50-60/1	1.083€



SALAMANDRA SG-652

Salamandra mobile. 4.000 W.

Area di cottura: 590 x 320 x 200 mm.

	Prezzo
5130279 Salamandra SG-652 230/50-60/1	1.203€



GRILL SALAMANDRA FISSI

Con ripiano regolabile

Ideale per arrostiti direttamente o gratinare qualsiasi tipo di alimento prima di servire. In acciaio inox, con resistenze in acciaio inox, 3 posizioni per il vassoio, termostati regolabili indipendenti. Vassoio raccogligrassi estraibile. **Modello SGF-650** resistenza supplementare nella parte superiore.



SALAMANDRE SGF-450

Ripiano regolabile in altezza. 3.600 W.

Area di cottura: 450 x 350 mm.

		Prezzo
5130278	Salamandra SGF-450 230/50-60/1	575€



SALAMANDRE SGF-650

Ripiano regolabile in altezza. 4.700 W. Resistenza supplementare nella parte superiore.

Area di cottura: 650 x 350 mm.

		Prezzo
5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	690€



Crepiera professionale

Macchine/piastre per preparare crêpes a livello industriale, elettriche o a gas

- Fabbricati in acciaio inox.
- Superficie della piastra in ghisa con trattamento antiaderente, senza rivestimenti e facile da pulire.
- La forma speciale dei bruciatori garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra.



	CE-135	CE-235	CG-140	CG-240
PIASTRE RISCALDANTI	1	2	1	2
DIAMETRO PIASTRA	350mm	350mm	400mm	400mm
POTENZA TOTALE	2200W	4400W	4000W	2x4000W
DIMENSIONI ESTERNE				
LARGHEZZA	425mm	835mm	425mm	835mm
PROFONDITÀ	505mm	505mm	505mm	505mm
ALTEZZA	145mm	145mm	145mm	145mm
PESO NETTO	19Kg	38Kg	15Kg	32Kg

CREPIERA PROFESSIONALE A GAS

Piastr e elettriche per preparare crêpes a livello industriale



CREPIERA A GAS CG-140

Crepiera a gas semplice.

1 piastra da Ø 400 mm.

- Fabbricata in acciaio inossidabile.
- Superficie della piastra di ghisa con trattamento antiaderente, senza rivestimenti e facile da pulire.
- La forma speciale dei bruciatori garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra.

	Prezzo
5130507 Crepiera CG-140 gas	881€



CREPIERA A GAS DOPPIA CG-240

Crepiera a gas doppia.

2 piastre da Ø 400 mm.

- Fabbricata in acciaio inossidabile.
- Superficie della piastra di ghisa con trattamento antiaderente, senza rivestimenti e facile da pulire.
- La forma speciale dei bruciatori garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra.

	Prezzo
5130522 Crepiera CG-240 gas	1.567€



CREPIERA PROFESSIONALE ELETTRICA

Piastre elettriche per preparare crêpes a livello industriale



CREPIERA ELETTRICA CE-135

Crepiera elettrica semplice.

1 piastra de Ø 350 mm.

- Fabbricata in acciaio inossidabile.
- Superficie della piastra di ghisa con trattamento antiaderente, senza rivestimenti e facile da pulire.
- La forma speciale dei bruciatori garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra.

		Prezzo
5130512	Crepiera CE-135 230/50-60/1	778€



CREPIERA ELETTRICA DOPPIA CE-235

Crepiera elettrica doppia.

2 piastre de Ø 350 mm.

- Fabbricata in acciaio inossidabile.
- Superficie della piastra di ghisa con trattamento antiaderente, senza rivestimenti e facile da pulire.
- La forma speciale dei bruciatori garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra.

		Prezzo
5130527	Crepiera CE-235 230-380/50-60/3N	1.366€

Gyros Kebab

Bruciatore a gas per Kebab per ristorante



Macchine per Kebab in acciaio inox, con regolazione indipendente per ogni bruciatore. Modelli da 3 o 4 bruciatori.

- Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità.
- Regolazione indipendente di ciascun bruciatore.
- Valvole termomagnetiche indipendenti per ciascun bruciatore.
- Griglia protettiva speciale resistente alle alte temperature.
- Motore nella parte superiore, che impedisce la caduta di grasso sul motore, prolungandone la durata.
- **AG-20:** modello a 3 bruciatori in posizione verticale.
- **AG-30:** modello a 4 bruciatori in posizione orizzontale.
- **AG-40:** modello a 4 bruciatori in posizione verticale.

	AG-20	AG-30	AG-40
BRUCIATORI	3	4	4
ALTEZZA UTILE	655mm	655mm	845mm
CAPACITÀ DI CARICO	20Kg	30Kg	35Kg
POTENZA TOTALE	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONI ESTERNE	500 x 500 x 900mm	500 x 500 x 900mm	500 x 500 x 1090mm
PESO NETTO	18Kg	21Kg	30Kg





BRUCIATORE KEBAB A GAS AG-20

3 bruciatori verticali.

- Altezza utile: 655 mm.
- Capacità di carico: 20 Kg.

		Prezzo
5130550	Gyros AG-20 gas 230/50-60/1	1.579€

Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.



BRUCIATORE KEBAB A GAS AG-30

4 bruciatori orizzontali.

- Altezza utile: 655 mm.
- Capacità di carico: 30 Kg.

		Prezzo
5130555	Gyros AG-30 gas 230/50-60/1	1.764€

Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.



BRUCIATORE KEBAB A GAS AG-40

4 bruciatori verticali.

- Altezza utile: 845 mm.
- Capacità di carico: 35 Kg.

		Prezzo
5130565	Gyros AG-40 gas 230/50-60/1	1.927€

Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.

ACCESSORI

Coltello elettrico per Gyros

Veloce, sicuro, efficace

Coltello elettrico inossidabile per Gyros/Kebab.

Dotato di sistema sicuro di spessore per ottenere una misura pulita ed efficace.



		Prezzo
5130575	Coltello gyros CK-90 230/50-60/1	1.128€



Forni per pizza

Forni per pizza elettrici professionali. 1 o 2 camere di cottura

Camere di cottura interamente in acciaio inox con base in pietra refrattaria.



Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 455°C.

- Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
- Termostati superiori e inferiori in ogni camera per consentire cotture eccellenti.
- Porta con vetro e illuminazione interna per un controllo preciso del ciclo di cottura.
- Piano di cottura in pietra refrattaria.
- Isolamento in lana di roccia evaporata.
- Resistenze corazzate.
- Manutenzione facile.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45: Design compatto.
- PO-1+1/45: Consente l'inserimento di 2 teglie da 400x600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
TERMOSTATO	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
N° PIZZE	2	2	4	8	6	12	6	12	9	18
DIAMETRO PIZZE	320mm	450mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	350mm	350mm
POTENZA TOTALE	3200W	8000W	4700W	9400W	7200W	14400W	9000W	18000W	13200W	26400W
CAMERE	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2
DIMENSIONI INTERNE										
LARGHEZZA	410mm	620mm	660mm	660mm	660mm	660mm	1080mm	1080mm	1080mm	1080mm
PROFONDITÀ	360mm	500mm	660mm	660mm	990mm	990mm	720mm	720mm	1080mm	1080mm
ALTEZZA	90mm	120mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm	140mm
DIMENSIONI ESTERNE										
LARGHEZZA	620mm	915mm	980mm	980mm	980mm	980mm	1360mm	1360mm	1360mm	1360mm
PROFONDITÀ	500mm	690mm	930mm	930mm	1220mm	1220mm	954mm	954mm	1314mm	1314mm
ALTEZZA	430mm	527mm	420mm	750mm	420mm	750mm	413mm	745mm	413mm	745mm
PESO NETTO	33Kg	76Kg	75Kg	122Kg	100Kg	181Kg	115Kg	196Kg	156Kg	269Kg





FORNO PIZZA PO-1+1/32

2 camere. 1+1 pizze da Ø32 cm.

Per cucinare ogni tipo di pietanza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e Ristori. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.



		Prezzo
5120125	Forno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	1.195€

FORNO PIZZA PO-1+1/45

2 camere. 1+1 pizze da Ø45 cm.

Per cucinare ogni tipo di pietanza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e Ristori. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.



		Prezzo
5120127	Forno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	1.890€

Opzionale

· Supporto.

FORNO PIZZA PO-4

1 camera. 4 pizze da Ø32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120153	Forno pizza PO-4 400/50-60/3N	1.488€

Opzionale

· Supporto.
· Cappa.

FORNO PIZZA PO-4+4

2 camere. 4+4 pizze da Ø32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120155	Forno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	2.488€

Opzionale

· Supporto.
· Cappa.



FORNO PIZZA PO-6

1 camera. 6 pizze da Ø32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120163	Forno pizza PO-6 400/50-60/3N	1.925€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6+6

2 camere. 6+6 pizze da Ø32 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120165	Forno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	3.221€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6W

1 camera. 6 pizze da Ø32 cm. Porta larga.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120173	Forno pizza PO-6W 400/50-60/3N	2.030€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6+6W

2 camere. 6+6 pizze da 32 cm. Porta larga.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120175	Forno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	3.721€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.





FORNO PIZZA PO-9

1 camera. 9 pizze da Ø35 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120183	Forno pizza PO-9 400/50-60/3N	2.541€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-9+9

2 camere. 9+9 pizze da Ø35 cm.

Forno di pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione. Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 500°C.



		Prezzo
5120185	Forno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	4.600€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

ACCESSORI

Cappe per forni pizza

Cappe in acciaio inossidabile con motore.



		Prezzo
5121144	Cappa per forni pizza KP-4/4+4 230/50/1	891€
5121146	Cappa per forni pizza KP-6/6+6 230/50/1	953€
5121147	Cappa per forni pizza KP-6W/6+6W 230/50/1	997€
5121149	Cappa per forni pizza KP-9/9+9 230/50/1	1.255€

Supporti per forni pizza

Supporto in ferro verniciato per forni pizza.

- Solido e resistente.
- Disponibile nelle misure specifiche per ciascun modello di forno.
- Facile da montare.



		Prezzo
5121125	Supporto forno pizza PO-1+1/45	403€
5121140	Supporto forno pizza PO-4/4+4	385€
5121161	Supporto forno pizza PO-6/6+6	403€
5121166	Supporto forno pizza PO-6W/6+6W	403€
5121169	Supporto forno pizza PO-9/9+9	553€

Macchina stendipizza

Macchina tendipasta



Macchina impastatrice per basi per pizza di vari spessori.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- DF-30 / DF-40: Rullo superiore inclinato.
- DF-40P: Rulli paralleli.
- DF-30 / DF-40: Ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.



Esclusivo sistema ad avviamento automatico.

	DF-30	DF-40	DF-40P
DIAMETRO DELLA PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENZA TOTALE	240W	240W	240W
DIMENSIONI ESTERNE	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 440 x 720mm
PESO NETTO	28Kg	37Kg	38Kg



STENDIPIZZA DF-30

Diametro pizza 140 - 300 mm.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- Rullo superiore inclinato.
- Ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

	Prezzo
5500053 Stendipizza DF-30 230/50-60/1	1.399€





STENDIPIZZA DF-40

Diametro pizza 260 - 400 mm.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- Rullo superiore inclinato.
- Ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

		Prezzo
5500054	Stendipizza DF-40 230/50-60/1	1.512€



STENDIPIZZA DF-40P

Diametro pizza 260 - 400 mm. Rulli paralleli.

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico. Possibilità di funzionamento continuo.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Esecuzione in acciaio inox.
- Rulli paralleli.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

		Prezzo
5500055	Stendipizza DF-40P 230/50-60/1	1.602€



Friggitrici industriali

Friggitrice professionale serie gastronom, vasca saldata e friggitrice a stativo

- Ampia gamma di friggitrice industriali elettriche.
- In acciaio inox.
- Capacità da 5 a 14 Litri. Modelli singoli e doppi.
- Modelli da appoggio e verticali.



SERIE GASTRONORM

Friggitrici elettriche da tavolo con testa mobile

- Modelli da 5 e 8 litri. Disponibile in versione singola e doppia.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Testa mobile per una pulizia facile, veloce e sicura.
- Termostato regolabile.
- Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Sistema di sicurezza totale.
- Sistema di protezione per resistenze in acciaio inox.

