

2025



**Fabbricanti europei
di attrezzature
per la ristorazione**

#LaSceltaGiusta



Catalogo - listino prezzi • **Gennaio 2025**



Più di **60 anni**
di **storia** con
uno sguardo
al futuro



Fondata nel 1961 ad Azpeitia, in una regione dalla grande tradizione industriale e meta gastronomica numero 1, con 9 ristoranti riconosciuti con stelle Michelin* e una media di quasi 2 per ristorante, la nostra posizione privilegiata ha molto a che fare con il nostro passato, presente e futuro.

*Gipuzkoa, 2023.

Vi stiamo vicini per portarvi lontano

Attualmente, abbiamo una presenza attiva in diversi paesi del mondo. Inoltre, il nostro dipartimento di esportazione consente alle nostre soluzioni di raggiungere più di 100 paesi nei 5 continenti.



— **Sammic Rete globale** —

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

Nuovo sito di post vendita

con tutto ciò di cui hai bisogno sulla tua macchina



my.sammic.com

→ Che tu sia un tecnico, un installatore o un utilizzatore, accedi alla pagina personalizzata della tua macchina con tutte le informazioni necessarie per utilizzarla al meglio.



1. Scarica e consulta i **manuali d'uso**.



2. Accedi a tutta la **documentazione** relativa alla tua macchina.

- > Guide e manuali.
- > Schede prodotto e cataloghi.
- > Documentazione tecnica.
- > Piani e 3D.



3. **Ricambi e assistenza**.

- > Esplosi.
- > Ricambi.
- > Guide utente.



4. Registrare la **garanzia** della macchina e accedere alle informazioni sulla garanzia in qualsiasi momento.

→ Come?

- ✓ Scansiona il **codice QR** che accompagna la tua macchina.
- ✓ Vai su <https://my.sammic.com/> e inserisci manualmente il **codice di attivazione**.





al tuo servizio.

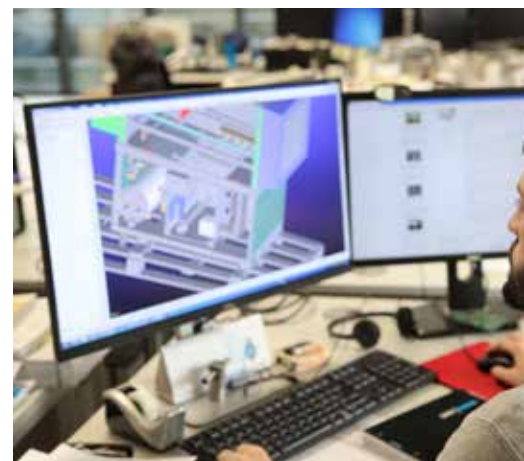
In Sammic, la nostra tradizione storica ci ha permesso di accumulare conoscenze ed esperienze, quindi abbiamo creato **Sammic Service**.

Sammic Service è una piattaforma con 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 di più che di una buona macchina per ottenere il meglio da essa.

Sammic Services, al tuo servizio.





CHEF'S SERVICES
UN'INTERA SQUADRA
AL TUO SERVIZIO

In Sammic ci siamo uniti a **Fleischmann's Cooking Group** per fornire servizi di formazione e consulenza ai nostri distributori e utenti. Abbiamo uno chef aziendale e un'aula di cucina che offrono servizi standardizzati su misura, a casa tua o on-line. I servizi che ti aiuteranno a ottenere il meglio sia per scegliere le nostre attrezzature o le attrezzature che meglio si adattano alle tue esigenze.



MARKETING SERVICES
TI AIUTIAMO
A VENDERE DI PIÙ,
E VENDERE MEGLIO

Abbiamo un sito web progettato per te. 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.



TECH SERVICES
TUTTO QUELLO CHE
C'È DA SAPERE PER
OTTENERE IL MEGLIO
DELLE NOSTRE
ATTREZZATURE

Dal nostro SAT, offriamo formazione e servizio tecnico direttamente 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.



DESIGN SERVICES
CI ADATTIAMO A TE

Facci sapere quali sono le tue necessità e ti proporremo la soluzione migliore che ti permetterà di massimizzare il tuo investimento. O adattare il nostro prodotto alle tue esigenze.

IMPEGNO VERSO I NOSTRI CLIENTI

Ecodisegno

Prodotti efficienti

Servizi online



IMPEGNO VERSO IL NOSTRO AMBIENTE

Gestione ottimizzata dei rifiuti

Verso lo zero scarichi

Consumo responsabile



Un'azienda impegnata per l'ambiente



IMPEGNO VERSO LA PRODUZIONE SOSTENIBILE

Economia circolare

Sostegno alle energie rinnovabili

Acquisto locale



IMPEGNO VERSO LE PERSONE

Spostamenti limitati

Un team vicino nonostante la distanza

Promuoviamo la conciliazione

Sammic

01/2025

LAVAGGIO 18

Lavabicchieri industriali	18
Lavabicchieri professionali · Glass-Pro	25
Lavastoviglie professionali	27
Lavastoviglie a capottina	33
Accessori - Lavabicchieri / Lavastoviglie	39
Lavastoviglie a traino	48
Accessori - Lavastoviglie a traino	58
Lavaoggetti professionali	63
Asciugatrici-brillantatrici per posate	67
Rubineria industriale	69
Carrelli	71
Pattumiere inox	72

GHIACCIO 74

Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto pieno · Gamma GS	74
Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto vuoto · Gamma GP	77
Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto pieno · Gamma modulare GS	80
Macchine per la produzione di ghiaccio tritato · Gamma GG	82

PREPARAZIONE DINAMICA 90

Pelapatate professionali	90
Accessori - Macchina pelapatate professionale · Inox	94
Centrifughe	95
Tagliapatate manuale	98
Tagliaverdure professionali	102
Combi tagliaverdure-cutter	108
Cutter - Omogeneizzatori	115
Accessori - Tagliaverdure / Cutter · Linea Compact	122
Accessori - Tagliaverdure / Cutter · Linea Heavy Duty	128
Trituratori-frantumatori professionali	135
Accessori - Trituratori-sbattitori professionali	144
Turbo-frantumatori	146
Tagliapane professionale per baguette	148
Impastatrici planetarie	149
Stendipizza	155
Tritacarne professionali	157
Affettatrici	162
Segaossi	169
Hamburgatrice	170
Apriscatole professionale	171

Sammic

01/2025

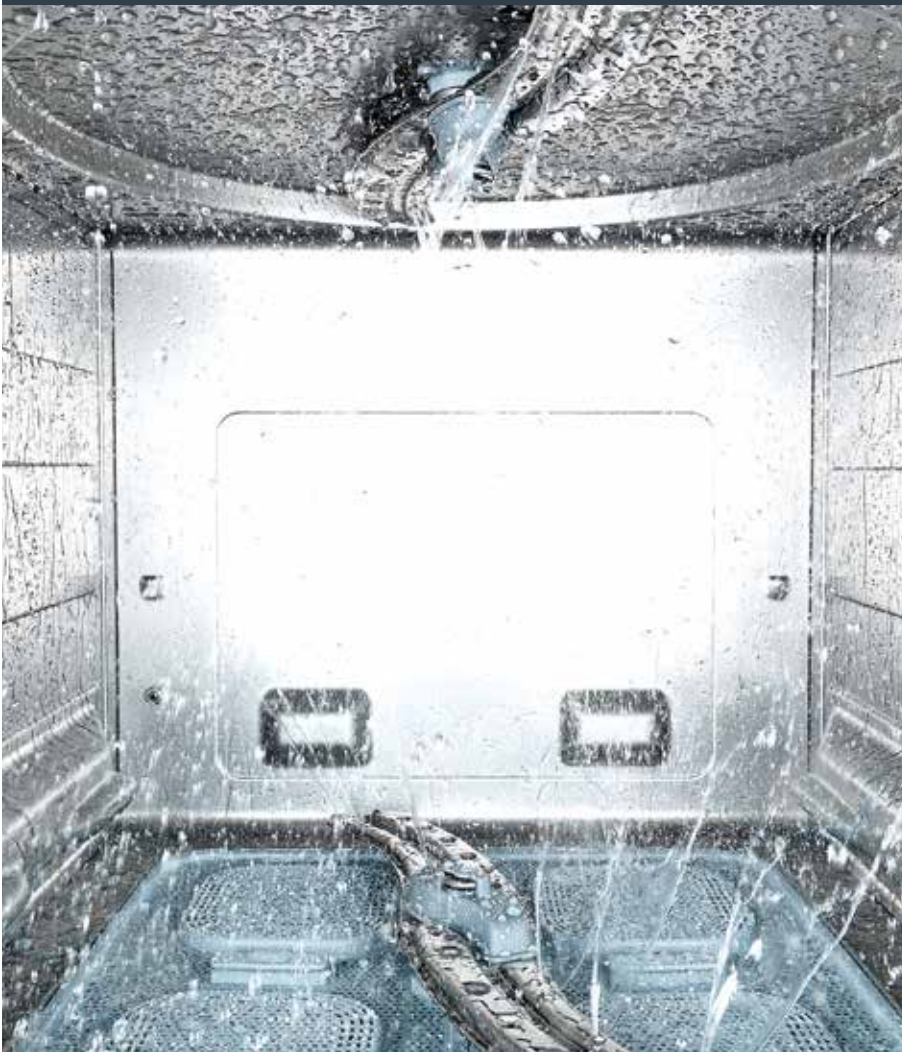
LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO	174
Confezionatrici sottovuoto industriali	174
Accessori - Confezionatrici sottovuoto industriali	188
Confezionatrici sottovuoto industriali - Gamma EXT	192
Cuocitori a bassa temperatura SmartVide	196
Cuocitori a bagnomaria	204
Forni gastronorm CombiSteam	206
Accessori - Forni Gastronorm CombiSteam	210
Abbattitori di temperatura	212
Termosigillatrici per vaschette	217

CAFFETTERIA-BUFFET	222
Spremiagrumi professionali	222
Centrifuga per succhi	224
Frullatore blender professionale	226
Termoriscaldatori per latte	228
Pentole per zuppa	229
Microonde professionali	230
Tostapane professionali	232
Salamandre	234
Crepiera professionale	236
Gyros kebab	238
Forni snack a convezione	240
Accessori - Forni snack a convezione	242
Forni per pizza	243
Stendipizza	247
Friggitrici industriali	249
Piastre elettriche	251
Piastre snack a gas	254
Bagnomaria	256
Sterilizzatori per coltelli	257
Scaffali a muro	257
Carrelli di servizio	258
Vaschette gastronorm	260





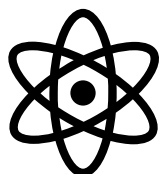
LAVAGGIO



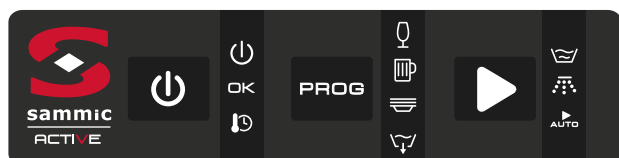
Lavabicchieri · Lavastoviglie AX - UX

Una famiglia con valori





Un nucleo DUE GAMME



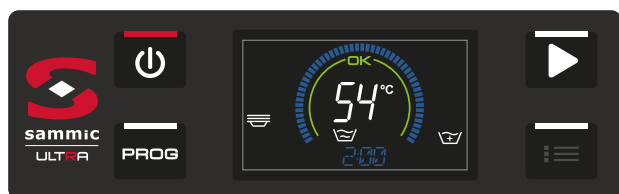
AX

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 Samic: vasche stampate, 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 stampate e integrate 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.



tecnal:a
MEMBER OF BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE










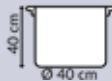


Garanzia di igiene

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 industriali

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 carrozzerie e vasche stampate

- 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 stampate.

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 in perfette condizioni.
- Design Services: dicci quali sono le tue esigenze e noi ti consiglieremo.
- 60 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.



Accessori

>> P. 39





	ACTIVE	ULTRA
	AX-40	UX-40
CARATTERISTICHE		
Dimensioni del cestello	400 x 400 mm	400 x 400 mm
Altezza utile	300 mm	300 mm
Risciacquo a freddo	-	sì
Lavaggio superiore	sì	sì
Panello dei comandi elettronico	sì	sì
Visualizzazione temperatura lavaggio	-	sì
Visualizzazione temperatura risciacquo	-	sì
Capacità della vasca	9 l	9 l
Doppia parete	-	opz.
CICLI		
Cicli	3	5
Durata ciclo(i)	120 / 150 / 210"	90 / 120 / 150 / 180"
Produzione cestelli / ora	30 / 24 / 17	40 / 30 / 24 / 20
POTENZA		
Potenza pompa	0.33 Hp / 250 W	0.33 Hp / 250 W
Potenza vasca	1200 W	1200 W
Potenza boiler	2500 W	2800 W
Potenza totale	2750 W	3050 W
DIMENSIONI ESTERNE		
Dimensioni esterne	470 x 537 x 710 mm	470 x 540 x 710 mm
Peso netto	36.5 kg	38 kg

NOTA: LA LARGHEZZA DEI MODELLI A DOPPIA PARETE AUMENTA DI 20 MM.
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)



Volume della vasca compatto
Massima efficienza.



Bracci di lavaggio Hydroblade
Risparmio d'acqua, efficacia di lavaggio, resistenza e durabilità.



Filtri di superficie "easy-on"
Montaggio e smontaggio estremamente facile.



Sportello "easy-grip"
Nuovo design con maniglia integrata nello sportello.



Opzione: doppio cestello.
Aggiungi l'accessorio doppia altezza e raddoppia la produzione della tua lavastoviglie.

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.


Estremamente facile da usare

Controllo semplice e intuitivo.
Avvio automatico "auto-start".


LAVABICCHIERI AX-40

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

	Prezzo
Lavabicchieri AX-40 230/50/1	2.025€
Lavabicchieri AX-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	2.064€

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.
- Kit doppia altezza per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+232€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303080	AX-40 230/50/1			2.025€
1303087	AX-40B 230/50/1	✓		2.257€
1303082	AX-40 230/50/1 (R)			2.064€
1303089	AX-40B 230/50/1 (R)	✓		2.296€
1303083	AX-40 230/50/1 DD		✓	2.198€
1303090	AX-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.430€
1303084	AX-40 230/50/1 (R) DD		✓	2.237€
1303092	AX-40B 230/50/1 (R) DD		✓	2.469€



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.
- Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.

Cicli dedicati

- Selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.

Massima efficienza

- 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).

Adattabilità e controllo

- Permette di adattare i principali parametri della macchina alle esigenze di ogni utente.
- **Controllo dei dosatori** dal pannello di comando, da personale autorizzato.
- **Visore di temperatura.**
- **Funzione "wash Plus +"**: aumenta l'intensità del ciclo di lavaggio per una maggiore efficacia.
- La tua macchina, alla tua misura: elenco degli optional.

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.



Massima protezione per i tuoi articoli

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

Display color LCD

Avvio automatico "auto-start".



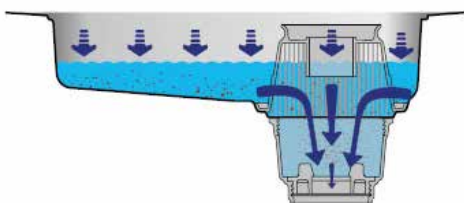
Garanzia di **risultati** **impeccabili** per la **cristalleria**

Risultato di **lavaggio perfetto** per i più alti standard

- Il processo di risciacquo viene effettuato a temperatura costante dall'inizio alla fine tramite una pompa di risciacquo, mantenendo così la temperatura impostata durante tutto il processo di risciacquo e non solo all'inizio del ciclo.
- Modelli dotati di dosatori peristaltici di detergente e brillantante, che offrono una regolazione più precisa dei prodotti chimici, migliorando il risultato di lavaggio e risparmiando sui consumi.
- I prodotti chimici vengono erogati all'inizio del ciclo, ottimizzando il dosaggio.
- Accessori per migliorare i risultati di lavaggio delle stoviglie, attrezzature ad osmosi o cesti inclinati.
- Le lavabicchieri e lavastoviglie consigliate per la cristalleria sono dotati di serie di pompa di scarico, risciacquo a temperatura costante e dosatori peristaltici inclusi: UX-40BC, UX-50BC e UX-120BC (con l'opzione di aggiungere il condensatore di vapore o il decalcificatore).



Soft-start: Avvio progressivo della pompa di lavaggio per proteggere oggetti fragili o delicati.



Rinnovo proattivo dell'acqua di lavaggio: L'acqua della vasca di lavaggio viene completamente rinnovata ogni 7 cicli.



Dosatori peristaltici inclusi: Migliorando il risultato del lavaggio e risparmiando sui consumi.





LAVABICCHIERI UX-40

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



	Prezzo
Lavabicchieri UX-40 230/50/1	2.359€

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 sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.
- Decalcificatore di rigenerazione di resine manuale.
- Kit doppia altezza per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD	+434€
D + DD - PROLIME - Opzione addolcitore manuale + opzione DD	+462€
BD + DD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + opzione DD	+665€
BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD	+737€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavabicchieri / lavastoviglie frontali	+290€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detersivo	Doppia parete	Prezzo
1303100	UX-40 230/50/1						2.359€
1303102	UX-40 230/50/1 DD				✓		2.561€
1303107	UX-40B 230/50/1 DD	✓			✓		2.793€
1303111	UX-40D 230/50/1 DD			✓	✓		2.821€
1303115	UX-40BD 230/50/1 DD	✓		✓	✓		3.024€
1303123	UX-40BC 230/50/1 DD	✓	✓		✓		3.111€
1303130	UX-40S 230/50/1					✓	2.649€
1303132	UX-40S 230/50/1 DD				✓	✓	2.851€
1303136	UX-40SB 230/50/1 DD	✓			✓	✓	3.083€
1303140	UX-40SD 230/50/1 DD			✓	✓	✓	3.111€
1303144	UX-40SBD 230/50/1 DD	✓		✓	✓	✓	3.314€
1303148	UX-40SBC 230/50/1 DD	✓	✓		✓	✓	3.401€

Lavabicchieri professionali · Glass-Pro

Lavaggio e disinfezione garantiti in un'ampia scelta di misure

Accessori

>> P. 39



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.
- Struttura 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	240 mm	240 mm	260 mm
Lavaggio superiore	-	sì	sì
Pannello dei comandi elettronico	sì	sì	sì
Capacità della vasca	12.7 l	15 l	23 l
CICLI			
Cicli	2	2	2
Durata ciclo(i)	120 / 150"	120 / 150"	120 / 150"
Produzione cestelli / ora	30 / 24	30 / 24	30 / 24
POTENZA			
Potenza pompa	0.1 Hp / 75 W	0.33 Hp / 250 W	0.75 Hp / 550 W
Potenza vasca	1200 W	1200 W	1800 W
Potenza boiler	2500 W	2500 W	2800 W
Potenza totale	2575 W	2750 W	3350 W
DIMENSIONI ESTERNE			
Dimensioni esterne	420 x 495 x 645 mm	470 x 535 x 670 mm	580 x 630 x 710 mm
Peso netto	31 kg	41 kg	55 kg
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)			



LAVABICCHIERI GP-35

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



	Prezzo
Lavabicchieri GP-35 230/50/1	1.490€
Lavabicchieri GP-35 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.550€

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.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+232€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303030	GP-35 230/50/1			1.490€
1303032	GP-35 230/50/1 (R)			1.550€
1303035	GP-35B 230/50/1	✓		1.722€
1303039	GP-35B 230/50/1 (R)	✓		1.782€
1303033	GP-35 230/50/1 DD		✓	1.663€
1303037	GP-35B 230/50/1 DD	✓	✓	1.895€

LAVABICCHIERI GP-40

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



	Prezzo
Lavabicchieri GP-40 230/50/1	1.690€
Lavabicchieri GP-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.770€

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.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+232€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303050	GP-40 230/50/1			1.690€
1303054	GP-40B 230/50/1	✓		1.922€
1303053	GP-40 230/50/1 (R)			1.770€
1303057	GP-40B 230/50/1 (R)	✓		2.002€
1303052	GP-40 230/50/1 DD		✓	1.863€
1303056	GP-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.095€

LAVABICCHIERI GP-50

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



	Prezzo
Lavabicchieri GP-50 230/50/1	2.290€

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.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+232€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303160	GP-50 230/50/1			2.290€
1303165	GP-50B 230/50/1	✓		2.522€
1303162	GP-50 230/50/1 DD		✓	2.463€
1303167	GP-50B 230/50/1 DD	✓	✓	2.695€





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 carrozzerie e vasche stampate

- 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 stampate.

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 Ø 39 cm.

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.



Accessori

P. 39



	ACTIVE	ULTRA	
	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	380 mm	380 mm	380 mm
Pannello dei comandi elettronico	si	si	si
Visualizzazione temperatura lavaggio	-	si	si
Visualizzazione temperatura risciacquo	-	si	si
Risciacquo a temperatura costante	-	-	opz.
Pompa di pressione di risciacquo	-	-	opz.
Capacità della vasca	14 l	14 l	14 l
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	0.75 Hp / 500 W	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W
Potenza vasca	1800 W	1800 W	1800 W
Potenza boiler	2800 W	3000 W	5000 W
Potenza totale	3300 W	3750 W	5750 W
DIMENSIONI ESTERNE			
Dimensioni esterne	580 x 640 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm
Peso netto	55 kg	57 kg	57 kg

NOTA: LA LARGHEZZA DEI MODELLI A DOPPIA PARETE AUMENTA DI 20 MM.
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)



Volume della vasca compatto
Massima efficienza.



Bracci di lavaggio Hydroblade
Risparmio d'acqua, efficacia di lavaggio, resistenza e durabilità.



Filtri di superficie "easy-on"
Montaggio e smontaggio estremamente facile.



Sportello "easy-grip"
Nuovo design con maniglia integrata nello sportello.



Grande capacità
380 mm di capacità di carico.



Opzione: doppio cestello.
Aggiungi il kit doppia altezza e raddoppia la produzione della tua lavastoviglie.



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.



Estremamente facile da usare

Controllo semplice e intuitivo.
Avvio automatico "auto-start".



LAVASTOVIGLIE AX-50

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

	Prezzo
Lavastoviglie AX-50 230/50/1	2.659€

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)	+173€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+232€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303180	AX-50 230/50/1			2.659€
1303185	AX-50B 230/50/1	✓		2.891€
1303182	AX-50 230/50/1 DD		✓	2.832€
1303187	AX-50B 230/50/1 DD	✓	✓	3.064€

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.
- Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.

Cicli dedicati

- Selezione del programma di lavaggio adatto mediante icone.

Massima efficienza

- 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).

Adattabilità e controllo

- Permette di adattare i principali parametri della macchina alle esigenze di ogni utente.
- **Controllo dei dosatori** dal pannello di comando, da personale autorizzato.
- **Visore di temperatura.**
- **Funzione "wash Plus +":** aumenta l'intensità del ciclo di lavaggio per una maggiore efficacia.
- La tua macchina, alla tua misura: elenco degli optional.

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.



Massima protezione per i tuoi articoli

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



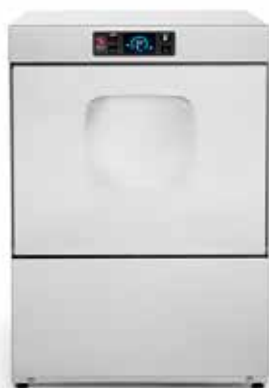
Display color LCD.

Avvio automatico "auto-start".



LAVASTOVIGLIE UX-50 LITE

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



	Prezzo
Lavastoviglie UX-50 LITE 230/50/1	2.938€

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 sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.
- Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD	+434€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303215	UX-50L 230/50/1			2.938€
1303216	UX-50L 230/50/1 DD		✓	3.140€
1303219	UX-50LB 230/50/1 DD	✓	✓	3.372€




LAVASTOVIGLIE UX-50

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-50 400/50/3N	3.054€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Dosatore di brillantante. · 1 cestello bicchieri. · 1 cestello misto (piatti). · 1 cestello posateria di piccole dimensioni. 	<ul style="list-style-type: none"> · 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	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD	+434€
D + DD - PROLIME - Opzione addolcitore manuale + opzione DD	+462€
BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD	+925€
BD + DD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + opzione DD	+665€
BCD + DD - PERFORMANCE- Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD	+1.388€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavabicchieri / lavastoviglie frontali	+290€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detersivo	Doppia parete	Prezzo
1303220 UX-50 400/50/3N						3.054€
1303222 UX-50 400/50/3N DD				✓		3.256€
1303227 UX-50B 400/50/3N DD	✓			✓		3.488€
1303230 UX-50D 400/50/3N DD			✓	✓		3.516€
1303233 UX-50BD 400/50/3N DD	✓		✓	✓		3.719€
1303243 UX-50BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		3.979€
1303251 UX-50BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		4.442€
1303260 UX-50S 400/50/3N					✓	3.344€
1303262 UX-50S 400/50/3N DD				✓	✓	3.546€
1303266 UX-50SB 400/50/3N DD	✓			✓	✓	3.778€
1303270 UX-50SD 400/50/3N DD			✓	✓	✓	3.806€
1303274 UX-50SBD 400/50/3N DD	✓		✓	✓	✓	4.009€
1303283 UX-50SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	4.269€
1303291 UX-50SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	4.732€



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 carrozzerie e vasche stampate

- 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 1/1.
- 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.



Accessori

P. 39



Volume della vasca compatto
Massima efficienza.



Bracci di lavaggio Hydroblade
Risparmio d'acqua, efficacia di lavaggio, resistenza e durabilità.



Filtri di superficie "easy-on"
Montaggio e smontaggio estremamente facile.



Grande capacità
Altezza utile: 430 mm.

	ACTIVE	ULTRA			
	AX-100	UX-100	UX-120	UX-130	UX-150
CARATTERISTICHE					
Dimensioni del cestello	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	600 x 500 mm
Altezza utile	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Pompa di pressione di risciacquo	-	-	opz.	sì	sì
Capacità della vasca	25 l	25 l	25 l	25 l	25 l
Doppia parete	-	-	opz.	-	sì
Visualizzazione temperatura risciacquo	-	sì	sì	sì	sì
Visualizzazione temperatura lavaggio	-	sì	sì	sì	sì
CICLI					
Cicli	3	6	6	6	6
Durata ciclo(i)	120 / 180 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 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	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17
POTENZA					
Potenza pompa	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W	1.3 Hp / 1000 W	1.3 Hp / 1000 W	2 Hp / 1500 W
Potenza vasca	2500 W	2500 W	2500 W	3000 W	3000 W
Potenza boiler	6000 W	7500 W	9000 W	9000 W	9000 W
Potenza totale	6700 W	8250 W	10000 W	10000 W	10500 W
DIMENSIONI ESTERNE					
Dimensioni esterne	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1600 mm	730 x 760 x 1572 mm
Altezza (aperto)	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2070 mm	2080 mm
Peso netto	102 kg	102 kg	104 kg	122 kg	130 kg

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.



Estremamente facile da usare

Controllo semplice e intuitivo.
Avvio automatico "auto-start".



LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA AX-100

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

	Prezzo
Lavastoviglie AX-100 400/50/3N	4.614€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Dosatore di brillantante. · 1 cestello bicchieri. · 1 cestello misto (piatti). · 1 cestello posateria di piccole dimensioni. 	<ul style="list-style-type: none"> · 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)	+173€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+232€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303300	AX-100 400/50/3N			4.614€
1303305	AX-100B 400/50/3N	✓		4.846€
1303301	AX-100 400/50/3N DD		✓	4.787€
1303306	AX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.019€

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.
- Indicatore 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.



Massima protezione per i tuoi bicchieri

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



Display color LCD

Avvio automatico "auto-start".



Miglioramento ambientale ed efficienza energetica

UX-120 / UX-130 / UX-150: sistema HRS opzionale. Condensa vapori.



Massimo comfort di lavoro

Accedi ai comandi con la massima comodità grazie al pannello di controllo remoto opzionale.



LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-100

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-100 400/50/3N	5.170€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Dosatore di brillantante. · 1 cestello bicchieri. · 1 cestello misto (piatti). · 1 cestello posate. 	<ul style="list-style-type: none"> · Kit dosatore di detersivo. · Pompa di scarico mediante sensore di livello. · Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS - Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD	+434€

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303320	UX-100 400/50/3N			5.170€
1303322	UX-100 400/50/3N DD		✓	5.372€
1303325	UX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.604€



LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-120

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-120 400/50/3N	5.402€

Incluso

- Dosatore di brillantante.
- 1 cestello bicchieri.
- 1 cestello misto (piatti).
- 1 cestello posate.

Opzionale

- Kit dosatore di detersivo.
- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
DD - DOSATORE - Dosatore detersivo integrato	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD	+434€
BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD	+925€
BCD + DD - PERFORMANCE- Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD	+1.388€
BV + DD - HRS - Opzione condensatore di vapori + pompa di scarico + opzione DD	+2.487€
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + condensatore di vapori + pompa di scarico + opzione DD	+3.181€
BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Opzione risciacquo a temperatura costante + condensatore di vapori + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD	+3.643€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavastoviglie a cupola	+578€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detersivo	Condensatore vapori	Doppia parete	Prezzo
1303340 UX-120 400/50/3N							5.402€
1303341 UX-120 400/50/3N DD				✓			5.604€
1303345 UX-120B 400/50/3N DD	✓			✓			5.836€
1303351 UX-120BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓			6.327€
1303361 UX-120BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			6.790€
1303366 UX-120BV 400/50/3N DD	✓			✓	✓		7.889€
1303371 UX-120BCV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			8.583€
1303376 UX-120BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		9.045€
1303390 UX-120S 400/50/3N						✓	5.980€
1303391 UX-120S 400/50/3N DD				✓		✓	6.182€
1303395 UX-120SB 400/50/3N DD	✓			✓		✓	6.414€
1303401 UX-120SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	6.905€
1303406 UX-120SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	7.368€
1303411 UX-120SBV 400/50/3N DD	✓			✓	✓	✓	8.467€
1303416 UX-120SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	9.161€
1303421 UX-120SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.623€


novità
LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-130BC DD

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-130BC 400/50/3N DD	6.885€

Incluso

- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.
- Dosatore di brillantante e dosatore per il detersivo.
- 1 cestello bicchieri.
- 1 cestello misto (piatti).
- 1 cestello posate.

	Prezzo
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opzione condensatore di vapori	+2.660€
BCDV - HRS PERFORMANCE - Opzione condensa vapori + addolcitore automatico	+3.123€
BCD - PROLIME - Opzione addolcitore automatico	+463€
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavastoviglie a cupola	+578€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detersivo	Condensatore vapori	Doppia parete	Prezzo
1303430 UX-130BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓			6.885€
1303431 UX-130BCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		9.545€
1303432 UX-130BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			7.348€
1303433 UX-130BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		10.008€
1303434 UX-130SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	7.463€
1303437 UX-130SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	10.123€
1303436 UX-130SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	7.926€
1303439 UX-130SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10.586€


novità
LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA UX-150SBC ISO DD

Cestello da 600 mm x 500 mm e altezza utile di 430 mm. Doppia parete nella cappa.

	Prezzo
Lavastoviglie UX-150SBC 400/50/3N DD	8.190€

Incluso

- Dosatore di detersivo.
- Dosatore di brillantante.
- 1 cestello per bicchieri e pentole.
- 1 cestello per piatti.
- 1 inserto per posate.
- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
BCV + DD - HRS HYGIENE - Opzione condensatore di vapori	+2.100€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Dosatore di detersivo	Condensatore vapori	Doppia parete	Prezzo
1303460 UX-150SBC 400/50/3N DD	✓	✓	✓		✓	8.190€
1303466 UX-150SBCV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	10.290€



ACCESSORI - LAVABICCHIERI / LAVASTOVIGLIE

Supporto lavaggio



Progettati per lavastoviglie Sammic.

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

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

		Prezzo
1310015	Supporto per mod. 35 (445 x 445 x 440 mm)	273€
1310014	Supporto per mod. 40-41 (485 x 495 x 440 mm)	284€
1310012	Supporto per mod. 50-60 (615 x 615 x 440 mm)	300€

Piedini alti



Kit piedini alti fabbricati in acciaio inossidabile.

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

		Prezzo
2310671	Piedini regolabili 140-190 mm (4 unità)	67€

Kit doppia altezza per AX/UX



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 (AX/UX-40) / 23 cm (AX/UX-50).
- Nessuna installazione richiesta.
- In qualsiasi momento puoi lavorare con o senza kit a doppia altezza.



		Prezzo
2319660	Kit doppia altezza per AX/UX-40	167€
2319771	Kit doppia altezza per AX/UX-50	179€


Piani di lavoro

Modello con vasca e sgocciolatoio.

Disponibile nella gamma da 600 mm e 700 mm.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Piano di lavoro con superficie abbassata a sbalzo e lamiera posteriore di 100 mm.
- Vasca insonorizzata che include scarico e tubo troppo pieno.
- Dotato del foro per installazione rubinetto.
- Accessori opzionali: doppio fondo, tubi di troppo pieno con valvola, ripiani, rubinetti.

NOTA: non include il telaio. Il telaio è ordinato separatamente.

		Prezzo
5896121	Lavatoio (senza gambe) 1200 x 600 mm FRLV-612/11D (1 vasca + sgocciolatoio dx)	522€
5896122	Lavatoio (senza gambe) 1200 x 600 mm FRLV-612/11S (1 vasca + sgocciolatoio sx)	522€
5897121	Lavatoio (senza gambe) 1200 x 700 mm FRLV-712/11D (1 vasca + sgocciolatoio dx)	549€
5897122	Lavatoio (senza gambe) 1200 x 700 mm FRLV-712/11S (1 vasca + scolatoio sx)	549€
5896181	Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio dx 1800 x 600 mm FRLV-618/21D	812€
5896182	Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio sx 1800 x 600 mm FRLV-618/21S	812€
5897181	Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio dx 1800 x 700 mm FRLV-718/11D	911€
5897182	Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio sx 1800 x 700 mm FRLV-718/21S	911€
5898618	Lavatoio 1800 x 600 mm FR-618/111D (foro sbarazzo+1 vasca+ sgocciolatoio dx)	1.049€
5899618	Lavatoio 1800 x 600 mm FR-618/111I (foro sbarazzo+1 vasca + sgocciolatoio sx)	1.049€
5898718	Lavatoio 1800 x 700 mm FR-718/111D (foro sbarazzo+1 vasca+ sgocciolatoio dx)	1.116€
5899718	Lavatoio 1800 x 700 mm FR-718/111I (foro sbarazzo+1 vasca+ sgocciolatoio sx)	1.116€


Telaio lavastoviglie

Telaio per incorporare la lavastoviglie sotto lo sgocciolatoio.

Varie misure.

- Costruito in acciaio inossidabile AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Telaio per incorporare la lavastoviglie sotto lo sgocciolatoio.
- Non include lavello né rubinetto.

		Prezzo
5890681	Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1200 x 600 mm FL-612 D/S per piani 5896121 / 5896122	428€
5890781	Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1200 x 700 mm FL-712 D/S per piani 5897121 / 5897122	448€
5890687	Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 600 mm FL-618/21 D/S per piani 5896181 / 5896182	563€
5890787	Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 700 mm FL-718 D/S per piani 5897181 / 5897182	544€
5890689	Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 600 mm FLS-618 D/S (senza ripiano) per piani 5898618 / 5899618	361€
5890789	Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 700 mm FLS-718 D/S (senza ripiano) per piani 5898718 / 5899718	383€



Tavole per lavastoviglie a capottina

Tavoli per lavastoviglie cupola.

- Diversi tipi di tavoli e mensole adeguate alle esigenze dell'utente.
- Realizzati in acciaio inossidabile.
- Tavoli standard di ingresso e uscita per cupole, e gamme superiori con guida cestello e raccolta acqua.

Foto 1: 1310020

Foto 2: 5712510



		Prezzo
1310020	Tavola laterale senza gambe per lavastoviglie a cappottina DX-SX (594 x 514 mm)	255€
5712510	Tavolo laterale MP-700D DX con alzatina e con gambe (700 x 750 x 850 mm)	814€
5712512	Tavolo laterale MP-1200D DX con alzatina e con gambe (1200 x 750 x 850 mm)	867€
5712520	Tavolo laterale MP-700I SX con alzatina e con gambe (700 x 750 x 850 mm)	814€
5712522	Tavolo laterale MP-1200I SX con alzatina e con gambe (1200 x 750 x 850 mm)	867€

Tavoli per collegare due lavastoviglie a cupola

Consentono di collegare due lavastoviglie a cupola.

Disponibili in due lunghezze.

- Tavoli robusti con barra di sostegno.
- Costruzione solida in acciaio inossidabile.
- Paraschizzi posteriore.



novità

		Prezzo
5712277	Tavolo collegamento 2 lavastoviglie a cupola MCC-150 · 150 mm	500€
5712275	Tavolo collegamento 2 lavastoviglie a cupola MCC-700 · 700 mm	704€

Tavolo prelavaggio per lavastoviglie a capottina e lavastoviglie a traino

Per lavastoviglie a capottina 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.

Nuovi modelli MPDLV / MPILV: con foro di scarico, spazio per il secchio dei rifiuti, vano per lavastoviglie frontale e lavello.

• Foto: 5712560



novità

		Prezzo
5712530	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MD-700 dx (700 x 750 x 850 mm)	1.122€
5712540	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MI-700 sx (700 x 750 x 850 mm)	1.122€
5712550	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPD-1200 dx (1200 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712560	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPI-1200 sx (1200 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712552	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPD-1500 dx (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712562	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPI-1500 sx (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712551	Tavolo prelavaggio dx senza foro sbarazzo MPD-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712553	Tavolo prelavaggio dx senza foro sbarazzo MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712561	Tavolo prelavaggio sx senza foro sbarazzo MPI-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712563	Tavolo prelavaggio sx senza foro sbarazzo MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712564	Tavolo prelavaggio dx con foro sbarazzo e lavandino MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.100€
5712565	Tavolo prelavaggio sx con foro sbarazzo e lavandino MPILV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.100€


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 fornisce uno spazio più confortevole e ampio di lavoro.

		Prezzo
5712191	Tavolo con sbarazzo MDD-1600 DX (1600 x 800 x 850 mm)	1.397€
5712221	Tavolo con sbarazzo MDI-1600 SX (1600 x 800 x 850 mm)	1.397€
5712201	Tavolo sbarazzo MDD-2100 DX (2100 x 800 x 850 mm)	1.525€
5712231	Tavolo sbarazzo MDI-2100 SX (2100 x 800 x 850 mm)	1.525€
5712211	Tavolo sbarazzo MDD-2600 DX (2600 x 800 x 850 mm)	1.651€
5712241	Tavolo sbarazzo MDI-2600 SX (2600 x 800 x 850 mm)	1.651€
5712250	Mensola portacestelli EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	636€
5712260	Mensola portacestelli EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	762€
5712270	Mensola portacestelli EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	890€


Tavoli centrali di sbarazzo - doppia connessione

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 carico ad angolo.

		Prezzo
5712212	Tavolo con sbarazzo MDDI-2368 DX/SX (2368 x 800 x 850 mm)	1.906€
5712262	Mensola portacestelli EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	826€

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 di collegamento MCD-700 DX (700 x 700 mm)	580€
5712276	Tavolo di collegamento MCI-700 SX (700 x 700 mm)	580€
5712280	Tavolo di collegamento MCD-1000 DX (1000 x 700 mm)	654€
5712300	Tavolo di collegamento MCI-1000 SX (1000 x 700 mm)	654€
5712290	Tavolo di collegamento MCD-1300 DX (1300 x 700 mm)	727€
5712310	Tavolo di collegamento MCI-1300 SX (1300 x 700 mm)	727€



Cestelli da 350 x 350 mm

Cestelli da 350 x 350 mm per bicchieri e piatti.

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



2302612 Prezzo **22€**

Cesto base 350 x 350 x 110 mm

2302613 Prezzo **22€**

Cesto piatti 350 x 350 x 110 mm

2307217 Prezzo **22€**

Cesto bicchiere alti 350 x 350 x 150 mm

Cestelli da 400 x 400 mm

Cestelli da 400 x 400 mm per bicchieri e piatti.

- Cestello base da 400 x 400 mm.
- Cestello piatti da 400 x 400 mm.
- Cestello bicchieri alti da 400 x 400 mm.
- Cesti inclinati 400 x 400 mm.



2305468 Prezzo **37€**

Cesto base 400 x 400 x 110 mm

2307028 Prezzo **37€**

Cesto piatti 400 x 400 x 110 mm

2307219 Prezzo **44€**

Cesto bicchiere alti 400 x 400 x 150 mm

5300230 Prezzo **77€**

Cesto inclinato in plastica 400 x 400 mm



5300240 Prezzo **93€**

Cesto inclinato in filo metallico 400 x 400 mm

Cestello Ø350 / Ø380 mm

Cestello base rotondo Ø350 / Ø380 mm.



2314262 Prezzo **37€**

Cesto rotonda Ø350 x 160 mm

2314263 Prezzo **37€**

Cesto rotondo Ø380 x 170 mm

Supporti per cesto rotondo



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

		Prezzo
2313079	Supporto cesta rotondo Ø360 mm	54€
2313090	Supporto cesta rotondo Ø380 mm	75€

Cestello 500 x 500 mm

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

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

- Cestello base 500 x 500 mm.
- Cestello piatti 500 x 500 mm.
- Cestello per posate.
- Cestello per vassoi.
- **Novità:** cestelli speciali per bicchieri di plastica.