	PF-6	PF-6+6	PF-10 (1~)	PF-10+10 (1~)	PF-10 (3~)	PF-10+10 (3~)
CAPACITÀ (LITRI)	5	5+5	8	8+8	8	8+8
PRODUZIONE/ORA	10 Kg.	20 Kg.	13 Kg.	26 Kg.	25 Kg.	30 Kg.
POTENZA (W)	3.000	6.000	3.500	7.000	5.100	10.200
DIMENSIONI CESTA (MM)	220x250x104	2x(220x250x104)	220x250x104	2x(220x250x104)	220x250x104	2x(220x250x104)
DIMENSIONI ESTERNE (MM)	265x430x335	525x430x335	265x475x375	525x475x375	265x475x375	525x475x375
PESO NETTO (KG)	6,5	12	8	14	8,5	16



novità

FRIGGITRICE PF-6

Friggitrice elettrica con vasca da 5 litri.

	Prezzo
5130132 Friggitrice PF-6 230/50-60/1	269€

Incluso

· Cestello.



novità

FRIGGITRICE PF-6 + 6

Friggitrice elettrica doppia con vasca 5+5 litri.

	Prezzo
5130137 Friggitrice PF-6+6 230/50-60/1	507€

Incluso

· Cestelli.





novità

FRIGGITRICE PF-10

Friggitrice elettrica con vasca da 8 litri.

		Prezzo
5130142	Friggitrice PF-10 400/50-60/3N	494€
5130143	Friggitrice PF-10 230/50-60/1	352€

Incluso

· Cestello.



novità

FRIGGITRICE PF-10+10

Friggitrice elettrica doppia con vasche da 8+8 litri.

		Prezzo
5130147	Friggitrice PF-10+10 400/50-60/3N	921€
5130148	Friggitrice PF-10+10 230/50-60/1	671€

Incluso

· Cestelli.



Piastre caffetteria

Piastra per bar e caffetteria elettrica, a gas, in vetroceramica o grill

- Piastre elettriche e a gas.
- In acciaio inox.
- Modelli elettrici disponibili con superficie in vetroceramica o ghisa.
- Modelli a gas disponibili con superficie in acciaio o cromo duro.



PIASTRE VETROCERAMICA-GRILL GAMMA PV

Piastre con coperchio, superficie inferiore e superiore in vetroceramica

Le superfici inferiore e superiore in vetroceramica permettono di cucinare direttamente. Fabbricate in acciaio inox, sono dotate di lamiera in acciaio inox facile da pulire e di cassetto raccogligrassi frontale estraibile. Sono tutte dotate di termostato regolabile fino a 300°C.

La gamma è composta da modelli medi e doppi con piastre lisce e scanalate. La velocità di riscaldamento presuppone una notevole riduzione dei tempi di attesa, con conseguente risparmio energetico.

	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFICIE DELLA PIASTRA (MM)	368x248	368x248	538x248	538x248
POTENZA (W)	3.000	3.000	3.400	3.400
DIMENSIONI (MM)	465x440x245	465x440x245	635x440x245	635x440x245
PESO NETTO (KG)	15	15	21.5	21.5



PIASTRA VETRO-GRILL GV-6

Piastra vetro-grill media con coperchio.

Piastra inferiore liscia, superiore liscia o scanalata

		Prezzo
5130361	Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (liscia - liscia)	874€
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (liscia - scanalata)	893€



PIASTRA VETRO-GRILL GV-10

Piastra vetro-grill doppia con coperchi.

Piastra inferiore liscia, piastre superiori lisce o scanalate

		Prezzo
5130371	Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (liscia - scanalata)	1.479€
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (liscia - liscia)	1.454€





PIASTRE SNACK ELETTRICHE IN GHISA

Piastra con coperchio, senza coperchio o combinate

Le piastre snack elettriche in ghisa Sammic hanno una struttura in acciaio inox e sono disponibili in vari formati, con coperchio, senza coperchio o combinate. I coperchi sono regolabili in funzione delle esigenze di altezza, basculanti e con freno.

Le piastre, in ghisa, possono essere scanalate, lisce o combinate.

Tutti i modelli sono dotati di termostato regolabile fino a 250°C e raccogligrassi frontale.

	GRS-5	GRD-10	GRM-6/GL-6/ GLM-6	GLD	GRL	GLL-10
POTENZA (W)	1.800	3.600	3.000	2.900	2.100	3.600
SUPERFICIE PIASTRA(MM)	255x245	550x245	365x245	550x245	550x245	550x245
DIMENSIONI (MM)	400x430x240	690x430x240	512x430x240	690x430x240	690x380x180	690x430x240
PESO NETTO (KG)	20	37	28	30	22	37



PIASTRA SNACK GRS-5

Piastra rigata semplice con coperchio.

Piastra snack elettrica rigata semplice in ghisa con coperchio.



		Prezzo
5100030	Piastra elettrica GRS-5 230/50-60/1	510€



PIASTRA SNACK GL-6

Piastra mista media con coperchio.

Piastra snack elettrica mista media in ghisa con coperchio.



		Prezzo
5100038	Piastra elettrica GL-6 230/50-60/1	601€



PIASTRA SNACK GLM-6

Piastra liscia media con coperchio.

Piastra snack elettrica liscia media in ghisa con coperchio.



		Prezzo
5100042	Piastra elettrica GLM-6 230/50-60/1	601€



PIASTRA SNACK GRM-6

Piastra rigata media con coperchio.

Piastra snack elettrica rigata media in ghisa con coperchio.



		Prezzo
5100032	Piastra elettrica GRM-6 230/50-60/1	601€



PIASTRA SNACK GRL-10

Piastra snack liscia doppia (senza coperchio).

Piastra snack elettrica liscia doppia in ghisa.



		Prezzo
5100039	Piastra elettrica GRL-10 230/50-60/1	532€





PIASTRA SNACK GLD-10

Piastra snack mista doppia (con coperchio semplice).

Piastra snack elettrica mista doppia in ghisa con coperchio semplice.



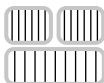
		Prezzo
5100037	Piastra elettrica GLD-10 230/50-60/1	889€



PIASTRA SNACK GRD-10

Piastra snack rigata doppia.

Piastra snack elettrica rigata doppia in ghisa con coperchi.



		Prezzo
5100035	Piastra elettrica GRD-10 230/50-60/1	865€



PIASTRA SNACK GLL-10 (CON COPERCHIO)

Piastra snack liscia doppia.

Piastra snack elettrica liscia doppia in ghisa con coperchi.



		Prezzo
5100043	Piastra elettrica GLL-10/2 230/50-60/1	865€



PIASTRE SNACK A GAS

Piastra con superficie in acciaio e cromo duro

Costruite con materiali di primissima qualità, le piastre a gas Sammic sono robuste, resistenti ed estremamente affidabili. Le piastre a gas di Sammic sono disponibili con superficie in strato d'acciaio da 6 mm di spessore (mod. SPG) o strato d'acciaio da 15 mm rettificata con rivestimento in cromo duro (mod. SPC).