5300105 Prezzo **26€**
C-1 Cesto 500x500mm h:100mm



5300112 Prezzo **26€**
C-3 Cesto piatti 500 x 500 mm h: 100 mm



5300120 Prezzo **37€**
C-30 Cesto vassoi 500 x 500 mm h: 100 mm



5300225 Prezzo **157€**
C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



5300227 Prezzo **202€**
C-32 Cesto contenitori GN 1/1 / Euronorm



5300130 Prezzo **26€**
C-2 Cesto portaposate 500 x 500 mm h: 100 mm



5300174 Prezzo **37€**
C-8 Cesto base 16c Ø massimo 113 mm h: 100mm



5300159 Prezzo **38€**
C-6 Cesto base 25c Ø massimo 90 - h: 100mm



5300184 Prezzo **39€**
C-7 Cesto base 36c Ø massimo 75 - h: 100mm



5300194 Prezzo **47€**
C-9 Cesto base 49c Ø massimo 64 - h: 100mm



5300215 Prezzo **12€**
C-D Estensione cesti 16c h: 45 mm



5300205 Prezzo **14€**
C-B Estensione cesti 25c h: 45 mm



5300210 Prezzo **14€**
C-C Estensione cesti 36c h: 45 mm



5300220 Prezzo **16€**
C-E Estensione cesti 49c h: 45 mm



5300200 Prezzo **11€**
C-A Estensione aperta cesti h: 45 mm



5300152 Prezzo **20€**
C-13 Coperchio 500 x 500 mm cieco

5300250 **Prezzo 115€**

Cesto inclinato in filo metallico 500 x 500 mm

5300232 **Prezzo 97€**

Cesto inclinato in plastica 500 x 500 mm

5300228 **Prezzo 184€**

Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 36 bicchieri Ø70 x 120 mm (lavastoviglie con C)

5300229 **Prezzo 214€**

Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 25 bicchieri Ø90 x 170 mm (lavastoviglie con C)

Cestelli speciali per bicchieri di plastica

Cestelli 500 x 500 mm per bicchieri di plastica.

- Cestelli speciali con coperchio per bicchieri di plastica.
- Sono particolarmente indicati per lavastoviglie con sistema di risciacquo a temperatura costante (modelli C).




		Prezzo
5300228	Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 36 bicchieri Ø70 x 120 mm (lavastoviglie con C)	184€
5300229	Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 25 bicchieri Ø90 x 170 mm (lavastoviglie con C)	214€



Inseri / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cesti e lavastoviglie Sammic.

2302058 **Prezzo 10€**

Porta piattini 310 x 95 mm

2305488 **Prezzo 12€**

Porta piattini 350 x 95 mm

2302615 **Prezzo 4€**

Cestello singolo portaposate 110 x 80 x 110 mm

2302617 **Prezzo 13€**

Cestello doppio portaposate · 2 x (110 x 80 x 110 mm)

5300135 **Prezzo 6€**

C-1370 Cestello portaposate 105 x 105 x 125 mm

5300125 **Prezzo 16€**

Cestello portaposate C-1371 430 x 210 x 150 mm

Dosatori per lavabicchieri e lavastoviglie frontali AX / UX

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.



- Il dosatore peristaltico del brillatante è un kit opzionale per le versioni dei modelli UX dotate di dosatore brillatante idraulico.
- Nei modelli UX i dosatori di detersivo e brillatante peristaltico consentono di regolare il dosaggio del prodotto dal pannello dei comandi.

		Prezzo
2319685	Kit dosatore per il detersivo peristaltico per UX	166€
2319686	Kit dosatore di brillatante peristaltico per UX	191€
2310429	Kit dosatore per il detersivo per AX / GP	166€

Dosatori per il detersivo per lavabicchieri GP

Per lavabicchieri Sammic.

Kit dosatore per il detersivo per lavabicchieri Sammic.



		Prezzo
2310429	Kit dosatore per il detersivo per AX / GP	166€

Dosatori per lavastoviglie a capottina AX / UX

Per lavastoviglie Sammic.



- Il dosatore peristaltico del brillatante è un kit opzionale per le versioni dei modelli UX dotate di dosatore brillatante idraulico.
- Nei modelli UX i dosatori di detersivo e brillatante peristaltico consentono di regolare il dosaggio del prodotto dal pannello dei comandi.

		Prezzo
2310440	Kit dosatore per il detersivo per AX-100	166€
2319685	Kit dosatore per il detersivo peristaltico per UX	166€
2319686	Kit dosatore di brillatante peristaltico per UX	191€

Pannello di comando esterno per lavastoviglie a cupola UX

Controlla la tua lavastoviglie con il massimo comfort.

- Per accedere ai comandi in configurazioni in cui l'accesso al pannello di controllo integrato nella macchina è difficile.
- Pannello dei comandi con protezione anti-umidità IP65.
- Distanza massima per l'installazione: 3 m.



novità

		Prezzo
2319848	Kit pannello esterno UX	306€





novità



Osmotizzatori OS-140

Sistemi di osmosi inversa per applicazioni industriali, professionali e horeca. Semplici, robusti e di grande durata.

OS-140C: Adatto per lavastoviglie con break tank. 120-140 l/h a 15°C.

OS-140P: Dotato di pompa a pressione. Adatto per lavastoviglie con break tank. 140l/h a 15°C.

Sistemi di osmosi inversa robusti, affidabili e di grande durata. Progettati per produrre acqua cristallina e pura, garantendo un lavaggio con requisiti chimici molto bassi e alti livelli di igiene.

- Bicchieri brillanti, piatti e posate impeccabili in ogni momento.
- Riduce il consumo di detersivi e lucidanti.
- Protegge la tua lavastoviglie da incrostazioni.
- Dimentica l'asciugatura manuale dopo il lavaggio.
- Riduce l'usura di piatti e bicchieri.
- Migliora la durata della tua installazione.

		Prezzo
5320142	Osmotizzatore OS-140C 230/50/1	3.049€
5320140	Osmotizzatore OS-140P 230/50-60/1	3.622€
6320220	Piccolo filtro per osmosi blu	49€

Addolcitori manuali

Capacità: 8 a 20 litri.

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

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



		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	146€
5320010	Addolcitore D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	163€
5320015	Addolcitore D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	202€
5320020	Addolcitore D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	249€

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 - 12 l - 230/50-60/1	1.230€
5320126	Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.485€

Lavastoviglie a traino

Lavastoviglie a traino. Lavaggi consecutivi con capacità fino a 5.000 piatti/ora

Le lavastoviglie a traino sono ideali per hotel, ospedali e grandi mense in generale.

■ Informazioni più rilevanti

Caratteristiche principali

- Struttura in acciaio inox.
- Paraschizzi 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 tende intermedie.
- Avvio automatico.
- Riempimento automatico del boiler.
- 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 raccogliitore di residui estraibile (SRC-1800: senza cestello raccogliitore).
- 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.

Scegli la soluzione di asciugatura di cui hai bisogno

- Diffusori a impulso e condotti laterali disegnati per un'utilizzazione ottimale dell'aria calda.
- Controllo termostatico della temperatura.
- Due modelli per coprire le necessità della gamma (TS-600 / TS-800).
- TS-90: diffusori a impulso e condotti laterali disegnati per un'utilizzazione ottimale dell'aria calda.
- Sistema di avanzamento per garantire la massima utilizzazione del percorso del cestello.
- Scarico incorporato per evacuare l'eccesso d'acqua.

■ Modelli di asciugatura secondo le necessità

	TS-600	TS-800	TS-90
Potenza ventilatore	1 HP / 0,75 kW	1,5 HP / 1,1 kW	1,5 HP / 1,1 kW
Potenza asciugatura	6 kW	9 kW	9 kW
Aria in circolo m ³ /ora	1.300	2.000	2.000
Lunghezza mm.			
SRC-1800	+600 mm		+900 mm
SRC-2200-2700-3300	+400 mm		+700 mm
SRC-3600	+400 mm	+600 mm	+700 mm
SRC-4000-5000		+600 mm	+700 mm



Accessori

>> P. 58





■ Sistema di aspirazione su misura

CA: cappa aspirante

- SRC-1800: 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.
- SRC-2200/5000: Antispruzzi con uscita per collegamento a unità ad estrazione remota. 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.
- Diametro uscita: 176 mm.
- Si evitano schizzi all'uscita dei piatti.

EV: Estrattore di vapore motorizzato

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

CV: unità condensa vapori

- 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) posto verticalmente e motore con doppio anello di tenuta per impedire l'ingresso di umidità nel motore.
- Filtro estraibile per evitare l'ingresso del grasso.



Grande produzione

Fino a 5.000 piatti/ora.



Massima efficienza

Tubi e diffusori ad alta efficienza per un lavaggio ottimale.



Efficacia e risparmio

Sistema di risciacquo che bilancia efficacia e risparmio nel consumo di acqua.



Facile pulizia e ispezione

Porte assistite e componenti smontabili per una facile pulizia e ispezione.



Ottimizzazione dello spazio

Tavoli e moduli di asciugatura adattabili alle tue esigenze.

	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
Prelavaggio	-	-	-	-	sì	sì	sì
Primo lavaggio	-	-	-	-	-	-	sì
Lavaggio	sì	sì	sì	-	sì	-	-
Lavaggio potenziato	-	-	-	sì	-	sì	sì
Risciacquo	sì	sì	sì	-	sì	-	-
Risciacquo duplo	-	-	-	sì	-	sì	sì
PRODUZIONE ORA							
Cestelli	67 - 100	85 - 126	100 - 150	122 - 183	130 - 200	150 - 225	183 - 275
Piatti	1206 - 1800	1530 - 2200	1800 - 2700	2196 - 3294	2340 - 3600	2700 - 4050	3294 - 4950
PRELAVAGGIO							
Temperatura					35°C - 45°C	35°C - 45°C	35°C - 45°C
Vasca (l)					60 l	60 l	60 l
Pot. pompa					1.2 Hp / 880 W	1.2 Hp / 880 W	1.2 Hp / 880 W
PRIMO LAVAGGIO							
Temperatura							55°C - 65°C
Vasca (l)							60 l
Pot. pompa							1.2 Hp / 880 W
Vasca (W)							6000 W
LAVAGGIO							
Temperatura	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
Vasca (l)	80 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l
Pot. pompa	2 Hp / 1500 W	3 Hp / 2250 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W	3.5 Hp / 2600 W
Vasca (W)	7500 W	9000 W	9000 W	9000 W	9000 W	9000 W	9000 W
PRESCIACQUO							
Temperatura				65°C - 75°C		65°C - 75°C	65°C - 75°C
Vasca (l)				15 l		15 l	15 l
Pot. pompa				0.2 Hp / 150 W		0.2 Hp / 0.15 W	0.2 Hp / 0.15 W
Vasca (W)				6000 W		6000 W	6000 W
RISCIACQUO							
Temperatura	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	270 l/h	300 l/h	330 l/h	330 l/h	390 l/h	390 l/h	480 l/h
Caldaia (W)	18000 W	18000 W	18000 W	18000 W	21000 W	21000 W	27000 W
Caldaia (l)	20 l	20 l	20 l	20 l	20 l	20 l	20 l
POTENZA							
Mot. avanzamento	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W	0.25 Hp / 180 W
Totale (W)	27135 W	29580 W	29780 W	30270 W	33460 W	39810 W	52790 W
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	1180 mm	1700 mm	1700 mm	2300 mm	2300 mm	2900 mm	3500 mm
Profondità	830 mm	829 mm	829 mm	829 mm	829 mm	829 mm	829 mm
Altezza	1430 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm	1520 mm
Peso netto	200 kg	250 kg	250 kg	410 kg	400 kg	450 kg	540 kg
OPZIONI							
Asciugatura lin.	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600 / 800	TS-800	TS-800
Asciugatura 90°	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90	TS-90
Estrazione	CA / EV / CV	CA / EV / CV	CA / EV / CV	CA / EV / CV	CA / EV / CV	CA / EV / CV	CA / EV / CV

NOTA: +3 KW DI POTENZA NEL RISCIACQUO 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 INSTALLATA LA CAPPA SPIRANTE CA.

DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)

NOTA: È POSSIBILE INVIARE LE LAVASTOVIGLIE SRC IN 2 O 3 PARTI (VERIFICARE IL COSTO AGGIUNTIVO NEGLI ACCESSORI - OPZIONI).

NOTA: LE COMPOSIZIONI CON UNA LARGHEZZA SUPERIORE A 2100 MM COMPORTERANNO UN COSTO AGGIUNTIVO PER LA CONSEGNA (VEDERE ACCESSORI - OPZIONI).

LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-1800

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



	Prezzo
Lavapiatti SRC-1800D 400/50/3N (carico a destra)	15.010€
Lavapiatti SRC-1800I 400/50/3N (carico a sinistra)	15.010€

Incluso

· 3 cestelli misti (piatti).

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.
- Opzione di spedire la macchina smontata in due parti (vedi sovrapprezzo).

	Prezzo
Cappa aspirante senza motore CA per SRC-1800 - Installata	+495€
Estrattore di vapore EV - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.483€
CV Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.137€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.213€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302400 SRC-1800D 400/50/3N	Dx						15.010€
1302438 SRC-1800DCA 400/50/3N	Dx	✓					15.505€
1302413 SRC-1800DEV 400/50/3N	Dx		✓				17.493€
1302405 SRC-1800DCV 400/50/3N	Dx			✓			20.147€
1302403 SRC-1800DS6 400/50/3N	Dx				✓		20.223€
1302440 SRC-1800DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		20.718€
1302415 SRC-1800DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		22.706€
1302407 SRC-1800DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		25.360€
1302409 SRC-1800DS90 400/50/3N	Dx					✓	26.215€
1302442 SRC-1800DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	26.710€
1302417 SRC-1800DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	28.698€
1302411 SRC-1800DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	31.352€
1302419 SRC-1800I 400/50/3N	Sx						15.010€
1302445 SRC-1800ICA 400/50/3N	Sx	✓					15.505€
1302431 SRC-1800IEV 400/50/3N	Sx		✓				17.493€
1302423 SRC-1800ICV 400/50/3N	Sx			✓			20.147€
1302421 SRC-1800IS6 400/50/3N	Sx				✓		20.223€
1302447 SRC-1800IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		20.718€
1302433 SRC-1800IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		22.706€
1302425 SRC-1800IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		25.360€
1302427 SRC-1800IS90 400/50/3N	Sx					✓	26.215€
1302449 SRC-1800IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	26.710€
1302435 SRC-1800IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	28.698€
1302429 SRC-1800IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	31.352€


LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-2200

85/126 cestelli/ora (fino a 2.200 piatti/ora). Lavaggio + risciacquo.



	Prezzo
Lavapiatti SRC-2200DCA 400/50/3N	17.639€
Lavapiatti SRC-2200ICA 400/50/3N	17.639€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Antischizzi di ingresso e uscita. · Cappa aspirante CA. · 3 cestelli misti (piatti). 	<ul style="list-style-type: none"> · Modulo di asciugatura TS-600 / TS-90. · Estrattore di vapore EV. · Condensatore di vapore CV. · Tavole e composizioni di entrata. · Tavole e composizioni di uscita. · Opzione di spedire la macchina smontata in due parti (vedi sovrapprezzo).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.358€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.012€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.213€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302507 SRC-2200DCA 400/50/3N	Dx	✓					17.639€
1302510 SRC-2200DEV 400/50/3N	Dx		✓				19.997€
1302503 SRC-2200DCV 400/50/3N	Dx			✓			22.651€
1302508 SRC-2200DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		22.852€
1302511 SRC-2200DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		25.210€
1302504 SRC-2200DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		27.864€
1302509 SRC-2200DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	28.844€
1302512 SRC-2200DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	31.202€
1302506 SRC-2200DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	33.856€
1302519 SRC-2200ICA 400/50/3N	Sx	✓					17.639€
1302522 SRC-2200IEV 400/50/3N	Sx		✓				19.997€
1302516 SRC-2200ICV 400/50/3N	Sx			✓			22.651€
1302520 SRC-2200IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		22.852€
1302523 SRC-2200IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		25.210€
1302515 SRC-2200IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		27.864€
1302521 SRC-2200IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	28.844€
1302524 SRC-2200IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	31.202€
1302518 SRC-2200IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	33.856€



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-2700

100/150 cestelli/ora (fino a 2.700 piatti/ora). Lavaggio + risciacquo.



	Prezzo
Lavapiatti SRC-2700DCA 400/50/3N	20.030€
Lavapiatti SRC-2700ICA 400/50/3N	20.030€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.
- Cappa aspirante CA.
- 3 cestelli misti (piatti).

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600 / TS-90.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.
- Opzione di spedire la macchina smontata in due parti (vedi sovrapprezzo).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.358€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.012€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.213€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302557 SRC-2700DCA 400/50/3N	Dx	✓					20.030€
1302560 SRC-2700DEV 400/50/3N	Dx		✓				22.388€
1302553 SRC-2700DCV 400/50/3N	Dx			✓			25.042€
1302558 SRC-2700DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		25.243€
1302561 SRC-2700DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		27.601€
1302554 SRC-2700DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		30.255€
1302559 SRC-2700DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	31.235€
1302562 SRC-2700DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	33.593€
1302556 SRC-2700DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	36.247€
1302569 SRC-2700ICA 400/50/3N	Sx	✓					20.030€
1302572 SRC-2700IEV 400/50/3N	Sx		✓				22.388€
1302565 SRC-2700ICV 400/50/3N	Sx			✓			25.042€
1302570 SRC-2700IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		25.243€
1302573 SRC-2700IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		27.601€
1302566 SRC-2700IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		30.255€
1302571 SRC-2700IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	31.235€
1302574 SRC-2700IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	33.593€
1302568 SRC-2700IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	36.247€

LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-3300

122/183 cestelli/ora (fino a 3.300 piatti/ora). Lavaggio potenziato + doppio risciacquo.



	Prezzo
Lavapiatti SRC-3300DCA 400/50/3N	23.786€
Lavapiatti SRC-3300ICA 400/50/3N	23.786€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Antischizzi di ingresso e uscita. · Cappa aspirante CA. · 3 cestelli misti (piatti). 	<ul style="list-style-type: none"> · Modulo di asciugatura TS-600 / TS-90. · Estrattore di vapore EV. · Condensatore di vapore CV. · Tavole e composizioni di entrata. · Tavole e composizioni di uscita. · Opzione di spedire la macchina smontata in due o tre parti (vedi sovrapprezzi).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.358€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.012€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.213€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302610	SRC-3300DCA 400/50/3N	Dx	✓				23.786€
1302607	SRC-3300DEV 400/50/3N	Dx		✓			26.144€
1302603	SRC-3300DCV 400/50/3N	Dx			✓		28.798€
1302611	SRC-3300DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓	28.999€
1302608	SRC-3300DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓	31.357€
1302604	SRC-3300DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓	34.011€
1302612	SRC-3300DS90CA 400/50/3N	Dx	✓			✓	34.991€
1302609	SRC-3300DS90EV 400/50/3N	Dx		✓		✓	37.349€
1302606	SRC-3300DS90CV 400/50/3N	Dx			✓	✓	40.003€
1302622	SRC-3300ICA 400/50/3N	Sx	✓				23.786€
1302619	SRC-3300IEV 400/50/3N	Sx		✓			26.144€
1302615	SRC-3300ICV 400/50/3N	Sx			✓		28.798€
1302623	SRC-3300IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓	28.999€
1302620	SRC-3300IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓	31.357€
1302616	SRC-3300IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓	34.011€
1302624	SRC-3300IS90CA 400/50/3N	Sx	✓			✓	34.991€
1302621	SRC-3300IS90EV 400/50/3N	Sx		✓		✓	37.349€
1302618	SRC-3300IS90CV 400/50/3N	Sx			✓	✓	40.003€



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-3600

130/200 cestelli/ora (fino a 3.600 piatti/ora). Prelavaggio + lavaggio + risciacquo.



	Prezzo
Lavapiatti SRC-3600DCA 400/50/3N	25.037€
Lavapiatti SRC-3600ICA 400/50/3N	25.037€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.
- Cappa aspirante CA.
- 3 cestelli misti (piatti).

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-600 / TS-800 / TS-90.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.
- Opzione di spedire la macchina smontata in due o tre parti (vedi sovrapprezzi).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.358€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.012€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.213€
TS-800 - Impianto di asciugatura - Installato	+6.773€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/ sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-800	TS-90	Prezzo
1302660	SRC-3600DCA 400/50/3N	Dx	✓					25.037€
1302657	SRC-3600DEV 400/50/3N	Dx		✓				27.395€
1302653	SRC-3600DCV 400/50/3N	Dx			✓			30.049€
1302661	SRC-3600DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		30.250€
1302658	SRC-3600DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		32.608€
1302654	SRC-3600DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		35.262€
1302663	SRC-3600DS8CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	31.810€
1302665	SRC-3600DS8EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	34.168€
1302664	SRC-3600DS8CV 400/50/3	Dx			✓		✓	36.822€
1302662	SRC-3600DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	36.242€
1302659	SRC-3600DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	38.600€
1302656	SRC-3600DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	41.254€
1302676	SRC-3600ICA 400/50/3N	Sx	✓					25.037€
1302673	SRC-3600IEV 400/50/3N	Sx		✓				27.395€
1302669	SRC-3600ICV 400/50/3N	Sx			✓			30.049€
1302677	SRC-3600IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		30.250€
1302674	SRC-3600IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		32.608€
1302672	SRC-3600IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		35.262€
1302679	SRC-3600IS8CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	31.810€
1302681	SRC-3600IS8EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	34.168€
1302680	SRC-3600IS8CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	36.822€
1302678	SRC-3600IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	36.242€
1302675	SRC-3600IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	38.600€
1302670	SRC-3600IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	41.254€

LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-4000

150/225 cestelli/ora (fino a 4.050 piatti/ora). Prelavaggio + lavaggio potenziato + doppio risciacquo.



	Prezzo
Lavapiatti SRC-4000DCA 400/50/3N	30.046€
Lavapiatti SRC-4000ICA 400/50/3N	30.046€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.
- 3 cestelli misti (piatti).
- Cappa aspirante CA.

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-800.
- Modulo di asciugatura TS-90.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.
- Opzione di spedire la macchina smontata in due o tre parti (vedi sovrapprezzi).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.358€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.012€
TS-800 - Impianto di asciugatura - Installato	+6.773€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	Prezzo
1302740 SRC-4000DCA 400/50/3N	Dx	✓					30.046€
1302737 SRC-4000DEV 400/50/3N	Dx		✓				32.404€
1302733 SRC-4000DCV 400/50/3N	Dx			✓			35.058€
1302746 SRC-4000DS8CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		36.819€
1302745 SRC-4000DS8EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		39.177€
1302744 SRC-4000DS8CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		41.831€
1302742 SRC-4000DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	41.251€
1302739 SRC-4000DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	43.609€
1302736 SRC-4000DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	46.263€
1302756 SRC-4000ICA 400/50/3N	Sx	✓					30.046€
1302753 SRC-4000IEV 400/50/3N	Sx		✓				32.404€
1302749 SRC-4000ICV 400/50/3N	Sx			✓			35.058€
1302763 SRC-4000IS8CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		36.819€
1302761 SRC-4000IS8EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		39.177€
1302760 SRC-4000IS8CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		41.831€
1302758 SRC-4000IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	41.251€
1302755 SRC-4000IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	43.609€
1302752 SRC-4000IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	46.263€



LAVASTOVIGLIE A TRAINO SRC-5000

183/275 cestelli/ora (fino a 4.950 piatti/ora). Prelavaggio + primo lavaggio + lavaggio potenziato + doppio risciacquo.



	Prezzo
Lavapiatti SRC-5000DCA 400/50/3N	39.561€
Lavapiatti SRC-5000ICA 400/50/3N	39.561€

Incluso

- Antischizzi di ingresso e uscita.
- Cappa aspirante CA.
- 3 cestelli misti (piatti).

Opzionale

- Modulo di asciugatura TS-800 / TS-90.
- Estrattore di vapore EV.
- Condensatore di vapore CV.
- Tavole e composizioni di entrata.
- Tavole e composizioni di uscita.
- Opzione di spedire la macchina smontata in due o tre parti (vedi sovrapprezzi).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.358€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.012€
TS-800 - Impianto di asciugatura - Installato	+6.773€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.205€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	Prezzo
1302807 SRC-5000DCA 400/50/3N	Dx	✓					39.561€
1302805 SRC-5000DEV 400/50/3N	Dx		✓				41.919€
1302802 SRC-5000DCV 400/50/3N	Dx			✓			44.573€
1302812 SRC-5000DS8CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		46.334€
1302811 SRC-5000DS8EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		48.692€
1302810 SRC-5000DS8CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		51.346€
1302808 SRC-5000DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	50.766€
1302806 SRC-5000DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	53.124€
1302804 SRC-5000DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	55.778€
1302819 SRC-5000ICA 400/50/3N	Sx	✓					39.561€
1302817 SRC-5000IEV 400/50/3N	Sx		✓				41.919€
1302814 SRC-5000ICV 400/50/3N	Sx			✓			44.573€
1302825 SRC-5000IS8CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		46.334€
1302824 SRC-5000IS8EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		48.692€
1302822 SRC-5000IS8CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		51.346€
1302820 SRC-5000IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	50.766€
1302818 SRC-5000IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	53.124€
1302816 SRC-5000IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	55.778€

ACCESSORI - LAVASTOVIGLIE A TRAINO

Opzioni logistiche e costi aggiuntivi

- La spedizione di macchine con una larghezza superiore a 2100 mm comporta un costo aggiuntivo.
- È possibile spedire le macchine in 2 o 3 parti, con un costo aggiuntivo.
- I prezzi di questa sezione sono prezzi NETTI.

	Prezzo
Costo aggiuntivo per lavastoviglie con una larghezza superiore a 2100 mm (prezzo netto)	250€
Spedizione della lavastoviglie SRC in 2 parti (prezzo netto)	1.000€
Spedizione della lavastoviglie SRC in 3 parti (prezzo netto)	1.500€

CA Cappa aspirante per SRC-1800 (kit)



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
2311424 Cappa aspirante senza motore CA per SRC-1800 - Kit	681€

Tavolo di carico 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 (800 x 800 mm)	2.844€
5702610 Caricatore ad angolo MA-90 DX/SX per SRC-2200/5000 (800 x 800 mm)	2.844€



novità

Tavolo prelavaggio per lavastoviglie a capottina e lavastoviglie a traino

Per lavastoviglie a capottina 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.

Nuovi modelli MPDLV / MPILV: con foro di scarico, spazio per il secchio dei rifiuti, vano per lavastoviglie frontale e lavello.

- Foto: 5712560

		Prezzo
5712530	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MD-700 dx (700 x 750 x 850 mm)	1.122€
5712540	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MI-700 sx (700 x 750 x 850 mm)	1.122€
5712550	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPD-1200 dx (1200 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712560	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPI-1200 sx (1200 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712552	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPD-1500 dx (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712562	Tavolo prelavag con foro sbarazzo MPI-1500 sx (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712551	Tavolo prelavaggio dx senza foro sbarazzo MPD-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712553	Tavolo prelavaggio dx senza foro sbarazzo MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712561	Tavolo prelavaggio sx senza foro sbarazzo MPI-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.530€
5712563	Tavolo prelavaggio sx senza foro sbarazzo MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.734€
5712564	Tavolo prelavaggio dx con foro sbarazzo e lavandino MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.100€
5712565	Tavolo prelavaggio sx con foro sbarazzo e lavandino MPILV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.100€

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 fornisce uno spazio più confortevole e ampio di lavoro.

		Prezzo
5712191	Tavolo con sbarazzo MDD-1600 DX (1600 x 800 x 850 mm)	1.397€
5712221	Tavolo con sbarazzo MDI-1600 SX (1600 x 800 x 850 mm)	1.397€
5712201	Tavolo sbarazzo MDD-2100 DX (2100 x 800 x 850 mm)	1.525€
5712231	Tavolo sbarazzo MDI-2100 SX (2100 x 800 x 850 mm)	1.525€
5712211	Tavolo sbarazzo MDD-2600 DX (2600 x 800 x 850 mm)	1.651€
5712241	Tavolo sbarazzo MDI-2600 SX (2600 x 800 x 850 mm)	1.651€
5712250	Mensola portacestelli EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	636€
5712260	Mensola portacestelli EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	762€
5712270	Mensola portacestelli EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	890€

Tavoli centrali di sbarazzo - doppia connessione

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 carico ad angolo.

		Prezzo
5712212	Tavolo con sbarazzo MDDI-2368 DX/SX (2368 x 800 x 850 mm)	1.906€
5712262	Mensola portacestelli EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	826€

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 di collegamento MCD-700 DX (700 x 700 mm)	580€
5712276	Tavolo di collegamento MCI-700 SX (700 x 700 mm)	580€
5712280	Tavolo di collegamento MCD-1000 DX (1000 x 700 mm)	654€
5712300	Tavolo di collegamento MCI-1000 SX (1000 x 700 mm)	654€
5712290	Tavolo di collegamento MCD-1300 DX (1300 x 700 mm)	727€
5712310	Tavolo di collegamento MCI-1300 SX (1300 x 700 mm)	727€

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 unirle a 180°.
- Disponibili modelli articolati per adattarsi a curve meccanizzate da 180°.



		Prezzo
5702150	Curva a rulli 90° c/gambe CR-90 DX/SX	2.759€
5702160	Rulliera con gambe MR-1100 DX/SX (1100 x 630 x 850 mm)	1.641€
5702170	Rulliera con gambe MR-1600 DX/SX (1600 x 630 x 850 mm)	2.063€
5702180	Rulliera con gambe MR-2100 DX/SX (2100 x 630 x 850 mm)	2.720€
5702370	Finecorsa FCR	456€

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 (800 x 800 mm)	4.633€
5702370	Finecorsa FCR	456€



Cestello 500 x 500 mm

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

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

- Cestello base 500 x 500 mm.
- Cestello piatti 500 x 500 mm.
- Cestello per posate.
- Cestello per vassoi.
- **Novità:** cestelli speciali per bicchieri di plastica.



5300105 Prezzo **26€**

C-1 Cesto 500x500mm h:100mm



5300112 Prezzo **26€**

C-3 Cesto piatti 500 x 500 mm h: 100 mm



5300120 Prezzo **37€**

C-30 Cesto vassoi 500 x 500 mm h: 100 mm



5300225 Prezzo **157€**

C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



5300227 Prezzo **202€**

C-32 Cesto contenitori GN 1/1 / Euronorm



5300130 Prezzo **26€**

C-2 Cesto portaposate 500 x 500 mm h: 100 mm



5300174 Prezzo **37€**

C-8 Cesto base 16c Ø massimo 113 mm h: 100mm



5300159 Prezzo **38€**

C-6 Cesto base 25c Ø massimo 90 mm h: 100mm



5300184 Prezzo **39€**

C-7 Cesto base 36c Ø massimo 75 mm h: 100mm



5300194 Prezzo **47€**

C-9 Cesto base 49c Ø massimo 64 mm h: 100mm



5300215 Prezzo **12€**

C-D Estensione cesti 16c h: 45 mm



5300205 Prezzo **14€**

C-B Estensione cesti 25c h: 45 mm



5300210 Prezzo **14€**

C-C Estensione cesti 36c h: 45 mm



5300220 Prezzo **16€**

C-E Estensione cesti 49c h: 45 mm



5300200 Prezzo **11€**

C-A Estensione aperta cesti h: 45 mm



5300152 Prezzo **20€**

C-13 Coperchio 500 x 500 mm cieco



5300250 Prezzo **115€**

Cesto inclinato in filo metallico 500 x 500 mm



5300232 Prezzo **97€**

Cesto inclinato in plastica 500 x 500 mm



5300228 Prezzo **184€**

Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 36 bicchieri Ø70 x 120 mm (lavastoviglie con C)



5300229 Prezzo **214€**

Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 25 bicchieri Ø90 x 170 mm (lavastoviglie con C)



Addolcitori manuali

Capacità: 8 a 20 litri.

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

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

		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	146€
5320010	Addolcitore D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	163€
5320015	Addolcitore D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	202€
5320020	Addolcitore D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	249€



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 - 12 l - 230/50-60/1	1.230€
5320126	Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.485€



Lavaoggetti professionali

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

Nuova gamma UX di lavaoggetti con altezza di carico aumentata ed elevata pressione: garantiscono risultati di lavaggio e igiene ottimali.



IDEALE PER IL LAVAGGIO DI UTENSILI DI GRANDI DIMENSIONI 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.
- Diffusori di lavaggio integrati in tubo di acciaio inossidabile.
- Diffusori di lavaggio e risciacquo facilmente rimovibili.
- Dotato di pompa di risciacquo. Realizza il risciacquo a temperatura costante dall'inizio alla fine, garantendo una disinfezione efficace.

Efficienza e risparmio

- Funzione "THERMAL LOCK" di serie per garantire l'efficacia igienica.
- Modalità "RISPARMIO ENERGETICO" di serie.

Massimo comfort e sicurezza per l'utente

- Doppia apertura della porta con contrappeso: minimo sforzo.
- Altezza di carico aumentata.
- Pannello di controllo avanzato UX. Lettura rapida e intuitiva delle temperature.
- Cestello in acciaio inossidabile completamente rimovibile: facilita il carico e lo scarico.
- Porta dotata di microinterruttore di sicurezza.



	UX-600	UX-750	UX-1300
Dimensioni del cestello	600 x 630 mm	780 x 700 mm	1320 x 700 mm
Altezza utile	650 mm	820 mm	820 mm
CICLI			
Cicli	5	5	5
Durata ciclo(i)	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"
Produzione cestelli / ora	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7
POTENZA			
Potenza della pompa	3 Hp / 2200 W	3,2 Hp / 2400 W	3 Hp / 2 x 2200 W
Potenza vasca	6000 W	6000 W	9000 W
Potenza boiler	9000 W	9000 W	12000 W
Potenza totale	11200 W	11400 W	16400 W
DIMENSIONI ESTERNE			
Dimensioni esterne	742 x 852 x 1840 mm	922 x 932 x 2015 mm	1465 x 930 x 2015 mm
Profondità (aperto)	1232 mm	1400 mm	1374 mm
Altezza (aperto)	2035 mm	2300 mm	2330 mm
Peso netto	168 kg	216 kg	290 kg
DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)			



Altezza di carico ampliata
Altezza di carico ampliata con porta perfettamente bilanciata.



Risparmio x 3
Minore consumo di acqua, energia e prodotti chimici.



Garanzia di una perfetta igiene
Igiene garantita con risciacquo a temperatura costante tramite pompa di risciacquo.



Alta potenza e pressione
Particolarmente indicati per la ristorazione, gelaterie, pasticcerie e macellerie.



Sistema HRS: opzione condensatore di vapore
Elimina il vapore e, allo stesso tempo, recupera il calore, risparmiando energia.



Pannello UX avanzato
Display LCD a colori con lettura rapida e intuitiva.



novità

LAVAOGGETTI UX-600

Cestello da 600 mm x 630 mm e altezza utile di 650 mm. Sistema di risciacquo a temperatura costante.

	Prezzo
Lavaoggetti UX-600C 230-400/50/3N DD	10.300€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi. Kit dosatore per il detersivo regolabile. 	<ul style="list-style-type: none"> Cestello inox. Inserto inox per vassoi.

	Prezzo
B - Opzione pompa di scarico	+227€
V - HRS - Condensatore vapori per UX-600 / 750	+3.000€

LISTA DI CODICI	Dosatore di detersivo	Risciacquo a temperatura costante	Pompa di scarico	Condensatore vapori	Prezzo
1303505 UX-600C 230-400/50/3N DD	✓	✓			10.300€
1303508 UX-600BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		10.527€
1303512 UX-600CV 230400/50/3N DD	✓	✓		✓	13.300€
1303516 UX-600BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	13.527€



novità

LAVAOGGETTI UX-750

Cestello da 780 mm x 700 mm e altezza utile di 820 mm. Sistema di risciacquo a temperatura costante.

	Prezzo
Lavaoggetti UX-750C 230-400/50/3N DD	13.000€

Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi.
- Kit dosatore per il detersivo regolabile.

Opzionale

- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.

	Prezzo
B - Opzione pompa di scarico	+227€
V - HRS - Condensatore vapori per UX-600 / 750	+3.000€

LISTA DI CODICI	Dosatore di detersivo	Risciacquo a temperatura costante	Pompa di scarico	Condensatore vapori	Prezzo
1303520 UX-750C 230-400/50/3N DD	✓	✓			13.000€
1303525 UX-750BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		13.227€
1303530 UX-750CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	16.000€
1303533 UX-750BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	16.227€



novità

LAVAOGGETTI UX-1300

Cestello da 1320 mm x 700 mm e altezza utile di 820 mm. Sistema di risciacquo a temperatura costante.

	Prezzo
Lavaoggetti UX-1300C 230-400/50/3N DD	21.000€

Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi.
- Kit dosatore per il detersivo regolabile.

Opzionale

- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.

	Prezzo
B - Opzione pompa di scarico	+227€
V - HRS - Condensatore vapori per UX-1300	+4.000€

LISTA DI CODICI	Dosatore di detersivo	Risciacquo a temperatura costante	Pompa di scarico	Condensatore vapori	Prezzo
1303540 UX-1300C 230-400/50/3N DD	✓	✓			21.000€
1303544 UX-1300BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		21.227€
1303548 UX-1300CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	25.000€
1303551 UX-1300BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	25.227€

ACCESSORI

Cesti inox

Progettati per lavaoggetti Sammic.

Cesti in acciaio inox per ogni modello di lavaoggetti.



		Prezzo
2319029	Cesto inox UX-600 / LU-60	265€
2319027	Cesto inox UX-750 / LU-75	293€
6702142	Cesto inox UX-1300 / LU-130	513€

Insero per vassoi

Progettato per lavapentole Sammic.

Insero inox per tutti i lavapentole Sammic.



		Prezzo
2310977	Insero inox per vassoi UX / LU	131€

Dosatori

Progettati per lavapentole Sammic.

Kit dosatore detersivo e brillatante per lavapentole Sammic.



		Prezzo
2319685	Kit dosatore per il detersivo peristaltico per UX	166€
2319686	Kit dosatore di brillatante peristaltico per UX	191€

novità

Addolcitori manuali

Capacità: 8 a 20 litri.

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

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



		Prezzo
5320005	Addolcitore D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	146€
5320010	Addolcitore D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	163€
5320015	Addolcitore D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	202€
5320020	Addolcitore D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	249€

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 - 12 l - 230/50-60/1	1.230€
5320126	Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.485€



Asciugatrici-brillantatrici per posate

Asciugano, igienizzano, lucidano ed eliminano i residui 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 le posate ed il prodotto asciugante.

Fatto per durare

- Struttura 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 del processo

- Indicatore luminoso e acustico per segnalare che la macchina è pronta per introdurre le posate.
- Spia che indica se le resistenze di riscaldamento sono inserite.
- Spia di avviso per la sostituzione del prodotto asciugante.
- Temperatura del prodotto asciugante controllata dalla sonda: precisione e velocità di reazione. Spia luminosa prima della possibile rottura della sonda.
- Spia per la sostituzione della lampada germicida UVC. Possibilità di disattivarla per riparazione e manutenzione.
- Ciclo di asciugatura dopo l'uso della macchina con spegnimento automatico: prolunga la durata del prodotto asciugante

UN MODELLO PER OGNI ESIGENZA

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

	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARATTERISTICHE			
Produzione pezzi/ora	3000	8000	8000
POTENZA			
Potenza motore	175 W	300 W	300 W
Potenza resistenza	450 W	900 W	900 W
Potenza lampada uvc	8 W	8 W	8 W
Potenza ventilatore	50 W		50 W
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	43 kg	130 kg	130 kg



Produzione ed efficienza economica

Alta produzione (fino a 8.000 pezzi/ora) e rapido ritorno sugli investimenti.



Interfaccia intuitiva

Pannello di controllo con indicatori luminosi e acustici.



Massima igiene

Sterilizzazione con lampada germicida UVC.



Built-to-last

Costruzione robusta in acciaio inossidabile. Circolazione fluida delle posate.


ASCIUGAPOSATE SAM-3001

Modello da banco con ventilatore in uscita.

Produzione di 3000 pezzi/ora.

		Prezzo
1370043	Asciugaposate SAM-3001 230/50/1	4.231€

Incluso

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


ASCIUGAPOSATE SAS-5001

Modello a pavimento.

Produzione fino a 8000 pezzi/ora.

		Prezzo
1370042	Asciugaposate SAS-5001 230/50/1	6.842€
1370046	Asciugaposate SAS-5001 230-400/50/3N	6.639€

Incluso

- Lampada germicida.
- Crusca 5 kg.

Opzionale

- Kit ruota anteriore.


ASCIUGAPOSATE SAS-6001

Modello a pavimento con ventilatore in uscita e freno motore.

Produzione fino a 8000 pezzi/ora.

		Prezzo
1370044	Asciugaposate SAS-6001 230/50/1	7.758€
1370048	Asciugaposate SAS-6001 230-400/50/3N	7.531€

Incluso

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

Opzionale

- Kit ruota anteriore.

ACCESSORI
Crusca

Prodotto asciugante vegetale per asciugare e pulire.

Sacchi da 3 kg e 5 kg.



		Prezzo
2379014	Crusca 3 kg	24€
2370011	Crusca 5 kg	42€

Kit ruota anteriore

Ruota anteriore per facilitare lo spostamento della macchina.

Kit ruota anteriore (non installata).