Con struttura in acciaio inox, tutti i modelli sono dotati di bruciatori indipendenti in acciaio inox con rivestimento in titanio. I bruciatori sono dotati di accensione indipendente.

Tutti i modelli prevedono 2 recipienti per gli scarti facilmente estraibili e sono estremamente facili da pulire.

	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DELLA PIASTRA (MM)	583x395	783x395	983x395	560x400	760x400
N° DI BRUCIATORI	2	3	3	2	3
POTENZA (W)	5.500	8.250	9.300	5.800	8.700
DIMENSIONI (MM)	600x507x234	800x507x234	1.020x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO NETTO (KG)	19	26	36	40	52



PIASTRA SNACK SPG-601

Piastra snack a gas in acciaio.

Piastra di acciaio di 6 mm. di spessore.

Superficie della piastra 583 x 395 mm.

2 bruciatori.

	Prezzo
5130312 Piastra a gas SPG-601	586€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.



PIASTRA SNACK SPG-801

Piastra snack a gas in acciaio.

Piastra di acciaio di 6 mm. di spessore.

Superficie della piastra 783 x 395 mm.

3 bruciatori.

	Prezzo
5130317 Piastra a gas SPG-801	788€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.





PIASTRA SNACK SPG-1001

Piastra snack a gas in acciaio.

Piastra di acciaio di 6 mm. di spessore.

Superficie della piastra 983 x 395 mm.

3 bruciatori.

		Prezzo
5130322	Piastra a gas SPG-1001	988€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.



PIASTRA SNACK SPC-601 <04/2014

Piastra snack a gas in cromo duro.

Piastra di acciaio di 15 mm. rinforzato con cromo duro.

Superficie della piastra 560 x 400 mm.

2 bruciatori.

		Prezzo
5130332	Piastra a gas SPC-601	1.284€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.



PIASTRA SNACK SPC-801 <04/2014

Piastra snack a gas in cromo duro.

Piastra di acciaio di 15 mm. rinforzato con cromo duro.

Superficie della piastra 760 x 400 mm.

3 bruciatori.

		Prezzo
5130337	Piastra a gas SPC-801	1.613€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.



Bagnomaria

Bagnomaria da appoggio o su carrello.

- Interamente in acciaio inox AISI 304, 18/10.
- Termostato digitale regolabile 30°-90°C.
- Vaschette non incluse.



TAVOLA CALDA BAGNOMARIA SERVIZIO MENSA

Per vaschette GN 1/1 di 150mm.

Riscaldamento con resistenza da 2.000 W.

Con rubinetto di scarico.

		Prezzo
5841111	Bagnomaria su tavolo BMS-111 - 1 x GN 1/1 - 590x430x300 - 230/50-60/1	904€
5841211	Bagnomaria su tavolo BMS - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	1.066€
5841311	Bagnomaria su tavolo BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 - 230/50-60/1	1.290€

Opzionale

- Contenitori Gastronorm.



CARRELLI TERMICI PER DISTRIBUZIONE PASTI

Bagnomaria su carrello per vaschette GN 1/1 di 200mm.

Riscaldamento con resistenza da 2.000 W.

- Fabbricati interamente in acciaio inossidabile AISI 304, 18/10.
- Vasca a doppia parete.
- 4 ruote girevoli di gomma grigia, due delle quali con freno, da Ø125 mm.

		Prezzo
5845111	Bagnomaria carrellato BMC-111 - 1xGN 1/1 - 710x450x900 - 230/50-60/1	1.179€
5845211	Bagnomaria carrellato BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	1.370€
5845311	Bagnomaria carrellato BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50-60/1	1.649€
5845411	Bagnomaria carrellato BMC-411 - 4xGN 1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	1.791€

Opzionale

- Contenitori Gastronorm.





Sterilizzatori per coltelli

Lampada UV-C germicida: consente una perfetta igiene microbiologica

L'armadio sterilizzatore per coltelli mantiene l'igiene degli strumenti di taglio nella cucina industriale. Disinfetta e sterilizza.



- Realizzato in acciaio inossidabile AISI 430 e materiale acrilico con protezione UV.
- Timer da 120 minuti.
- Sterilizzazione dei coltelli in meno di 30 minuti: soluzione HACCP.
- Supporto non magnetico per coltelli: non rovina l'affilatura.



STERILIZZATORE PER COLTELLI EC-30

Capacità: 25-30 unità.

- Potenza: 15 W.
- Capacità: 25-30 unità.
- Dimensioni: 482 x 155 x 613 mm.
- Peso netto: 8 Kg.

		Prezzo
5130580	Sterilizzatore per coltelli EC-30 230/50-60/1	372€

Scaffali a muro



MENSOLE A PARETE FISSE - A TUBI

Disponibili in varie misure.

Mensole a parete fabbricati in acciaio inox.

		Prezzo
5851310	Mensola a parete - a tubi 1000x400 EPT-410	229€
5851312	Mensola a parete - a tubi 1200x400 EPT-412	241€
5851314	Mensola a parete - a tubi 1400x400 EPT-414	257€
5851316	Mensola a parete - a tubi 1600x400 EPT-416	275€
5851318	Mensola a parete - a tubi 1800x400 EPT-418	292€



Carrelli di servizio

- Carrello saldato con struttura in tubo di acciaio inox 18/10
- Scaffali incassati con superfici perfettamente arrotondate e insonorizzate in acciaio inox 18/10 perfettamente saldate.
- 4 ruote girevoli in gomma, due delle quali con freno, con diametro 125.
- Paracolpi in gomma.



CARRELLI DI SERVIZIO

Per trasportare elementi da cucina

Capacità di carico per ripiano: 70 Kg.

Carrelli da 2, 3 o 4 ripiani.

		Prezzo
5860208	Carrello con ripiani - 2 ripiani 800x500 CS-208	531€
5860209	Carrello con ripiani - 2 ripiani 900x500 CS-209	523€
5860210	Carrello con ripiani - 2 ripiani 1000x600 CS-210	648€
5860308	Carrello con ripiani - 3 ripiani 800x600 CS-308	620€
5860309	Carrello con ripiani - 3 ripiani 900x600 CS-309	665€
5860310	Carrello con ripiani - 3 ripiani 1000x600 CS-310	871€
5860409	Carrello con ripiani - 4 ripiani 900x600 CS-409	948€
5860410	Carrello con ripiani - 4 ripiani 1000x600 CS-410	1.141€



CARRELLI DI SERVIZIO RINFORZATI

Per trasportare elementi da cucina.