		Prezzo
2379015	Ruota frontale SAS	168€



Rubinetteria industriale

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

		Prezzo
5870010	Rubinetto con canna a "C" GR-C	132€
5870011	Rubinetto con leva lunga GR-CL	130€

DOCCIONE DIRETTO

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 pressione elevata, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella doccia.

		Prezzo
5870021	Doccione acqua diretta DD	304€
5870022	Doccione acqua diretta canna a metà asta DD-G	345€





DOCCIONE ACQUA FREDDA

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 pressione elevata, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella doccia.

		Prezzo
5870023	Doccione 1 acqua D-1	345€



DOCCIONE ACQUA FREDDA E CALDA

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 pressione elevata, il design incorpora un sistema ad acqua continua nella doccia.

		Prezzo
5870024	Doccione miscelatore D-2	386€
5870025	Doccione miscelatore con canna a metà asta D-2G	445€
5870026	Doccione miscelatore con canna a metà asta a "C" D-2GC	475€



AVVOLGITUBO

Avvolgitubo con custodia e testa a spruzzo

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 pressione elevata.

		Prezzo
5870030	Gruppo lavaggio con avvolgitubo 10 m DM-10	1.661€
5870031	Gruppo lavaggio con avvolgitubo 15 m DM-15	1.706€



Carrelli

Carrelli per cestelli delle lavastoviglie industriali

Carrelli con ruote per il trasporto dei cestelli delle lavastoviglie

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.

Distanza tra le guide di 192,5 mm.

- Carrelli saldati con struttura in tubo d'acciaio inossidabile AISI304 quadrato da 25 x 25 x 1.2 mm.
- 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	796€

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	551€
5862002	Carrello basso portacestelli lavastoviglie senza impugnatura CCV	355€

Pattumiere inox

Pattumiere e portasacco con pedale in acciaio inossidabile

- Struttura interamente in acciaio inox.
- Consentono di stoccare e trasportare qualsiasi prodotto. 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.
- Dotati di manici e coperchi con supporto di fissaggio al secchio.
- Due capacità: da 50 e 95 litri. L'ultima versione è disponibile con e senza pedale.
- 4 ruote girevoli rivestite con gomma insonorizzante.



PATTUMIERA CARRELLATA

Anche utile per immagazzinare e trasportare qualsiasi prodotto. Capacità da 50 o 95 litri, quest'ultima con o senza pedale.

		Prezzo
5702576	Pattumiera 50 l CU-50	359€
5702577	Pattumiera 95 l CU-95	441€
5702578	Pattumiera a pedale 95 l CU-95P	614€

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.

		Prezzo
5861100	Portasacco con pedale CB	526€



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.

- Le serie Sammic 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 22 gr (GS-25 14 gr) / 40 gr dei modelli L 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 deposito 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.
- **Gamma refrigerata ad aria: termina con A.**
- **Gamma refrigerata ad acqua: termina con W.**



	GAMMA ARIA					
	GS-25PA	GS-35PA	GS-45PA	GS-60PA	GS-80PA	GS-135A
Dimensioni del cubetto	Ø39 x 23 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm
Raffreddamento ad acqua	-	-	-	-	-	-
Raffreddamento ad aria	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Produzione in 24h. fino a	22 kg	33 kg	42 kg	54 kg	75 kg	135 kg
Capacità del deposito	6 kg	15 kg	15 kg	30 kg	40 kg	60 kg
Potenza Totale	360 W	400 W	450 W	460 W	720 W	1150 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE						
Larghezza	350 mm	435 mm	435 mm	515 mm	645 mm	930 mm
Profondità	475 mm	605 mm	605 mm	645 mm	645 mm	565 mm
Altezza	590 mm	695 mm	695 mm	840 mm	870 mm	915 mm
Peso netto	32 kg	41 kg	44 kg	54 kg	62 kg	102 kg

	GAMMA ACQUA					
	GS-25PW	GS-35PW	GS-45PW	GS-60PW	GS-80PW	GS-135W
Dimensioni del cubetto	Ø39 x 23 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm	Ø39 x 35 mm
Raffreddamento ad acqua	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Raffreddamento ad aria	-	-	-	-	-	-
Produzione in 24h. fino a	25 kg	35 kg	44 kg	57 kg	81 kg	137 kg
Capacità del deposito	6 kg	15 kg	15 kg	30 kg	40 kg	60 kg
Potenza Totale	360 W	400 W	450 W	460 W	720 W	1150 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE						
Larghezza	350 mm	435 mm	435 mm	515 mm	645 mm	930 mm
Profondità	475 mm	605 mm	605 mm	645 mm	645 mm	565 mm
Altezza	590 mm	695 mm	695 mm	840 mm	870 mm	915 mm
Peso netto	21 kg	41 kg	44 kg	54 kg	62 kg	102 kg



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 (GS-25 14 gr) / 40 gr dei modelli L.

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: spruzzo.
- Scheda di controllo.
- 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	1.346€
5188035	Fabbricatore di ghiaccio GS-35PA 230/50/1	33 kg	15 kg	400 W	1.778€
5188045	Fabbricatore di ghiaccio GS-45PA 230/50/1	42 kg	15 kg	450 W	2.003€
5188065	Fabbricatore di ghiaccio GS-60PA 230/50/1	54 kg	30 kg	460 W	2.165€
5188067	Fabbricatore di ghiaccio GS-60PAL 230/50/1	54 kg	30 kg	460 W	2.231€
5188085	Fabbricatore di ghiaccio GS-80PA 230/50/1	75 kg	40 kg	720 W	2.912€
5188087	Fabbricatore di ghiaccio GS-80PAL 230/50/1	75 kg	40 kg	720 W	3.000€
5188135	Fabbricatore di ghiaccio GS-135PA 230/50/1	135 kg	60 kg	1150 W	3.818€





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 (GS-25 14 gr) / 40 gr dei modelli L.

- Struttura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Sistema ghiaccio: spruzzo.
- Scheda di controllo.
- 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	1.346€
5188036	Fabbricatore di ghiaccio GS-35PW 230/50/1	35 kg	15 kg	400 W	1.778€
5188046	Fabbricatore di ghiaccio GS-45PW 230/50/1	44 kg	15 kg	450 W	2.003€
5188066	Fabbricatore di ghiaccio GS-60PW 230/50/1	57 kg	30 kg	460 W	2.165€
5188068	Fabbricatore di ghiaccio GS-60PWL 230/50/1	57 kg	30 kg	460 W	2.231€
5188086	Fabbricatore di ghiaccio GS-80PW 230/50/1	81 kg	40 kg	720 W	2.912€
5188088	Fabbricatore di ghiaccio GS-80PWL 230/50/1	81 kg	40 kg	720 W	3.000€
5188136	Fabbricatore di ghiaccio GS-135PW 230/50/1	137 kg	60 kg	1150 W	3.818€



Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto vuoto · Gamma GP

Facile da usare - Affidabile - Efficace - Efficiente

7 modelli coprono la produzione giornaliera da 22 a 130 kg in 24 ore.



- 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 palette 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 R134A / R290, innocuo per l'ambiente.
- Raffreddamento ad aria o ad acqua.
- **Gamma refrigerata ad aria: termina con A.**
- **Gamma refrigerata ad acqua: termina con W.**

	GAMMA ARIA						
	GP-20PA	GP-30PA	GP-40PA	GP-50PA	GP-60A	GP-80A	GP-120PA
Dimensioni del cubetto	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm
Raffreddamento ad acqua	-	-	-	-	-	-	-
Raffreddamento ad aria	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Produzione in 24h. fino a	22 kg	34 kg	40 kg	49 kg	58 kg	80 kg	122 kg
Capacità del deposito	6 kg	12 kg	12 kg	15 kg	30 kg	37 kg	50 kg
Potenza Totale	287 W	293 W	421 W	550 W	650 W	775 W	800 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	401 mm	401 mm	401 mm	513 mm	593 mm	673 mm	843 mm
Profondità	506 mm	506 mm	506 mm	557 mm	557 mm	557 mm	557 mm
Altezza	637 mm	692 mm	692 mm	826 mm	929 mm	979 mm	984 mm
Peso netto	36 kg	39 kg	43 kg	48 kg	55 kg	60 kg	67 kg

	GAMMA ACQUA						
	GP-20PW	GP-30PW	GP-40PW	GP-50PW	GP-60PW	GP-80PW	GP-120PW
Dimensioni del cubetto	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm	Ø29 x 42 mm
Raffreddamento ad acqua	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Raffreddamento ad aria	-	-	-	-	-	-	-
Produzione in 24h. fino a	24 kg	33 kg	43 kg	51 kg	60 kg	81 kg	130 kg
Capacità del deposito	6 kg	12 kg	12 kg	15 kg	30 kg	37 kg	50 kg
Potenza Totale	287 W	293 W	421 W	550 W	650 W	775 W	800 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	401 mm	401 mm	401 mm	513 mm	593 mm	673 mm	843 mm
Profondità	506 mm	506 mm	506 mm	557 mm	557 mm	557 mm	557 mm
Altezza	637 mm	692 mm	692 mm	826 mm	929 mm	979 mm	984 mm
Peso netto	36 kg	39 kg	43 kg	48 kg	55 kg	60 kg	67 kg

GAMMA ARIA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad aria



7 modelli coprono la produzione giornaliera da 22 a 122 kg in 24 ore. Cubetto del ghiaccio vuoto di 22 gr.

- Carrozzerie AISI 304.
- Sistema a palette.
- Tropicalizzate classe T.
- Certificazione CE ISO 9001.
- Cubetto vuoto Ø29 x 42 mm.
- Pressione 0,7 - 6 bar.
- Condensazione aria.
- Scheda di controllo.
- Temperatura dell'aria 5 - 40 °C.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5189020	Fabbricatore di ghiaccio GP-20PA 230/501	22 kg	6 kg	287 W	1.578€
5189030	Fabbricatore di ghiaccio GP-30PA 230/501	34 kg	12 kg	293 W	1.751€
5189040	Fabbricatore di ghiaccio GP-40PA 230/501	40 kg	12 kg	421 W	1.991€
5189050	Fabbricatore di ghiaccio GP-50PA 230/50/1	58 kg	30 kg	550 W	2.241€
5169060	Fabbricatore di ghiaccio GP-60A 230/50/1	58 kg	30 kg	650 W	2.379€
5169080	Fabbricatore di ghiaccio GP-80A 230/50/1	80 kg	37 kg	775 W	2.817€
5189120	Fabbricatore di ghiaccio GP120PA 230/50/1	122 kg	50 kg	800 W	3.692€

GAMMA ACQUA

Fabbricatori di ghiaccio raffreddate ad acqua



7 modelli coprono la produzione giornaliera da 24 a 130 kg in 24 ore. Cubetto del ghiaccio vuoto di 22 gr.

- Carrozzerie AISI 304.
- Sistema a palette.
- Tropicalizzate classe T.
- Cubetto vuoto Ø29 x 42 mm.
- Pressione 0,7 - 6 bar.
- Condensazione acqua.
- Scheda di controllo.
- Temp.dell'acqua 5 - 35 °C.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5189021	Fabbricatore di ghiaccio GP-20PW 230/50/1	24 kg	6 kg	287 W	1.578€
5189031	Fabbricatore di ghiaccio GP-30PW 230/50/1	33 kg	12 kg	293 W	1.751€
5189041	Fabbricatore di ghiaccio GP-40PW 230/50/1	43 kg	12 kg	421 W	1.991€
5189051	Fabbricatore di ghiaccio GP-50PW 230/50/1	51 kg	15 kg	550 W	2.241€
5189061	Fabbricatore di ghiaccio GP-60PW 230/50/1	60 kg	30 kg	650 W	2.379€
5189081	Fabbricatore di ghiaccio GP-80PW 230/50/1	81 kg	37 kg	775 W	2.817€
5189121	Fabbricatore di ghiaccio GP120PW 230/50/1	130 kg	50 kg	800 W	3.692€



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.

- Le serie Sammic 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 22 gr / 42 gr dei modelli L 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.
- **Gamma refrigerata ad aria: termina con A.**
- **Gamma refrigerata ad acqua: termina con W.**



	GAMMA ARIA		GAMMA ACQUA	
	GS-150PA	GS-400A	GS-150PW	GS-400W
Dimensioni del cubetto	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm
Raffreddamento ad acqua	-	-	sì	sì
Raffreddamento ad aria	sì	sì	-	-
Produzione in 24h. fino a	150 kg	380 kg	153 kg	380 kg
Potenza Totale	1500 W	3300 W	1500 W	3300 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	775 mm	1321 mm	775 mm	1321 mm
Profondità	625 mm	638 mm	625 mm	638 mm
Altezza	805 mm	978 mm	805 mm	978 mm



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 22 g (modelli L, cubetto più grande 40 g - Ø 38 mm x 38 mm H).

- 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-225.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5188150	Fabbricatore di ghiaccio GS-150PA 230/50/1	150 kg	modulare kg	1500 W	4.244€
5188152	Fabbricatore di ghiaccio GS-150PAL 230/50/1	150 kg	modulare kg	1500 W	4.371€
5168400	Fabbricatore di ghiaccio GS-400A 230/50/1	380 kg	modulare kg	3300 W	9.139€
5168402	Fabbricatore di ghiaccio GS-400AL 230/50/1	380 kg	modulare kg	3300 W	9.414€

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 22 g (modelli L, cubetto più grande 40 g - Ø 38 mm x 38 mm H).

- 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-225/500.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5188151	Fabbricatore di ghiaccio GS-150PW 230/50/1	153 kg	modulare kg	1500 W	4.244€
5188153	Fabbricatore di ghiaccio GS-150PWL 230/50/1	153 kg	modulare kg	1500 W	4.371€
5168401	Fabbricatore di ghiaccio GS-400W 230/50/1	380 kg	modulare kg	3300 W	9.139€
5168403	Fabbricatore di ghiaccio GS-400WL 230/50/1	380 kg	modulare kg	3300 W	9.414€



ACCESSORI



Serbatoio per ghiaccio SGS-225

Capacità: 225 kg.

Per fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno.

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 1071 mm.

Esecuzione AISI 304.

		Capacità del deposito	Prezzo
5168210	Deposito macchina di ghiaccio SGS-225	225 kg	2.066€



Serbatoio per ghiaccio SGS-500

Capacità: 500 kg.

Per fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno GS-400A/W.

Dimensioni esterne: 1321 x 872 x 1122 mm.

Esecuzione AISI 304.

		Capacità del deposito	Prezzo
5168500	Deposito macchina di ghiaccio SGS-500	500 kg	3.342€





Macchine per la produzione di ghiaccio tritato · 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.

- Il fabbricatore di ghiaccio granulare a secco Samic 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.
- I fabbricatori di ghiaccio Samic GG granulare a secco sono però ugualmente diffuse ed utilizzate nei laboratori, nel settore sanitario e in ambienti industriali e scientifici molto diversi.
- I fabbricatori 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.
- **Gamma refrigerata ad aria: termina con A.**
- **Gamma refrigerata ad acqua: termina con W.**

	GAMMA COMPATTA ARIA		GAMMA COMPATTA ACQUA	
	GG-55PA	GG-90PA	GG-55PW	GG-90PW
Raffreddamento ad acqua	-	-	sì	sì
Raffreddamento ad aria	sì	sì	-	-
Produzione in 24h. fino a	48 kg	85 kg	52 kg	88 kg
Capacità del deposito	20 kg	20 kg	20 kg	20 kg
Potenza Totale	505 W	533 W	505 W	533 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	465 mm	465 mm	465 mm	465 mm
Profondità	595 mm	595 mm	595 mm	595 mm
Altezza	790 mm	784 mm	790 mm	790 mm
Altezza (con piedini)	889 mm	889 mm	889 mm	889 mm

	GAMMA ARIA		GAMMA ACQUA	
	GG-220A	GG-400PA	GG-220PW	GG-400PW
Raffreddamento ad acqua	-	-	sì	sì
Raffreddamento ad aria	sì	sì	-	-
Produzione in 24h. fino a	220 kg	390 kg	225 kg	395 kg
Capacità del deposito				modulare kg
Potenza Totale	780 W	1300 W	780 W	1300 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm	20 mm	20 mm
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	515 mm	675 mm	515 mm	675 mm
Profondità	550 mm	550 mm	550 mm	550 mm
Altezza	575 mm	660 mm	575 mm	660 mm
Altezza (con piedini)				



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. Raffreddato ad aria.

Serbatoio incorporato.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184055	Fabbricatore di ghiaccio GG-55PA 230/50/1	48 kg	20 kg	3.444€

Incluso

- Serbatoio incorporato.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-90PA

Produzione 85 kg / giorno. Raffreddato ad aria.

Serbatoio incorporato.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184090	Fabbricatore di ghiaccio GG-90PA 230/50/1	85 kg	20 kg	3.751€

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. Raffreddato ad acqua.

Serbatoio incorporato.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184056	Fabbricatore di ghiaccio GG-55PW 230/50/1	52 kg	20 kg	3.444€

Incluso

- Serbatoio incorporato.

FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-90PW

Produzione 88 kg / giorno. Raffreddato ad acqua.

Serbatoio incorporato.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184091	Fabbricatore di ghiaccio GG-90PW 230/50/1	88 kg	20 kg	3.751€

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. Raffreddato ad aria.
Serbatoio indipendente.

		Produzione in 24h. fino a	Potenza Totale	Prezzo
5184220	Fabbricatore di ghiaccio GG-220PA 230/50/1	220 kg	780 W	3.943€

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio SGG-225.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-400PA

Produzione 390 kg / giorno. Raffreddato ad aria.
Serbatoio indipendente.

		Produzione in 24h. fino a	Potenza Totale	Prezzo
5184400	Fabbricatore di ghiaccio GG-400PA 230/50/1	390 kg	1300 W	6.071€

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio SGG-225/500.





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-220PW

Produzione 225 kg / giorno. Raffreddato ad acqua.

Serbatoio indipendente.

		Produzione in 24h. fino a	Potenza Totale	Prezzo
5184221	Fabbricatore di ghiaccio GG-220PW 230/50/1	225 kg	780 W	3.943€

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio SGG-225.



FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-400PW

Produzione 395 kg / giorno. Raffreddato ad acqua.

Serbatoio indipendente.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184401	Fabbricatore di ghiaccio GG-400PW 230/50/1	395 kg	modulare kg	6.071€

Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

Opzionale

- Serbatoio SGG-225/500.



ACCESSORI



Serbatoio per ghiaccio SGG-225

Capacità: 225 kg.

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

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 1071 mm.

Esecuzione AISI 304.

		Capacità del deposito	Prezzo
5168211	Deposito macchina di ghiaccio SGG-225	225 kg	2.066€



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.

		Capacità del deposito	Prezzo
5168501	Deposito macchina di ghiaccio SGG-500	500 kg	3.342€







PREPARAZIONE DINAMICA



Pelapatate professionali

Pelapatate industriali per pelare fino a 30 kg di patate per ciclo

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.



	GAMMA INOX - COMPACT	GAMMA INOX - PROFESSIONALE			GAMMA INOX - COMBI
	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUIDA ALLA SCELTA					
Coperti (da / a)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	200 - 500	100 - 300
CARATTERISTICHE					
Capacità di carico per ciclo	5 kg	10 kg	20 kg	30 kg	20 kg
Produzione / ora (max)	100 kg	240 kg	480 kg	720 kg	300 kg
Temporizzatore	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENZA					
Monofase	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Trifase		370 W	550 W	730 W	550 W
DIMENSIONI ESTERNE					
Dimensioni esterne	333 x 367 x 490 mm	435 x 635 x 668 mm	433 x 635 x 786 mm	622 x 760 x 1002 mm	433 x 635 x 786 mm
Dimensioni esterne con supporto	425 x 555 x 965 mm	433 x 638 x 1040 mm	433 x 638 x 1155 mm	546 x 760 x 1255 mm	433 x 638 x 1155 mm
Peso netto	15.5 kg	36/34 kg	38/36 kg	60 kg	39 kg



GAMMA INOX - COMPACT

Accessori
 >> P. 94

Pelapatate compatto in acciaio inox

Disegno compatto

- Pelapatate **compatto** con capienza di 5 kg a ciclo.
- Ideata in particolare per gli **spazi ridotti**.
- Facilissimo da installare, può essere sistemato **vicino a un lavello** per lo scarico.
- A titolo opzionale può essere corredato di supporto e filtro.

Robusto e sicuro

- Struttura in **acciaio inox**.
- L'abrasivo **si trova sul piatto**.
- **Sistema anti-ritorno** sull'ingresso dell'acqua.



Disegno compatto

Modello compatto ideale per spazi ristretti.



Pratico e funzionale

Installazione molto semplice. Possibilità di scarico in un lavandino.



Massima sicurezza

Sistema anti-ritorno in ingresso acqua.



PELAPATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.
 Corpo in acciaio inossidabile.