Capacità di carico per ripiano: 130 Kg.

Carrelli da 2 o 3 ripiani.

		Prezzo
5860510	Carrello con ripiani - rinforzato - 2 ripiani 1000x600 CSR-210	904€
5860610	Carrello con ripiani - rinforzato - 3 ripiani 1000x600 CSR-310	1.106€





CARRELLI PORTATEGLIE - SERIE GASTRONORM

Per trasportare vassoi e vaschette GN.

Carrelli alti e bassi con guide per vaschette gastronorm.

- Carrelli saldati con struttura in tubo di acciaio inossidabile 304/10 quadrato di 25x25x1,2.
- Guide a "C" in acciaio inossidabile AISI 304 con arresto posteriore.
- Ruote da Ø125 mm, due delle quali con freno.
- Paracolpi in gomma.

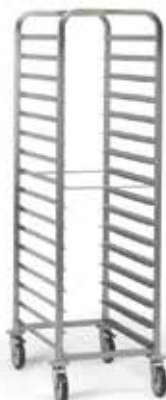
Carrelli bassi con guide gastronorm

- Vassoio superiore in AISI 304 spessore 10/10 satinato.
- Polivalenza: il modello da 7 x GN 2/1 serve per 14 x GN 1/1.
- Passo guide: 76 mm.

Carrelli alti con guide gastronorm

- Polivalenza: il modello da 17 x GN 2/1 serve per 34 x GN 1/1.
- Passo guide: 76 mm.

		Prezzo
5860711	Carrello portavassoi con guide 7 x GN1/1 CG-711	491€
5860721	Carrello portavassoi con guide 7 x GN2/1 CG-721	602€
5861711	Carrello portavassoi con guide 17 x GN1/1 CG-1711	628€
5861721	Carrello portavassoi con guide 17 x GN2/1 CG-1721	786€



CARRELLO PORTATEGLIE - SERIE PASTICCERIA

Per trasportare teglie da pasticceria-panetteria.

Carrello alto con guide per teglie.

- Carrelli saldati con struttura in tubo di acciaio inossidabile 304 quadrato di 25x25x1,2.
- Guide a "L" in acciaio inossidabile AISI 304 con fermo posteriore.
- Ruote da Ø125 mm, di cui 2 con freno.
- Paracolpi in gomma.
- Passo guide: 86 mm.

		Prezzo
5861664	Carrello portavassoi con guide 16 x 600x400 CG-1664	786€

Vaschette Gastronorm

Realizzato in acciaio inox 18/10 di alta qualità e in base a misure comuni approvate in Europa secondo la norma EN-631. Questi contenitori possono essere utilizzati in qualsiasi tipo di apparecchio che utilizzano le dimensioni G/N, vetrine, armadi frigoriferi, forni combinati, forni a convezione, carrelli, self-service, ecc



VASCHETTE STANDARD

Bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9050020	Bacinella 2/1 di 20 (530x650x20)	62€
9050040	Bacinella 2/1 di 40 (530x650x40)	67€
9050050	Bacinella 2/1 di 65 (530x650x65)	78€
9050100	Bacinella 2/1 di 100 (530x650x100)	92€
9050150	Bacinella 2/1 di 150 (530x650x150)	124€
9050200	Bacinella 2/1 di 200 (530x650x200)	145€
9051020	Bacinella 1/1 di 20 (530x325x20)	23€
9051040	Bacinella 1/1 di 40 (530x325x40)	27€
9051050	Bacinella 1/1 di 65 (530x325x65)	34€
9051100	Bacinella 1/1 di 100 (530x325x100)	43€
9051150	Bacinella 1/1 di 150 (530x325x150)	69€
9051200	Bacinella 1/1 di 200 (530x325x200)	76€
9052020	Bacinella 2/3 di 20 (354x325x20)	30€
9052040	Bacinella 2/3 di 40 (354x325x40)	30€
9052050	Bacinella 2/3 di 65 (354x325x65)	34€
9052100	Bacinella 2/3 di 100 (354x325x100)	43€
9052150	Bacinella 2/3 di 150 (354x325x150)	59€
9052200	Bacinella 2/3 di 200 (354x325x200)	69€
9053020	Bacinella 1/2 di 20 (265x325x20)	19€
9053040	Bacinella 1/2 di 40 (265x325x40)	22€
9053050	Bacinella 1/2 di 65 (265x325x65)	22€
9053100	Bacinella 1/2 di 100 (265x325x100)	28€
9053150	Bacinella 1/2 di 150 (265x325x150)	47€
9053200	Bacinella 1/2 di 200 (265x325x200)	58€
9053024	Bacinella 2/4 di 20 (530x162x20)	21€
9053044	Bacinella 2/4 di 40 (530x162x40)	31€
9053054	Bacinella 2/4 di 65 (530x162x65)	34€
9053104	Bacinella 2/4 di 100 (530x162x100)	58€
9054020	Bacinella 1/3 di 20 (176x325x20)	18€
9054040	Bacinella 1/3 di 40 (176x325x40)	18€
9054050	Bacinella 1/3 di 65 (176x325x65)	21€
9054100	Bacinella 1/3 di 100 (176x325x100)	27€
9054150	Bacinella 1/3 di 150 (176x325x150)	36€
9054200	Bacinella 1/3 di 200 (176x325x200)	47€
9055050	Bacinella 1/4 di 65 (265x162x65)	18€
9055100	Bacinella 1/4 di 100 (265x162x100)	26€
9055150	Bacinella 1/4 di 150 (265x162x150)	31€
9055200	Bacinella 1/4 di 200 (265x162x200)	47€
9056050	Bacinella 1/6 di 65 (176x162x65)	18€
9056100	Bacinella 1/6 di 100 (176x162x100)	21€
9056150	Bacinella 1/6 di 150 (176x162x150)	26€
9057050	Bacinella 1/9 di 65 (176x108x65)	22€
9057100	Bacinella 1/9 di 100 (176x108x100)	22€





VASCHETTE FORATE

Bacinelle Gastronorm forate.



		Prezzo
9050042	Bacinella forata 2/1 di 40 (530x650x40)	103€
9050052	Bacinella forata 2/1 di 65 (530x650x65)	119€
9050102	Bacinella forata 2/1 di 100 (530x650x100)	181€
9051042	Bacinella forata 1/1 di 40 (530x325x40)	65€
9051052	Bacinella forata 1/1 di 65 (530x325x40)	67€
9051102	Bacinella forata 1/1 di 100 (530x325x100)	87€
9051152	Bacinella forata 1/1 di 150 (530x325x150)	114€
9051202	Bacinella forata 1/1 di 200 (530x325x200)	142€
9052042	Bacinella forata 2/3 di 40 (354x325x40)	56€
9052052	Bacinella forata 2/3 di 65 (354x325x65)	57€
9052102	Bacinella forata 2/3 di 100 (354x325x100)	70€
9052152	Bacinella forata 2/3 di 150 (354x325x150)	87€
9052202	Bacinella forata 2/3 di 200 (354x325x200)	97€
9053042	Bacinella forata 1/2 di 40 (265x325x40)	43€
9053052	Bacinella forata 1/2 di 65 (265x325x65)	47€
9053102	Bacinella forata 1/2 di 100 (265x325x100)	63€
9053152	Bacinella forata 1/2 di 150 (265x325x150)	74€
9053202	Bacinella forata 1/2 di 200 (265x325x200)	94€

COPERCHI STANDARD

Coperchi standard con manici incastrati per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251300	Coperchio normale 1/1	28€
9252300	Coperchio normale 2/3	25€
9253300	Coperchio normale 1/2	19€
9253344	Coperchio normale 2/4	22€
9254300	Coperchio normale 1/3	17€
9255300	Coperchio normale 1/4	16€
9256300	Coperchio normale 1/6	13€
9257300	Coperchio normale 1/9	12€

COPERCHI CON ORIFIZIO PER MESTOLO

Coperchi con orifizio per mestolo e con manici incastrati per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251320	Coperchio mestolo 1/1	39€
9252320	Coperchio mestolo 2/3	36€
9253320	Coperchio mestolo 1/2	31€
9254320	Coperchio mestolo 1/3	23€
9255320	Coperchio mestolo 1/4	22€
9256320	Coperchio mestolo 1/6	21€
9257320	Coperchio mestolo 1/9	16€



COPERCHI CON GUARNIZIONE ERMETICA

Coperchi con tenuta ermetica per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251360	Coperchio a guarnizione 1/1	107€
9252360	Coperchio a guarnizione 2/3	81€
9253360	Coperchio a guarnizione 1/2	76€
9254360	Coperchio a guarnizione 1/3	66€

COPERCHI CON GUARNIZIONE ERMETICA E VALVOLA

Coperchi con tenuta ermetica e valvola per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251365	Coperchio a guarnizione e valvola 1/1	146€
9253365	Coperchio a guarnizione e valvola 1/2	105€
9254365	Coperchio a guarnizione e valvola 1/3	90€

FALSO FONDO FORATO

Falso fondo forato per bacinelle Gastronorm.
Diametro fori: 10 mm.



		Prezzo
9651600	Falso fondo forato 1/1 (530x325x17)	62€
9652600	Falso fondo forato 2/3 (354x325x17)	56€
9653600	Falso fondo forato 1/2 (265x325x17)	36€
9654600	Falso fondo forato 1/3 (176x325x17)	39€



TEGLIE LISCE

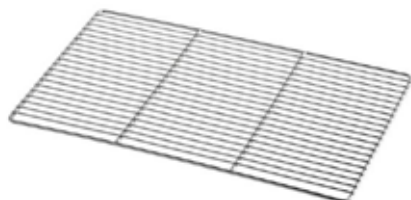
Teglie con bordi diritti.



		Prezzo
9350520	Vassoio 2/1 di 20 (530x650x20)	69€
9350540	Vassoio 2/1 di 40 (530x650x40)	79€
9351510	Vassoio 1/1 di 10 (530x325x10)	25€
9351520	Vassoio 1/1 di 20 (530x325x20)	25€
9351540	Vassoio 1/1 di 40 (530x325x40)	28€
9352520	Vassoio 2/3 di 20 (354x325x20)	23€
9352540	Vassoio 2/3 di 40 (354x325x40)	22€
9353520	Vassoio 1/2 di 20 (265x325x20)	18€
9353540	Vassoio 1/2 di 40 (265x325x40)	18€

GRIGLIE

Griglie Gastronorm.