		Produzione ora	Prezzo
1000565	Pelapatate M-5 230/50-60/1	100 kg	1.647€

Opzionale

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



GAMMA INOX - PROFESSIONALE

Accessori >> P. 94

Struttura in acciaio inox

Diverse capacità: scegli il tuo modello

- Modelli che vanno dai **10 ai 30 kg di capienza**.

Costruzione robusta ed efficace

- Fabbricate in **acciaio inox**.
- Piatto e **rotatori laterali** con abrasivo di carburo di silicio. Il piatto può essere facilmente smontato per la pulizia.

Comodità per l'utente

- Dotato di timer 0-6 min e opzione di funzionamento continuo.

Massima sicurezza e igiene

- 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.

Efficienza energetica

- Offrono **efficienza energetica** grazie all'ottimizzazione dei motori.



Molteplici utilizzi

Per pelare patate, carote e simili.



Efficienza energetica

Efficienza energetica grazie all'ottimizzazione dei motori.



Massima sicurezza

Sistema anti-ritorno in ingresso acqua.



Massima efficacia

Palette laterali e piatto abrasivo.



PELAPATATE PI-10

Capacità per ciclo: 10 kg.

Per pelare patate, carote e prodotti simili.

		Produzione ora	Prezzo
1000650	Pelapatate PI-10 230-400/50/3N	240 kg	2.273€
1000651	Pelapatate PI-10 230/50/1	240 kg	2.347€

Opzionale

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



PELATATE PI-20

Capacità per ciclo: 20 kg.
Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

		Produzione ora	Prezzo
1000660	Pelapatate PI-20 230-400/50/3N	480 kg	2.624€
1000661	Pelapatate PI-20 230/50/1	480 kg	2.692€

Opzionale

- Supporto con filtro anti-schiuma.



PELATATE PI-30

Capacità per ciclo: 30 kg.
Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

		Produzione ora	Prezzo
1000630	Pelapatate PI-30 230-400/50/3N	720 kg	4.178€
1000631	Pelapatate PI-30 230/50/1	720 kg	4.314€

Opzionale

- Supporto con filtro anti-schiuma.

GAMMA INOX - COMBI

Pelapatate-Centrifuga

Una macchina, due funzioni

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



Accessori

» P. 94

2 in 1
Pelapatate + centrifuga.



PELATATE-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.

		Produzione ora	Prezzo
1000670	Pelapatate-centrifuga PES-20 230-400/50/3N	300 kg	2.619€
1000671	Pelapatate-centrifuga PES-20 230/50/1	300 kg	2.687€

Incluso

- Cestello sgocciolatoio.
- Piatto abrasivo.

Opzionale

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

ACCESSORI - MACCHINA PELAPATATE PROFESSIONALE · INOX



Supporto pelapatate

Struttura in acciaio inossidabile.

Supporti disponibili per tutti i pelapatate Sammic.

		Prezzo
2009224	Supporto inox M-5	322€
2009250	Supporto con filtro PI-10/20 / PES-20 (Saldati)	759€
2009270	Supporto con filtro PI-30	833€



Filtro pelapatate M / PI / PES

Accessorio opzionale per i supporti dei pelapatate.

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

		Prezzo
2009223	Filtro M-5 / PI-10/20 / PES-20	435€



Piatto con lame

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	499€

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.



	ES-100	ES-200	PES-20
CARATTERISTICHE			
Capacità per operazione (sgocciolatoio)	6 kg	12 kg	2 kg
Capacità per ciclo (lattughe)	5-8	10-15	2-3
Produzione ora sgocciolatoio	120 - 360 kg	240 - 720 kg	10 - 20 kg
Potenza Totale	550 W	550 W	550 W
Cicli	3	3	
Durata ciclo(i)	60 / 120 / 180"	60 / 120 / 180"	
Dimensioni esterne	540 x 750 x 665 mm	540 x 750 x 815 mm	433 x 635 x 786 mm
Peso netto	48 kg	52 kg	39 kg



Alta velocità e produttività
Fino a 720 kg/h.



Prenditi cura del tuo prodotto
Massima cura del prodotto in ogni momento.



Uso estremamente intuitivo
Uso molto intuitivo e funzionalità avanzate.



Esclusivo sistema "Vibration Control System" e freno motore.
Fatti per durare.



Ruote con freno
Conserva la tua centrifuga sottobanco quando non ne hai bisogno



CENTRIFUGA PER INSALATA ES-100

Capacità per ciclo: 6 kg.
Produzione: 120-360 kg/ora.

		Prezzo
1000700	Centrifuga ES-100 230/50-60/1	2.812€

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	4.002€

Incluso

- Cestello in acciaio inox.
- Ruote con freno.

Opzionale

- Cestello in acciaio inox supplementare.

Accessori
 P. 94



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.

		Produzione ora	Prezzo
1000670	Pelapatate-centrifuga PES-20 230-400/50/3N	300 kg	2.619€
1000671	Pelapatate-centrifuga PES-20 230/50/1	300 kg	2.687€

Incluso

- Cestello sgocciolatoio.
- Piatto abrasivo.

Opzionale

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

ACCESSORI

Cestello sgocciolatoio inox

Cestello centrifuga Sammic ES-100 / ES-200.

- Costruzione in acciaio inossidabile, con base in alluminio.



		Prezzo
2009625	Cestello ES-100	338€
2009620	Cestello ES-200	356€

Cestello sgocciolatoio plastica

Per centrifughe Sammic PES-20.



		Prezzo
2001429	Cestello PE-15 / PES-18/20	225€

Tagliapatate manuale

Macchina industriale per tagliare le patate fritte

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



Taglio preciso ed efficiente

- Permette di ottenere un **taglio pulito e uniforme**, senza rotture o sprechi.
- **Set intercambiabili di taglio** per ottenere tagli con spessori di 8, 10 o 12 mm.
- La **leva allungata** consente di ottenere prestazioni ottimali con il minimo sforzo.

Design duraturo e resistente

- Corpo in lega leggera inossidabile, leggero e resistente.
- Manopola e viteria in acciaio inossidabile.
- Piedi dotati di ventose per fissare la macchina alla superficie di lavoro.

Sicurezza e igiene

- Dotato di molle posizionate nella parte posteriore che aiutano a sollevare l'espulsore.
- Omologato da NSF International.
- Molto facile da pulire.



Alta produzione
Fino a 150 kg/h.



Massimo comfort
Grazie alla leva ergonomica.



Versatilità
Ottieni tagli di 8, 10 o 12 mm grazie ai set di taglio intercambiabili.



Patatine fritte appena tagliate
Parte di una soluzione per una tendenza al rialzo.



TAGLIAPATATE MANUALE CF-5

Ideale per ristoranti e collettività.

Produzione: 100 kg - 150 kg all'ora.

		Prezzo
1020060	Tagliapatate manuale CF-5 (8 x 8 mm)	379€
1020061	Tagliapatate manuale CF-5 (10 x 10 mm)	379€
1020062	Tagliapatate manuale CF-5 (12 x 12 mm)	379€

Incluso

- 1 set per taglio di patate.

Opzionale

- Set per taglio di patate di misure diverse.
- Recipiente per la raccolta delle patate tagliate (bacinelle gastronorm 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 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



		Prezzo
1020065	Set per taglio patate 8 x 8 mm CF-5	81€
1020070	Set per taglio patate 10 x 10 mm CF-5	81€
1020075	Set per taglio patate 12 x 12 mm CF-5	81€



Linea Compact

► Pag. 102



TAGLIAVERDURE

► Pag. 108



COMBI

► Pag. 115



CUTTER-OMOGENEIZZATORE

TAGLIAVERDURE, CUTTER O COMBINATO

► Pag. 102

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, vassoio di raccolta e disco espulsore, per ottenere il miglior risultato in ogni utilizzo.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.



► Pag. 115

CUTTER-OMOGENEIZZATORE

- Blocco motore + vasca da tagliaverdure da 4.4 l.
- 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. 108

LA SOLUZIONE GLOBALE: 2 IN 1 COMBI TAGLIAVERDURE + CUTTER

- Blocco motore + testa tagliaverdure + vasca cutter da 4.4 l.

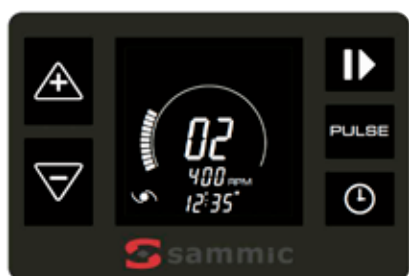


GAMMA ACTIVE O ULTRA, VOI SCEGLIETE



GAMMA ACTIVE

- 1 velocità, 1500 giri/min.
- Motore asincrono ad alta potenza.
- Pannello di controllo dal design semplice per un utilizzo molto intuitivo.



GAMMA 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.

Linea Compact

Una macchina, **3 modalità di lavoro**

DISCO ESPULSORE

- Per uso generale.
- Per livelli di produzione più elevati.
- Per una produzione costante.
- Per la standardizzazione dei tagli e tempi definiti.



GRAVITY SLIDE SYSTEM

- Per prodotti delicati.
- Per tagli puliti.
- Per tagli che richiedono uniformità nell'impattamento.
- Per la conservazione successiva.



VASSOIO DI RACCOLTA

- Per la raccolta di piccoli dadi.
- Taglio e raccolta in un unico passaggio.
- Sistema di taglio igienico.



Tagliaverdure professionali

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.

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/h.
- Uscita del prodotto laterale e orientabile (uscita a dx / sx).
- Gravity slide system: dotato di rampa di espulsione del prodotto per gravità. Permette di ricostituire il prodotto per la conservazione o la presentazione.
- Contenitore di raccolta interno incluso: per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.

Linea HEAVY-DUTY: 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/h.

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.
- Pulitore universale per griglie incluso in tutti i modelli.
- Combinando dischi e griglie tra loro è possibile ottenere più di 35 (linea Compact) / 70 (linea Heavy-duty) diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.
- Taglio esclusivo Déli-cut tipo brunoise 4 x 4 x 8 mm: il taglio più universale e versatile per lo chef. Ideale per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, farcire piatti e molto altro ancora.

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.



	ACTIVE				ULTRA		
	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUIDA ALLA SCELTA							
Coperti (da / a)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Produzione ora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
CARATTERISTICHE							
Area bocca entrata	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Velocità motore	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA							
Monofase	800 W	550 W	550 W		1100 W	1500 W	1500 W
Trifase		550 W	550 W	750 W			
DIMENSIONI ESTERNE							
Dimensioni esterne	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Peso netto	15.2 kg	21 kg	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg

**ACTIVE e ULTRA**

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

**Un taglio perfetto**

Più di 35 (linea Compact) / 70 (linea Heavy-duty) diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.

**Design ergonomico**

Realizza l'operazione di taglio in un unico movimento, conseguendo la massima produzione senza fatica per l'utente.

**Uscita laterale del prodotto**

I tagliaverdure richiedono meno spazio sul piano di lavoro e si ottiene un flusso di lavoro ottimale nell'area di preparazione.

**Contenitore di raccolta interno**

Linea COMPACT: per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.

**Design orientabile**

Linea Compact: permette di posizionare l'uscita del prodotto a destra o a sinistra.

**Possibilità di aggiungere la funzione cutter**

Linea Compact: possibilità di aggiungere la funzione cutter aggiungendo la vasca con le lame alla macchina.

**Gravity slide system**

Linea Compact: fornito di rampa per l'espulsione del prodotto per gravità.

**Pulizia facile**

Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.

**Pulitore universale per griglie**

Incluso in tutti i modelli. Pulitore "quick cleaner" opzionale per la linea HEAVY-DUTY.

**Taglio esclusivo Déli-cut**

Déli-cut: Taglio di 4x4x8 mm ideale per cucinare, saltare, condire insalate, preparare ripieni e molto altro.

ACTIVE

Accessori >> P. 122

Tagliaverdure professionali. Modelli a una o due velocità.

Prestazioni professionali

- Motore asincrono a grande potenza.
- Costruzione in materiali a contatto con alimenti della migliore qualità.
- Blocco motore + bocca adattata alla produzione offerta.

Una o due velocità

- Serie 2/3/4: modelli a una velocità.
- Serie 6: tagliaverdure a due velocità.



TAGLIAVERDURE CA-21

Tagliaverdure compatto. 1 velocità.

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

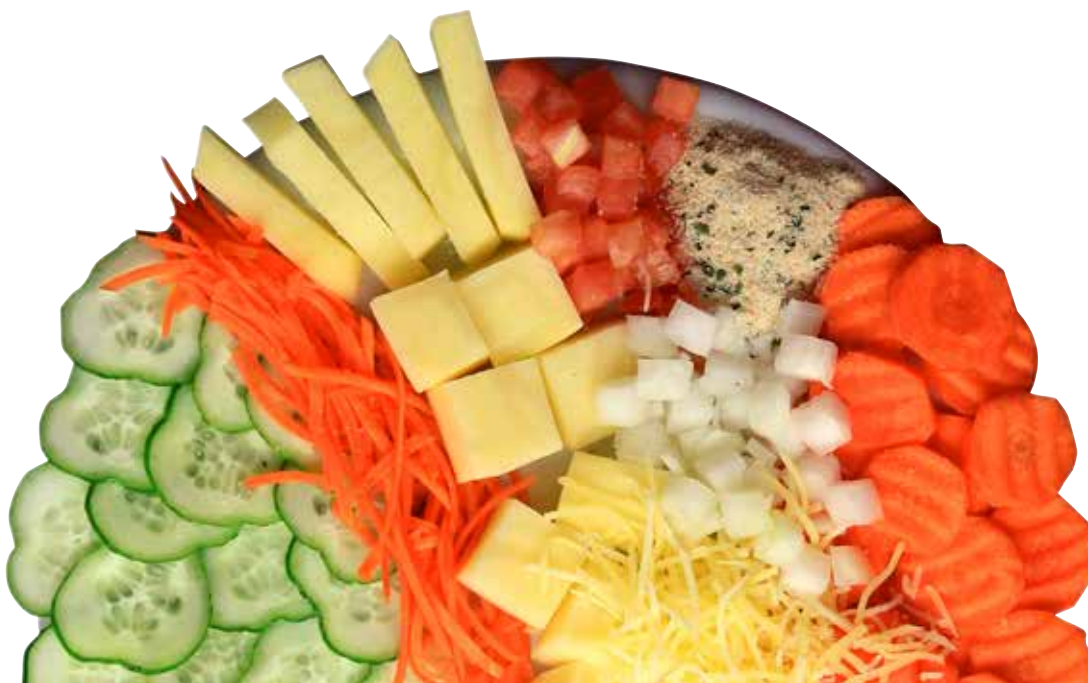
		Produzione ora	Prezzo
1050940	Tagliaverdure CA-21 230/50/1	350 kg	1.071€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

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





TAGLIAVERDURE CA-31

Produzione fino a 450 kg.

Blocco motore a 1 velocità + testa universale.

		Produzione ora	Prezzo
1050701	Tagliaverdure CA-31 230-400/50/3N	450 kg	1.284€
1050700	Tagliaverdure CA-31 230/50/1	450 kg	1.318€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa universale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-41

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.

Blocco motore a 1 velocità + testa di grande capacità.

		Produzione ora	Prezzo
1050721	Tagliaverdure CA-41 230-400/50/3N	650 kg	2.042€
1050719	Tagliaverdure CA-41 230/50/1	650 kg	2.093€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa di grande capacità.
- Punta di lavoro opzionale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



TAGLIAVERDURE CA-62

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 1000 kg.

Blocco motore a 2 velocità + tramoggia semiautomatica per grande produzione (fori da Ø 75 mm).

		Produzione ora	Prezzo
1050738	Tagliaverdure CA-62 400/50/3	1000 kg	3.738€

Incluso

- Blocco motore a due velocità.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa di grande capacità.
- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.

ULTRA

Accessori >> P. 122

Tagliaverdure professionali. Modelli a velocità variabile.

Con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti

- Costruzione in 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.
- Esclusivo "Force control system": garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.



Massima efficienza
Grazie alla tecnologia "brushless".



Pannello di controllo avanzato
Velocità variabile. Tutte le informazioni a colpo d'occhio.



Esclusivo "Force Control System"
Permette di definire con precisione il livello di forza per ottenere risultati perfetti e ripetibili.



TAGLIAVERDURE CA-2V

Tagliaverdure compatto. Velocità variabile e tecnologia "brushless".
Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure compact.

		Produzione ora	Prezzo
1050962	Tagliaverdure CA-2V 230/50-60/1	350 kg	1.762€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-3V

Tagliaverdure. Produzione fino a 500 kg.
Blocco motore a velocità variabile + testa universale.
Con tecnologia "brushless".

		Produzione ora	Prezzo
1050784	Tagliaverdure CA-3V 230/50-60/1	500 kg	2.392€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-4V

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

		Produzione ora	Prezzo
1050796	Tagliaverdure CA-4V 230/50-60/1	650 kg	2.948€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Punta di lavoro opzionale.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Tramoggia semiautomatica per grande produzione.
- Supporto-carrello.
- Dischi e griglie.
- Kit pulizia griglie.



Combi tagliaverdure-cutter

Un taglio perfetto che offre innumerevoli possibilità

Sono costituite da un blocco motore a velocità variabile, testa universale o a grande capacità e una vasca cutter da 4.4, 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 in formato compatto: vasca da 4.4 l. Grande capacità produttiva.
- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.
- 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 tritatura omogenea e senza traccia.

Linea HEAVY-DUTY (gamma 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.
- Linea COMPACT: Gravity slide system - dotato di rampa di espulsione del prodotto per gravità. Permette di ricostituire il prodotto per la conservazione o la presentazione.
- Linea COMPACT: Contenitore di raccolta interno incluso - per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.
- Disco espulsore incluso su tutti i modelli per i prodotti e i tagli per cui è necessario.
- Può essere completato con un'ampia gamma di dischi e griglie della massima qualità di taglio.
- Combinando tra di loro questi accessori è possibile ottenere più di 35 (linea COMPACT) / 70 (linea HEAVY DUTY) diversi tipi di tagli e modi di grattugiare.
- Pulitore universale per griglie incluso in tutti i modelli.
- Taglio esclusivo Déli-cut tipo brunoise 4 x 4 x 8 mm: il taglio più universale e versatile per lo chef. Ideale per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, farcire piatti e molto altro ancora.

Funzione cutter: efficienza e prestazioni

- Gamma ULTRA: programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Gamma ULTRA: possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.
- Alta capacità: vasca da 4.4 l / 5.5 l / 8 l.
- Lame microdentate di serie.
- Lame lisce o perforate opzionali.

Built to last

- 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.



	ACTIVE	ULTRA				
	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIDA ALLA SCELTA						
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	89 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacità della vasca	4.4 l	4.4 l	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocità cutter (pos.)	1	10	10	10	10	10
RPM Motore (Cutter)	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 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA						
Monofase	800 W	1100 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONI ESTERNE						
Dimensioni (Tagliaverdure)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensioni (Cutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso netto (Tagliaverdure)	15.2 kg	12.9 kg	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
Peso netto (Cutter)	14.2 kg	11.9 kg	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg

**2 in 1**

Due in uno: tagliaverdure + cutter.

**ACTIVE e ULTRA**

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

**Uscita laterale del prodotto**

Richiede una minore profondità disponibile sul piano di lavoro e dirige il prodotto evitando gli spruzzi.

**Design orientabile**

Funzione tagliaverdure, linea COMPACT: uscita orientabile del prodotto.

**Agitatore incorporato**

Funzione cutter, linea HEAVY DUTY: agitatore incorporato.

**Miscelatori laterali**

Funzione cutter, linea COMPACT: Vasca dotata di miscelatori laterali.

**Pulizia facile**

Tramoggia, coperchio e vasca facili da smontare.

**Dishwasher-safe**

Linea COMPACT: la tramoggia della macchina tagliaverdure, il rotore e la vasca cutter sono lavabili in lavastoviglie.

ACTIVE

Accessori >> P. 122

Disponibile in linea Compact

Si compone di:

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter da 4.4 l.



1 velocità

Prestazioni professionali in formato compatto.



Pannello di controllo semplice

Utilizzo estremamente intuitivo.



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.

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050900	Combinato tagliaverdure-cutter CK-241 230/50/1	350 kg	4.4 l	1.390€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

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





ULTRA

Accessori

P. 122

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 "Force control system": 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.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Opzione per personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Massima efficienza

Grazie alla tecnologia "brushless".

Pannello di controllo avanzato

Velocità variabile. Tutte le informazioni a colpo d'occhio.

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. Tecnologia "brushless".



		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050922	Combinato tagliaverdure-cutter CK-24V 230/50-60/1	350 kg	4.4 l	2.201€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile
- Tramoggia tagliaverdure.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Rampa di uscita per gravità.
- Contenitore di raccolta interno.
- Disco espulsore.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

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

COMBI CK-35V



2 in 1: tagliaverdure (450 kg) + cutter con vasca di 5.5 l.

È formato da un blocco motore a velocità variabile, una testa universale e una vasca cutter da 5.5 l con rotore a lame microdentate.

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050752	Combinato tagliaverdure-cutter CK-35V 230/50-60/1	450 kg	5.5 l	3.098€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Vasca cutter con rotore con lame microdentate.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto - carrello.
- Kit pulizia griglie.



COMBI CK-38V



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

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

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050808	Combinato tagliaverdure-cutter CK-38V 230/50-60/1	450 kg	8 l	3.445€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa universale.
- Vasca cutter con rotore con lame microdentate.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

Opzionale

- Testa con tubi per prodotti lunghi.
- Dischi, griglie e portadischi.
- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Supporto - carrello.
- Kit pulizia griglie.



COMBI CK-45V



2 in 1: tagliaverdure di grande capacità (650 kg) + cutter con vasca di 5.5 l.

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

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050769	Combinato tagliaverdure-cutter CK-45V 230/50-60/1	650 kg	5.5 l	3.603€

NSF

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lama microdentata.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

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) + cutter con vasca di 8 l.

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

Tecnologia "brushless".

		Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050821	Combinato tagliaverdure-cutter CK-48V 230/50-60/1	650 kg	8 l	3.947€

NSF

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lama microdentata.
- Pulitore universale per griglie QC-U.

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.

#LaTexturePerfetta, più facile che mai



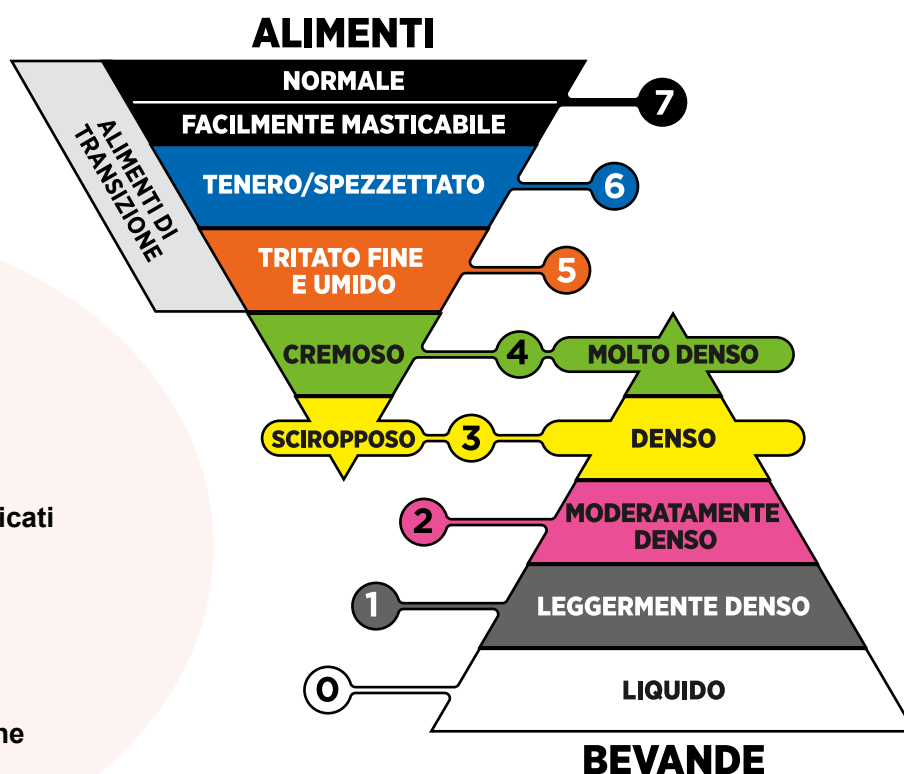
Sapevi che i **cutter-emulsinatori Samic** sono ideali per ottenere la texture desiderata degli alimenti? Le loro funzioni di programmazione e il "precise pulse" li rendono ideali per texturizzare, permettendo a tutti di mangiare con dignità e godere del cibo in tutte le fasi della propria vita.

Le difficoltà di deglutizione e la disfagia, che colpiscono l'8% della popolazione mondiale, non dovrebbero essere un ostacolo per godere di pasti gustosi e nutrizionalmente equilibrati in ogni momento.

I progressi tecnologici e lo sviluppo di diete con texture modificate rendono possibile che ogni tipo di alimento sia adattato alla texture tollerata da ogni persona.

Oltre a non rinunciare al sapore originale, la presentazione attraente del cibo con texture modificata, con una palette di colori naturali al posto di un purè, consente alla persona che mangia di scegliere gli ingredienti in ogni boccone, godendo così del sapore di ogni componente del piatto.

- ✓ Rispettiamo i colori degli alimenti.
- ✓ Recuperiamo sapori dimenticati e miglioriamo la nutrizione.
- ✓ Migliora l'accettazione e il valore nutrizionale.
- ✓ Preserva il sapore originale della ricetta con una porzione adattata.





Cutter - Omogeneizzatori

Cutter-omogeneizzatori 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.



Línea 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 in formato compatto: vasca da 4.4 l. Grande capacità produttiva.
- Struttura robusta in polimeri rinforzati 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.
- Coperchio dotato di guarnizione per impedire al prodotto di traboccare durante il ciclo, e foro per aggiungere ingredienti durante il ciclo.
- Vasca con miscelatori laterali: evitano che il prodotto si accumuli sulle pareti della vasca senza bisogno dell'intervento dell'operatore.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa tagliaverdure.
- Gamma ULTRA: programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Gamma ULTRA: possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

Línea HEADY DUTY da 5.5 e 8 l: due capacità, 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 8 l per prestazioni professionale.
- Orifizio superiore sul coperchio, per aggiungere liquidi durante il funzionamento.
- Miscelatore "Cut&Mix", opzionale nella gamma ACTIVE e incluso nella gamma ULTRA.
- Gamma ULTRA: programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Gamma ULTRA: possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

Built to last

- 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.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali.

Manutenzione, sicurezza e igiene

- Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- Vasca facili da smontare.
- Tramoggia e dischi lavabili in lavastoviglie.
- Apparecchio certificato da NSF Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali a contatto con alimenti).
- 100% tested.



	ACTIVE			ULTRA		
	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
GUIDA ALLA SCELTA						
Coperti (da / a)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacità mass. prodotto	2.5 kg	3 kg	4 kg	2.5 kg	3 kg	4 kg
CARATTERISTICHE						
Capacità della vasca	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensioni della vasca	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm	Ø 193 x 161 mm	Ø 240 x 150 mm	Ø 240 x 199 mm
Potenza Totale	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W	1100 W	1500 W	1500 W
2 velocità	-	sì	sì	-	-	-
Velocità variabile	-	-	-	sì	sì	sì
Velocità, min-max	/ 1500 rpm	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
Dimensioni esterne	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 439 mm	286 x 387 x 473 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso netto	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg	11.9 kg	18 kg	18.9 kg



ACTIVE e ULTRA

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



Versatile

Rotore con lame intercambiabili.



Alta capacità

Fino a 8 l per prestazioni professionali.



Possibilità di aggiungere la funzione tagliaverdure

Linea COMPACT: possibilità di aggiungere la funzione di taglio inserendo la tramoggia corrispondente.



Massima comodità

Linea COMPACT: vasca con manico ergonomico. Massima comodità per l'utente.



Miscelatori laterali incorporati

Linea COMPACT: miscelatori laterali per una triturazione omogenea e senza traccia.



ACTIVE

Accessori

P. 122

Cutter a 1 o 2 velocità con vasca da 4.4, 5.5 o 8 litri.

Si compone di:

- Blocco motore a 1 o 2 velocità
- Vasca cutter.

Professionale e robusto:

- Motore asincrono a grande potenza.
- Modelli da una o due velocità.



1 o 2 velocità

Prestazioni professionali.



Pannello di controllo semplice

Utilizzo estremamente intuitivo.



CUTTER K-41

Capacità della vasca: 4.4 l. 1 velocità.

Linea Active Compact. Blocco motore a 1 velocità + vasca cutter da 4,4 l con miscelatori laterali.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050980	Cutter K-41 230/50/1	4.4 l	1.157€

Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Miscelatori laterali integrati

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.
- Tramoggia tagliaverdure.

CUTTER K-52

Capacità della vasca: 5.5 l. 2 velocità.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050832	Cutter K-52 400/50/3	5.5 l	1.753€

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

- Miscelatore "cut&mix".
- Lame lisce.
- Lame forate.





CUTTER K-82

Capacità della vasca: 8 l. 2 velocità.

Consente di tagliare, tritare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050850	Cutter K-82 400/50/3	8 l	1.928€

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

- Miscelatore "cut&mix".
- Lame lisce.
- Lame forate.

ULTRA

Accessori >>> P. 122

Cutter-omogeneizzatori a velocità variabile con vasca da 4.4, 5.5 o 8 litri.

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.
- Design leggero e compatto: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore tenuta senza richiedere ventilazione.
- Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Opzione per personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Pannello di controllo avanzato

Velocità variabile. Tutte le informazioni a colpo d'occhio.



Versatile

Rotore con lame intercambiabili e agitatore incorporato.



Massima efficienza

Grazie alla tecnologia "brushless".



Personalizza il tuo cutter

Gamma ULTRA: Programmi integrati e possibilità di personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Risultato omogeneo garantito

Tecnologia "Invert-blade" per un risultato omogeneo.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

Capacità della vasca: 4.4 l. Velocità variabile e tecnologia "brushless".

- Linea ULTRA Compact. Blocco motore a velocità variabile + vasca cutter da 4.4 l con miscelatori laterali.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Capacità della vasca	Prezzo
1051000	Cutter-omogenizzatore KE-4V 230/50-60/1	4.4 l	1.847€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Miscelatori laterali integrati.

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.
- Tramoggia tagliaverdure.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.

- Consente di tagliare, tritare, testurizzare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050834	Cutter-omogenizzatore KE-5V 230/50-60/1	5.5 l	2.252€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Vasca cutter con lame microdentate
- Miscelatore "cut&mix".

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-8V

Capacità della vasca: 8 l. Velocità variabile.

- Consente di tagliare, tritare, testurizzare, mescolare, impastare qualsiasi alimento in pochi secondi.
- Ideale per emulsioni e texturizzazioni.
- Tecnologia Brushless: massima efficienza.

		Capacità della vasca	Prezzo
1050853	Cutter-omogenizzatore KE-8V 230/50-60/1	8 l	2.599€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Vasca cutter con lame microdentate.
- Miscelatore "cut&mix".

Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame forate.

Déli-cut

Un taglio con un'identità unica



Ti presentiamo il taglio più universale e versatile per lo Chef

- Il nuovo taglio **Déli-cut** è un taglio di tipo brunoise di 4 x 4 x 8 mm, rendendolo unico per cucinare, saltare in padella, condire insalate e preparazioni, cuocere ripieni e molto altro.
- Ora puoi ottenere il taglio **Déli-cut** con la massima qualità e precisione con tutti i tagliaverdure Sammic.
- Il taglio **Déli-cut** non richiede regolazioni speciali sulla macchina: con la combinazione giusta di dischi, **puoi ottenere questo taglio con qualsiasi tagliaverdure Sammic.**



Linea Compact

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



Disco da taglio
FCES-4+4G

Griglia
FMS-8

Linea Heavy Duty

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



Disco da taglio
FCE-4+4G

Griglia
FMC-8D

GUIDA AI TAGLI

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



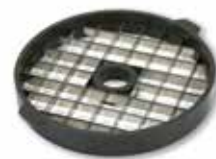
FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF

SHG



ACCESSORI - TAGLIAVERDURE / CUTTER · LINEA COMPACT

Testa tagliaverdure per K-41 / KE-4V



Permette di trasformare il cutter-omogeneizzatore in un combinato cutter-tagliaverdure.

- La testa permette di convertire un cutter K-41 o un cutter-omogeneizzatore KE-4V in un combinato cutter-tagliaverdure.
- Non include dischi. I dischi vengono ordinati separatamente.

		Prezzo
2059760	Testata Tagliaverdure 21/2V	354€

Vasca Cutter



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

- Vasca cutter aggiuntiva da 4.4 l 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 l (con coperchio, senza lame)	276€

Rotori con lame



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-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€
2059750	Gruppo coltelli con lame lisce CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€
2059752	Gruppo coltelli con lame forate CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€



Dischi FCS

Dischi per tagliare a fette.

- Dischi per ottenere fette da 1 a 12 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, cavoli, ecc.
- FCS-8G, FCS-10G e FCS-12G, possono essere combinati con griglie FMS / FFS per ottenere stick o cubetti.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010530	Disco per tagliare FCS-1	1 mm	75€
1010532	Disco per tagliare FCS-2	2 mm	75€
1010534	Disco per tagliare FCS-3	3 mm	75€
1010536	Disco per tagliare FCS-4	4 mm	75€
1010538	Disco per tagliare FCS-5	5 mm	75€
1010540	Disco per tagliare FCS-6	6 mm	75€
1010570	Disco per tagliare FCS-8G	8 mm	88€
1010572	Disco per tagliare FCS-10G	10 mm	88€
1010574	Disco per tagliare FCS-12G	12 mm	88€

Dischi FCOS

Per tagliare fette ondulate.

- Lame ondulate.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010546	Disco per tagliare FCOS-2	2 mm	75€

Griglie per cubi FMS

Griglie per cubi.

- In combinazione con dischi tipo FCS-G, si ottiene il taglio a cubetti.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che vengono combinati.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010580	Griglia per cubetti FMS-8	8 mm	109€
1010582	Griglia per cubetti FMS-10	10 mm	109€
1010584	Griglia per cubetti FMS-12	12 mm	109€

Griglie per stick FFS



Griglie per fritti.

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

		Misura del taglio	Prezzo
1010590	Griglia per listelli FFS-8	8 mm	109€
1010592	Griglia per listelli FFS-10	10 mm	109€



Dischi FCES

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

- Spessore diverso a seconda del disco utilizzato.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010550	Disco per tagliare FCES-2x2	2 x 2 mm	99€
1010552	Disco per tagliare FCES-2x4	2 x 4 mm	99€
1010554	Disco per tagliare FCES-2x6	2 x 6 mm	99€
1010556	Disco per tagliare FCES-4x4G	4 x 4 mm	99€
1010558	Disco per tagliare FCES-6x6	6 x 6 mm	99€
1010560	Disco per tagliare FCES-8x8	8 x 8 mm	99€



Kit di taglio Déli-cut - Linea Compact

Kit per il taglio esclusivo Déli-cut di 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut è il taglio più universale e versatile per il cuoco per cucinare, saltare, condire insalate, fare elaborazioni, preparare ripieni e molto altro.

Kit composto da:

- Disco da taglio FCES-4x4G
- Griglia FMS-8



novità

		Misura del taglio	Prezzo
Kit di taglio Déli-cut - Linea Compact		4 x 4 x 8 mm	208€
1010580	Griglia per cubetti FMS-8	8 mm	109€
1010556	Disco per tagliare FCES-4x4G	4 x 4 mm	99€





Dischi per grattugiare SHS



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 grossolana o fine.
- Fornisce un taglio molto preciso.
- Pulizia molto facile.
- Disponibile in varie misure.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010500	Disco per spezzattare SHS-2	2 mm	58€
1010502	Disco per spezzattare SHS-3	3 mm	58€
1010504	Disco per spezzattare SHS-4	4 mm	58€
1010506	Disco per spezzattare SHS-7	7 mm	58€
1010514	Disco per grattugiare polvere fino SHSF		58€
1010516	Disco per grattugiare polvere grossolana SHSG		58€

Contentore interno per la raccolta di tagli delicati



- Vassoio speciale per la raccolta del taglio Déli-cut, così come per altri tagli delicati e di piccole dimensioni.
- Incluso con il tagliaverdure/combinato Compact, con l'opzione di acquistarne eventualmente unità aggiuntive.

novità

		Prezzo
2059870	Contentore interno per la raccolta di tagli delicati	25€



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

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



novità

Pack dischi - Compact Line

Dischi e griglie per ogni uso.

Pizza & Pasta

■ **Kit "Pizza - Pasta"**

I TAGLI NECESSARI PER LE TUE PIZZE E PIATTI DI PASTA

Include:

- Disco per tagliare FCS-4
- Dischi grattugia SHS-4 e SHS-7
- Disco per tagliare FCS-10G + Griglia per cubetti FMS-10
- Supporto per dischi e griglie

Taco - Burger

■ **Kit "Taco - Burger"**

QUALITÀ E PRODUTTIVITÀ PER I TUOI TACOS

Include:

- Disco per tagliare FCS-4
- Disco grattugia SHS-4
- Disco per tagliare FCS-10G + Griglia per listelli FFS-10
- Kit Déli-cut: Disco per tagliare FCES-4x4G + Griglia per cubetti FMS-8
- Supporto per dischi e griglie

Bistro-Café

■ **Kit "Bistro - Café"**

IL NECESSARIO PER IL TUO BAR O PICCOLA CUCINA

Include:

- Disco per tagliare FCS-4
- Disco grattugia SHS-4
- Disco grattugia SHS-7
- Disco per tagliare FCS-10G
- Griglia per listelli FFS-10
- Griglia per cubetti FMS-10
- Kit Déli-cut: Disco per tagliare FCES-4x4G + Griglia per cubetti FMS-8
- Supporto per dischi e griglie

Asian

■ **Kit "Asian"**

#ILTAGLIOPERFETTO PER IL TUO RISTORANTE DI CUCINA ASIATICA

Include:

- Disco per tagliare FCS-4
- Disco per tagliare FCES-8x8
- Disco per tagliare FCS-8G
- Kit Déli-cut: Disco per tagliare FCES-4x4G + Griglia per cubetti FMS-8
- Supporto per dischi e griglie

			Prezzo
1010481	Kit dischi-griglie "Pizza & pasta"- Gamma Compact		392€
1010482	Kit dischi-griglie "Taco & burger" - Gamma Compact		527€
1010483	Kit dischi-griglie "Bistro & café" - Gamma Compact		677€
1010484	Kit dischi-griglie "Asian" - Gamma Compact		465€



Supporto per dischi e griglie



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

- Per tutti i dischi e griglie Sammic.
- Realizzato in SAE 1015 / SAE 1026 con trattamento rilsanizzato.
- Dimensione: 350 x 320 mm

		Prezzo
1010204	Supporto dischi-griglie +/-D	47€

Pulitore universale per griglie QC-U



novità

Progettato per pulire tutte le griglie di tutti i tagliaverdure.

Progettato per pulire efficacemente tutte le griglie di tutti i tagliaverdure e combinati.

- Denti specifici per diverse dimensioni di griglie.
- Non richiede componenti aggiuntivi ed è facile da usare.
- Non sostituisce i modelli specifici QC-8 e QC-10; li completa perfettamente.
- Incluso con tutte le macchine menzionate e anche disponibile come accessorio indipendente.

		Prezzo
1010367	Pulitore universale per griglie QC-U	35€



ACCESSORI - TAGLIAVERDURE / CUTTER · LINEA HEAVY DUTY



Bocca con tubi

Per il taglio di prodotti lunghi.

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

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

Valido per:

- Codice 1050123: CA-31 / CA-41 / CA-62 e CA-301 / CA-401 / CA-601 (fabbricate a partire da dicembre 2016*).
- Codice 1050124: CA-3V / CA-4V, CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V e CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402 (fabbricate a partire da dicembre 2016*).

*Consultare codice per modelli precedenti.

		Prezzo
1050123	Parte superiore con tubi CA-31 / CA-41 / CA-62	900€
1050124	Parte superiore con tubi CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V	900€



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	949€
1050126	Testa produzione elevata CA-4V / CK-45V / CK-48V	949€



Tramoggia semiautomatica

Bocca semiautomatica per grandi produzioni.

Incluso nel tagliaverdure 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.
- Fori da Ø 75 mm.

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

		Prezzo
1050120	Tramoggia semiautomatica CA-41 / CA-62	1.661€
1050121	Tramoggia semiautomatica CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.661€

Vasca Cutter aggiuntiva

Vasca cutter aggiuntiva per tagliaverdure, combinata o cutter della gamma Heavy Duty.

- Vasca cutter aggiuntiva con coperchio per cutter K/KE o tagliaverdure-cutter CK.
- Il rotore con le lame e il miscelatore si ordinano separatamente.

		Prezzo
2059792	Vasca cutter 5.5 l (con coperchio, senza lame)	407€
2059794	Vasca cutter 8 l (con coperchio, senza lame)	468€



novità



Lame CK / K / KE

Gamma di lame per cutter e emulsionatori Sammic.

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

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



		Prezzo
2053058	Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 5	162€
2053091	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 5	172€
2053063	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 5	145€
2053935	Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 8	195€
2053930	Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 8	208€
2053940	Gruppo coltelli con lame forate MOD. 8	173€

Miscelatori "Cut & Mix" CK / K / KE

Per ottenere una maggiore omogeneità del prodotto.