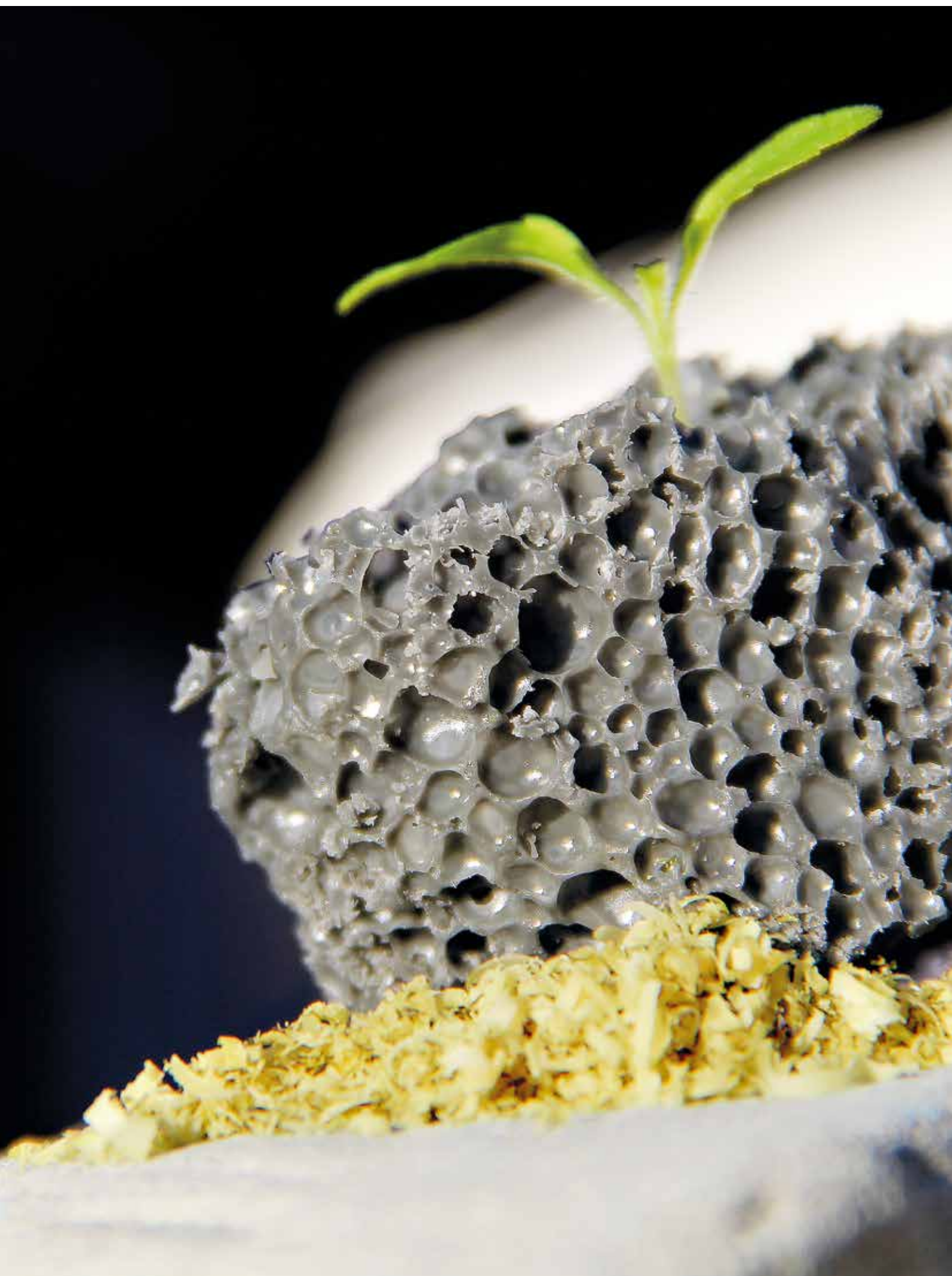
		Prezzo
9770700	Griglia 2/1 (530x650)	53€
9771700	Griglia 1/1 (530x325)	25€
9772700	Griglia 2/3 (354x325)	22€

SEPARATORI

Separatori per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9559001	Separatore di 325	19€
9559005	Separatore di 530	23€





CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

Inoltro ordini

- Tutti gli ordini dovranno pervenire per iscritto (lettera, fax, e-mail o www.sammic.it) onde evitare errori di trascrizione o di interpretazione, con l'indicazione dei codici degli articoli richiesti, come da Listino Sammic in vigore.

Conferma d'ordine

- Qualunque condizione commerciale indicata sull'ordine da parte dell'acquirente non conforme alle condizioni generali di vendita sarà considerata nulla, salvo accettazione da parte di Sammic che dovrà espressamente essere indicata sulla conferma d'ordine.

Garanzia

- La durata della garanzia è di mesi 12 dalla data di fatturazione, con possibilità di estensione a 18 mesi in caso di restituzione del tagliando di garanzia compilato.
- La garanzia copre esclusivamente la riparazione dovuta a difetti di costruzione ed esclude difetti di funzionamento dovuti a errati collegamenti idrici o elettrici o di installazione in generale.
- Non si riparano in garanzia difetti originati da un non-corretto utilizzo delle apparecchiature.
- Le spese di trasporto, imballaggio etc originate anche da riparazioni assoggettate a garanzia, restano comunque a carico del cliente.
- Nel caso in cui l'installazione venga effettuata dal cliente finale, senza la supervisione del fornitore, del cliente distributore o del Servizio Tecnico autorizzato dal fornitore e si verifichi un malfunzionamento o un guasto nell'apparecchio, si considererà tale comportamento come una grave violazione che potrà comportare la perdita dei diritti di garanzia.

- Qualsivoglia vendita che per le caratteristiche stesse del prodotto abbia bisogno dell'installazione da parte di Sammic o di uno qualsiasi dei suoi servizi ufficiali dovrà essere previamente autorizzata e concordata.

Reclami al ricevimento merce

- Il cliente è tenuto a verificare l'integrità dell'imballo e della merce al ricevimento, onde inoltrare tempestivamente l'eventuale reclamo per danni dovuti al trasporto.
- In caso contrario non rispondiamo di eventuale sostituzioni o riparazioni che si dovessero necessitare per danni dovuti al trasporto.

Ritorni

- Devono essere autorizzati espressamente dal nostro ufficio commerciale. La merce non autorizzata verrà rifiutata.
- In presenza di autorizzazione, la merce dovrà essere restituita nella confezione originale e porto pagato. Sull'importo verrà praticata una deduzione del 10% per spese di ricevimento, test e ispezione, restando fermo il fatto che ogni caso possa dar luogo.

Trasporto

- La merce viene resa franco fabbrica. Il costo del trasporto resta a carico del destinatario.

Macchine speciali

- Per ogni richiesta di apparecchiatura con specifiche diverse da quelle indicate sul Listino Prezzi, verrà addebitato un costo supplementare del 3% sul prezzo di vendita con tempi di consegna di 40 giorni.
- Le specifiche tecniche indicate possono essere soggette a variazioni da parte di SAMMIC allo scopo di continui miglioramenti, senza preavviso.



AUTORIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI, DOCUMENTAZIONE E PREZZI DI SAMMIC

Utilizzo di immagini e documentazione di proprietà di Sammic

L'uso di immagini e documentazione pubblica del sito Web di Sammic è autorizzato ai distributori che accettano espressamente queste condizioni. Nel caso del suo utilizzo sul web, l'uso è autorizzato a condizione che l'origine del materiale utilizzato sia indicata da un collegamento al sito Web di Sammic www.sammic.it

La pubblicazione delle immagini di Sammic nei social network dei nostri distributori è consentita se si menziona l'account Sammic nel social network in cui viene pubblicato.

Facebook: @sammicglobal

Twitter: @sammicglobal

Instagram: @sammic_official

Linkedin: SAMMIC S.L.

Youtube: collegamento a www.sammic.it

Altri social network: link a www.sammic.it

Queste regole sono applicabili alle immagini di proprietà di Sammic non pubblicate sul nostro sito Web fornite dalla società ai distributori. Non si autorizza la pubblicazione della documentazione fornita da Sammic esclusivamente nell'area di accesso limitato o che richiede l'accesso da parte del distributore per accedere allo stesso.



CONDIZIONI DI COMUNICAZIONE DEI PREZZI DIVENDITA PER I RIVENDITORI DI PRODOTTI SAMMIC: POLITICA MAP

Obiettivo

Sammic realizza prodotti di qualità riconosciuta e garantita, e fa affidamento sul Rivenditore per la loro commercializzazione. Con gli obiettivi di:

- Mantenere una concorrenza leale tra i nostri rivenditori in relazione con i prodotti Sammic,
- Evitare di danneggiare l'immagine del marchio quando un cliente finale percepisce dei prezzi eccessivamente bassi rispetto ai prezzi di riferimento pubblicati da Sammic,
- Mantenere la qualità del prodotto e del servizio che l'utente delle apparecchiature Sammic riceve sia da Sammic che dal Rivenditore, è necessario determinare una politica di prezzi minimi pubblicati dai rivenditori per tutti i nostri prodotti.

Ambito

Questa politica riguarda esclusivamente i prezzi che il rivenditore PUBBLICA con qualsiasi mezzo di comunicazione come stampa, radio, televisione o Internet (pagine WEB proprie o di terzi) alle condizioni dettagliate in questo documento. La politica dei prezzi minimi pubblicizzati (MAP nella sigla in inglese) di Sammic non influisce sul prezzo al quale il rivenditore VENDE i prodotti Sammic.

Condizioni della politica MAP di sammic

La politica del PREZZO MINIMO PUBBLICIZZATO (MAP) su tutti i prodotti fabbricati e commercializzati da Sammic deve essere riconosciuta e accettata da tutti i rivenditori ed è obbligatoria per tutti.

La politica MAP si applicherà in base alle seguenti linee guida:

- 1- Il MAP per tutti i prodotti Sammic non deve essere inferiore al 75% del prezzo di listino suggerito dal produttore che appare nella tariffario in vigore in ciascuna filiale in quel momento (sconto massimo rispetto al PVP di Sammic: 25%).
- 2- La politica MAP si applica a tutti gli annunci di prodotti Sammic su qualsiasi mezzo, inclusi, tra gli altri, brochure, poster, coupon, pubblicità, inserti, giornali, riviste, cataloghi, cataloghi di ordini per posta, Internet o dispositivi elettronici simili, mezzi di comunicazione, televisione e radio. La politica MAP non si applica a pubblicità fisiche in negozio che non sono distribuite al cliente.
- 3- Il "raggruppamento" o l'inclusione nella pubblicità di prodotti gratuiti o scontati (sia realizzati da Sammic o da un altro produttore) con un prodotto coperto dalla politica MAP, sarebbe contrario alla politica MAP se ha l'effetto di scontare il prezzo pubblicizzato del prodotto coperto dal MAP.
- 4- I prezzi riportati su un sito web sono considerati "prezzo pubblicizzato" e devono essere conformi alla politica MAP. Una volta che il prezzo è associato a un acquisto effettivo (un ordine su Internet), il prezzo si converte nel prezzo di vendita e non è soggetto a questa politica MAP. Dichiarazioni come "uguagliaremo qualsiasi prezzo" e "chiedere il prezzo" sono accettabili.

- 5- Il MAP si applica esclusivamente ai prezzi pubblicizzati e non al prezzo al quale i prodotti vengono effettivamente venduti o offerti a un singolo consumatore all'interno del negozio fisico dei distributori o rivenditori, per telefono o tramite un processo di "offerta". I rivenditori Sammic mantengono la libertà di vendere questi prodotti a qualsiasi prezzo che scelgano.
- 6- Pertanto, il limite dei prezzi stabilito dal MAP incide SOLO sulla pubblicità, con qualsiasi mezzo, di un prezzo di vendita, ma non sul prezzo effettivo che si desidera applicare all'acquirente finale.
- 7- A titolo di esempio, la politica MAP di Sammic non limita in alcun modo il rivenditore ad annunciare di "avere i prezzi più bassi" o di "uguagliare o superare il prezzo di qualsiasi concorrente", e potrà allo stesso modo dire "richiedi un prezzo" o frasi di simile rilevanza purché il prezzo pubblicizzato o indicato per i prodotti non sia inferiore al MAP.
- 8- Alcuni prodotti possono essere esclusi occasionalmente dalla limitazione MAP nel caso in cui Sammic decida di sospendere i modelli o partecipare a promozioni rispetto a determinati prodotti o partecipare alla vendita di prodotti in liquidazione. In tali casi, Sammic si riserva il diritto di modificare o sospendere il MAP in relazione ai prodotti in questione.
- 9- Nel caso in cui si modifichi il limite MAP del 25%, verrà comunicato tramite la pagina WEB di Sammic.
- 10- La limitazione MAP non si applicherà ai prodotti OUTLET (Occasione) che Sammic ha precedentemente concordato con il rivenditore di escludere dalla politica MAP. Per questo sarà sufficiente un'e-mail di SAMMIC che autorizza l'esclusione dei prodotti non interessati dalla limitazione MAP.
- 11- Sammic può monitorare, a sua discrezione, il prezzo pubblicizzato dei Rivenditori, direttamente o tramite l'uso di agenzie terze. Le agenzie terze ingaggiate da Sammic possono partecipare al monitoraggio di qualsiasi pubblicità. Una volta che l'amministratore della politica MAP ha verificato la violazione della politica MAP da parte del rivenditore, questi verrà informato questi tramite la forza commerciale di Sammic. Il personale di vendita di Sammic o altri dipendenti non hanno l'autorità di modificare o concedere eccezioni a questa politica. Nella comunicazione sarà indicato il termine concesso per correggere i prezzi offerti in violazione della politica MAP.
- 12- La mancata osservanza intenzionale o ripetuta di questa politica MAP può comportare una revisione delle condizioni commerciali e persino la cessazione del rapporto commerciale con il Rivenditore non conforme.

Tutte le domande, dubbi, chiarimenti o commenti relativi a questa politica MAP devono essere rivolti all'amministratore della politica MAP contattando l'indirizzo e-mail:

dbassi@sammic.com / italia@sammic.com



UNE-EN ISO 9001

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

Direzioni Commerciale Italia

SAMMIC, S.R.L.

Via M. Bignamini
24047 (BG) TREVIGLIO
Tel +39 0363 1847403
Cel +39 3346 934055
Fax +39 0236 311562
italia@sammic.com

Rete di Rappresentanti per Tutta Italia

Centro Assistenza Tecnica Italia

Tel. +39 0363 1847403
Fax +39 0236 311562
assistenzaitalia@sammic.com