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



		Prezzo
2059417	Miscelatore "cut&mix" CK-5 / K-52 / KE-5V	62€
2053960	Miscelatore "cut&mix" CK-8 / K-82 / KE-8V	75€

Supporto - carrello

Accessorio opzionale per tutti i tagliaverdure e modelli combi Sammic.

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



		Prezzo
1050063	Supporto tagliaverdure CA/CK-3/4/6	356€

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+ provvisti di 3 lame.
- FC-3D e FC-6D provvisti di 2 lame.
- FC-8D / FC-10D / FC-14D / FC-20+ / FC-25+ provvisti di 1 lama.



		Misura del taglio	Prezzo
1010215	Disco per tagliare FC-1+	1 mm	99€
1010220	Disco per tagliare FC-2+	2 mm	99€
1010224	Disco per tagliare FC-3D	3 mm	99€
1010227	Disco per tagliare FC-6D	6 mm	99€
1010409	Disco per tagliare FC-8D	8 mm	99€
1010410	Disco per tagliare FC-10D	10 mm	99€
1010411	Disco per tagliare FC-14D	14 mm	111€
1010252	Disco per tagliare FC-20+	20 mm	111€
1010247	Disco per tagliare FC-25+	25 mm	111€



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+ provisto di 2 lame.
- FCC3+ e FCC-5+ provisto di 1 lama.

Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 e accessorio CR-143.

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



		Misura del taglio	Prezzo
1010406	Disco per tagliare FCC-2+	2 mm	99€
1010403	Disco per tagliare FCC-3+	3 mm	99€
1010404	Disco per tagliare FCC-5+	5 mm	99€

Disco FCO



Per tagliare a fette ondulate.

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

- FCO-2+ provvisto di 3 lame.
- FCO-3+ e FCO-6+ provvisti di 2 lame.

Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 e accessorio CR-143.

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



		Misura del taglio	Prezzo
1010295	Disco per tagliare FCO-2+	2 mm	110€
1010300	Disco per tagliare FCO-3+	3 mm	110€
1010408	Disco per tagliare FCO-6+	6 mm	110€

Griglia FFC



Griglia per taglio a stick per patate fritte (CA / CK).

Necessario aggiungere disco da taglio.

- Combinato con dischi tipo FC si ottiene il taglio a stick per patate fritte.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.

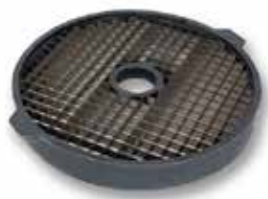
Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.

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



		Misura del taglio	Prezzo
1010350	Griglia per listelli FFC-8+	8 mm	110€
1010355	Griglia per listelli FFC-10+	10 mm	110€

Griglia FMC



Griglia per taglio a cubetti

Necessario aggiungere disco da taglio.

- Combinato con dischi tipo FC e FCO si ottiene il taglio a cubetti.
- Spessore diverso a seconda del disco e della griglia che si combinano.
- **Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.**
- **Per i combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.**
- **I dischi FC-20 + e FC-25 + si possono combinare solo con le griglie FMC-20 + o FMC-25 +.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010362	Griglia per cubetti FMC-8D	8 mm	110€
1010363	Griglia per cubetti FMC-10D	10 mm	110€
1010364	Griglia per cubetti FMC-14D	14 mm	110€
1010375	Griglia per cubetti FMC-20+	20 mm	110€
1010380	Griglia per cubetti FMC-25+	25 mm	110€

Disco FCE



Per tagliare "a fiammifero", "julienne", "chips".

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



		Misura del taglio	Prezzo
1010205	Disco per tagliare FCE-2+	2 mm	132€
1010210	Disco per tagliare FCE-4+	4 mm	132€
1010214	Disco per tagliare FCE-4X4G	4 mm	138€
1010405	Disco per tagliare FCE-8+	8 mm	153€

Kit di taglio Déli-cut - Heavy Duty



novità

Kit per il taglio esclusivo Déli-cut di 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut è il taglio più universale e versatile per il cuoco per cucinare, saltare, condire insalate, fare elaborazioni, preparare ripieni e molto altro.

Kit composto da:

- Disco da taglio FCE-4x4G
- Griglia FMC-8

		Misura del taglio	Prezzo
Kit di taglio Déli-cut - Heavy Duty		4 x 4 x 8 mm	248€
1010362	Griglia per cubetti FMC-8D	8 mm	110€
1010214	Disco per tagliare FCE-4X4G	4 mm	138€



Dischi grattugia SH



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

- 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 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.**



		Misura del taglio	Prezzo
1010320	Disco per spezzattare smontabile SH-2	2 mm	69€
1010315	Disco per spezzattare smontabile SH-3	3 mm	69€
1010322	Disco per spezzattare smontabile SH-4	4 mm	69€
1010323	Disco per spezzattare smontabile SH-5	5 mm	69€
1010324	Disco per spezzattare smontabile SH-6	6 mm	69€
1010326	Disco per spezzattare smontabile SH-7	7 mm	69€
1010328	Disco per grattugiare polvere grossolana SHG		69€
1010318	Disco per grattugiare polvere fino SHF		69€

Kit passapurè FP+



Kit per tagliaverdure e combinato tagliaverdure-cutter.

Ideale per purè di patate.

- Necessario aggiungere disco da taglio FC fino a una dimensione di 14 mm (consigliato usare con FC-10D o FC-14D).
- **Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-62 / CA-3V / CA-4V.**
- **Per combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.**

		Prezzo
1010390	Accessorio griglia passapurè FP	157€

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

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



novità

Pack dischi e griglie - Heavy Duty

Dischi e griglie per ogni uso.

Kit base

■ Kit base di dischi e griglie per Heavy Duty

DISCHI E GRIGLIE PER OTTENERE I TAGLI PIÙ COMUNI IN MODO FACILE ED EFFICIENTE

Comprende:

- Disco grattugia 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+
- Supporto per dischi e griglie

Pizza & pasta

■ Kit "Pizza & pasta"

TAGLIA TUTTO CIÒ DI CUI HAI BISOGNO NEL TUO RISTORANTE ITALIANO

Comprende:

- Disco per tagliare FCC-2+
- Disco per tagliare FCC-5+
- Disco grattugia SH-4
- Disco grattugia SH-6
- Disco per tagliare FC-10D + Griglia per cubetti FMC-10D
- Pulisci-griglie "Quick Cleaner" QC-10 + Base "Quick Cleaner" GCH
- Supporto per dischi e griglie

Taco - Burger

■ Kit "Taco - Burger"

QUALITÀ E PRODUTTIVITÀ PER I TUOI TACOS

Include:

- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FCC-5+
- Disco grattugia SH-4
- Disco per tagliare FC-10D + Griglia per cubetti FMC-10D
- Kit Déli-cut: Disco per tagliare FCE-4x4G + Griglia per cubetti FMC-8D
- Pulisci-griglie "Quick Cleaner" QC-10 e QC-8 + Base "Quick Cleaner" GCH
- Supporto per dischi e griglie

Bistro-Café

■ Kit "Bistro - Café"

IL NECESSARIO PER IL TUO BAR O PICCOLA CUCINA

Include:

- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FCC-5+
- Disco grattugia SH-4
- Disco grattugia SH-6
- Disco per tagliare FC-10D
- Griglia per listelli FFC-10+
- Griglia per cubetti FMC-10D
- Kit Déli-cut: Disco per tagliare FCE-4x4G + Griglia per cubetti FMC-8D
- Pulisci-griglie "Quick Cleaner" QC-10 e QC-8 + Base "Quick Cleaner" GCH
- Supporto per dischi e griglie

Asian

■ Kit "Asian"

#ILTAGLIOPERFETTO PER IL TUO RISTORANTE DI CUCINA ASIATICA

Include:

- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FC-8D
- Disco per listelli FCE-8+
- Kit Déli-cut: Disco tagliaverdure FCE-4x4G + Griglia a cubetti FMC-8D
- Pulisci-griglie "Quick Cleaner" QC-8 + Base "Quick Cleaner" GCH
- Supporto per dischi e griglie

College

■ Kit "College"

OTTIENI TUTTI I TAGLI NECESSARI PER LA TUA MENSA SCOLASTICA

Include:

- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FCC-5+
- Disco per tagliare FCE-4x4G
- Disco per patate FCE-8+
- Disco grattugia SH-6
- Disco per tagliare FC-8D + Griglia per listelli FFC-8D
- Disco per tagliare FC-10D + Griglia a cubetti FMC-10D
- Griglia per purè FP
- Pulisci-griglie "Quick Cleaner" QC-10 + Base "Quick Cleaner" GCH
- Supporto per dischi e griglie

		Prezzo
1010219	Kit dischi-griglie 10 "D" - Heavy Duty	600€
1010470	Kit dischi-griglie "Pizza & pasta"- Gamma Heavy Duty	673€
1010471	Kit dischi-griglie "Taco & burger" - Gamma Heavy Duty	922€
1010472	Kit dischi-griglie "Bistro & café" - Gamma Heavy Duty	1.083€
1010473	Kit dischi-griglie "Asian" - Gamma Heavy Duty	722€
1010474	Kit dischi-griglie "College" - Heavy Duty	1.202€

Supporto per dischi e griglie



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

- Per tutti i dischi e griglie Sammic.
- Realizzato in SAE 1015 / SAE 1026 con trattamento rilsanzato.
- Dimensione: 350 x 320 mm

		Prezzo
1010204	Supporto dischi-griglie +/-D	47€

Quick Cleaner: 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 FMC-8D (8 x 8 mm) o FMC-10D (10 x 10 mm).
- Per tutte le altre misure, può essere utilizzato il pulitore universale per griglie QC-U.

		Prezzo
QC - Quick cleaner kit (base GCH + 1 coperchio)		156€
1010361	QC-8 Coperchio QuickCleaner per griglia 8 mm.	97€
1010366	QC-10 Coperchio QuickCleaner per Griglia 10 mm.	97€
1010359	Base QuickCleaner GCH	59€

Pulitore universale per griglie QC-U



novità

Progettato per pulire tutte le griglie di tutti i tagliaverdure.

Progettato per pulire efficacemente tutte le griglie di tutti i tagliaverdure e combinati.

- Denti specifici per diverse dimensioni di griglie.
- Non richiede componenti aggiuntivi ed è facile da usare.
- Non sostituisce i modelli specifici QC-8 e QC-10; li completa perfettamente.
- Incluso con tutte le macchine menzionate e anche disponibile come accessorio indipendente.

		Prezzo
1010367	Pulitore universale per griglie QC-U	35€



Trituratori-frantumatori professionali

Trituratori-frantumatori industriali portatili

Versatilità, ergonomia, robustezza e durata.

■ All-in-one

VERSATILITÀ, SENZA NECESSITÀ DI STRUMENTI ACCESSORI

- Gamma completa e versatile, progettata per effettuare diverse preparazioni senza la necessità di strumenti accessori.
- Lama Y-blade professionale in acciaio temperato e affilatura 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.

■ Enhanced UX

MASSIMO COMFORT PER L'UTENTE

Click-on-arm

Il braccio è removibile con chiusura rapida dotata di sistema di ritenzione di sicurezza e "clic" indicatore della posizione di chiusura.

Uso intuitivo

I frantumatori hanno un utilizzo molto semplice ed intuitivo e hanno un indicatore luminoso per sapere se la macchina è collegata alla rete.

Funzionamento continuo

Possibilità di funzionamento continuo dalla serie 30. Massima comodità per lavori prolungati.

Lavora senza schizzi

La cappa è progettata per evitare schizzi: il suo design attento evita schizzi durante il lavoro.

■ Built-to-last

DURATA GARANTITA

- 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: carcasse progettate per impedire loro di rotolare e cadere.
- Facile pulizia: i bracci possono essere puliti in lavastoviglie.



Accessori

>> P. 144



	GAMMA XM				
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33
CARATTERISTICHE					
Potenza Totale	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W
Velocità, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm
FUNZIONE TRITURATORE					
Capacità massima recipiente	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l
Massima profondità di lavoro	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm
Diametro lama	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm
Diametro coprilama	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm
Lunghezza braccio tritratore	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm
Lunghezza totale	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm
FUNZIONE SBATTITORE					
Capacità (albumi)			2 - 30	2 - 30	
Lunghezza braccio frullatore			306 mm	306 mm	
Lunghezza totale (con braccio tritratore)			570 mm	570 mm	
PESO NETTO					
Peso netto	1.51 kg	2.31 / 2.39 kg	3.2 kg	2.62 kg	3.34 / 3.56 / 3.74 kg

	GAMMA XM					
	MB-31	B-30	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72
CARATTERISTICHE						
Potenza Totale	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	750 W
Velocità, min-max	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm
FUNZIONE TRITURATORE						
Capacità massima recipiente	30 l	60 l	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l
Massima profondità di lavoro	207.3 mm		283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm
Diametro lama	55 mm		60 mm	60 mm		70 mm
Diametro coprilama	92.2 mm		101 mm	101 mm		123.3 mm
Lunghezza braccio tritratore	306 mm		425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm
Lunghezza totale	615 mm		765 / 865 mm	765 mm		880 / 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 tritratore)	704 mm	704 mm		746 mm	746 mm	
PESO NETTO						
Peso netto	4.61 kg	3.51 kg	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg



Professionale
Progettato per un uso professionale e intensivo.



Versatile
Versatilità senza strumenti accessori.



Ergonomico
Design compatto e maneggevole. Presenta un'inclinazione ottimale del manico per minimizzare l'affaticamento.



Built-to-last
Fatto per durare.



Massima comodità
Opzionale: supporto "Quick fix" per recipienti.



SmoothControl
Controllo della velocità intelligente.



Bracci ultra-resistenti
In grado di sopportare alte temperature durante il funzionamento e adatti per la lavastoviglie.



Sistema TiltStop
Sistema TiltStop esclusivo (brevettato): serie 30/50/70. Il tuo frullatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla verticale.



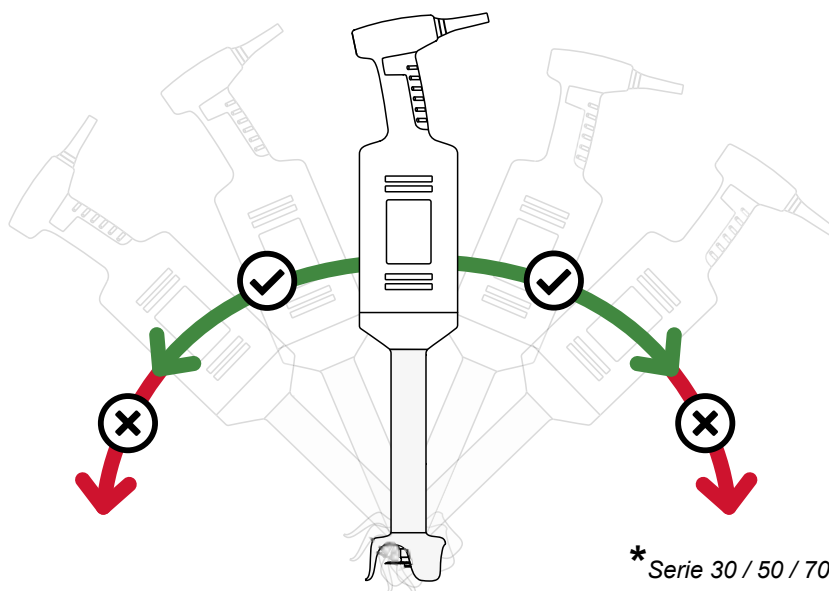
TILTSTOP

Gamma XM migliorata

Esclusivo sistema TiltStop*

Migliorando la sicurezza sul luogo di lavoro

Il tuo tritatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla verticale. Non si avvierà se non è in posizione di utilizzo. Oltre a migliorare la sicurezza sul luogo di lavoro, ciò riduce al minimo lo schizzo di schizzi inclinando troppo la macchina.



* Serie 30 / 50 / 70.



SmoothControl

Nuovo sistema di controllo della velocità

Il nuovo sistema di controllo della velocità offre una risposta più rapida, una maggiore stabilità, migliora l'avvio sotto carico e limita la sovraaccelerazione durante l'estrazione della macchina. Inoltre, dispone di un allarme di sovraccarico, che avvisa quando il carico di lavoro è troppo elevato.

Bracci ultra-resistenti e lavabili in lavastoviglie

I bracci sono progettati per resistere alle alte temperature durante il lavoro

Inoltre, garantiscono un lavaggio facile, igienico e comodo: tutti i bracci tritatori, così come le barre smontate, possono essere lavati in lavastoviglie.



Emulsifier® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novità

L'**Emulsifier Pro 1.0** di Sammic è un **accessorio per il frullatore XM-12** che consente di creare emulsioni gastronomiche di qualsiasi tipo.

L'**Emulsifier Pro 1.0** di Sammic consiste in un filtro in acciaio inossidabile combinato con basi perforate intercambiabili a seconda dell'obiettivo gastronomico ricercato. Funziona con un frullatore a immersione (diametro massimo della campana di 65 mm), e il suo design e dimensioni sono ideali per il frullatore XM-12 di Sammic. Il frullatore funziona all'interno del filtro emulsionatore, dove vengono posti gli ingredienti per ottenere l'emulsione desiderata.

A cosa serve?

La combinazione dell'**Emulsifier Pro 1.0 di Sammic con il frullatore XM-12** e la creatività di ogni chef consente la creazione facile di **preparazioni uniche**, permettendo, per esempio:

- Estrarre essenze da radici, erbe e grani.
- Preparare zuppe, vinaigrette e salse.
- Ottenere la purea più fine per alimenti per bambini, oltre a cibi con la consistenza desiderata per il settore della salute e per la disfagia.
- Addensare stufati e ottenere un'espansione di sapori.
- Trasformare avanzi di cibo in preparazioni culinarie di alta qualità.
- Ottenere latte vegetale fatto sul momento e preparazioni creative di caffè di alta qualità.

Tutto questo in tempi record, poiché l'Emulsifier PRO 1.0 consente di frullare, filtrare ed emulsionare contemporaneamente.



GAMMA XM



FRANTUMATORE XM-12

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

- Triturare, emulsionare, ecc. senza strumenti accessori.
- Progettato per l'uso continuo.
- Ideale per la mise en place.
- Massimo comfort in contenitori fino a 10 l.

		Lunghezza braccio tritatore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030618	Frantumatore XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l	234€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio MA-12.

Opzionale

- Braccio MA-11.



novità

FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

- Triturare, emulsionare, ecc. senza strumenti accessori.
- Progettato per l'uso continuo.
- Ideale per la mise en place.
- Massimo comfort in contenitori fino a 10 l.
- La combinazione dell'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic con il frullatore XM-12 e la creatività di ogni chef consente di ottenere, con grande facilità, preparazioni uniche.

		Lunghezza braccio tritatore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030730	Frantumatore XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l	460€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio MA-12.
- Emulsionizer PRO 1.0 di Sammic + pack da 5 dischi.

Opzionale

- Braccio MA-11.

FRANTUMATORE XM-21 / XM-22

Tritatutto professionale. 300 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio estraibile di 250 / 300 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 12 / 15 l.

		Lunghezza braccio tritatore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030625	Frantumatore XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l	304€
3030626	Frantumatore XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l	327€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatore MA-21 o MA-22.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatore MA-21.
- Braccio tritatore MA-22.
- Frusta BA-20.





COMBINATO MB-21

Tritatutto e frusta professionale. 300 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 250 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 12 l.
- Frusta con capacità da 2 a 30 albumi.

		Prezzo
3030634	Combinato MB-21 230/50-60/1	526€

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. 300 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 30 albumi.

		Prezzo
3030636	Frullatore B-20 230/50-60/1	410€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-20.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-21.
- Braccio tritatutto MA-22.

TRITURATORE XM-31 / XM-32 / XM-33

Tritatutto professionale. 400 W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 306 / 366 / 420 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 30 / 45 / 60 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030672	Frantumatore XM-31 230/50-60/1	306 mm	30 l	443€
3030674	Frantumatore XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l	450€
3030675	Frantumatore XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l	469€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-31, MA-32 o MA-33.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-31.
- Braccio tritatutto MA-32.
- Braccio tritatutto MA-33.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.





COMBINATO MB-31

Tritatutto e frusta professionale. 400 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto estraibile di 306 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 30 l.
- Frusta con capacità da 2 a 50 albumi.

		Prezzo
3030676	Combinato MB-31 230/50-60/1	681€

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.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.

FRULLATORE B-30

Frusta professionale. 400 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 50 albumi.

		Prezzo
3030669	Frusta B-30 230/50-60/1	574€

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.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.



TRITURATORE XM-51 / XM-52

Tritatutto professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 425 / 525 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 80 / 120 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030684	Frantumatore XM-51 230/50-60/1	425 mm	80 l	528€
3030690	Frantumatore XM-52 230/50-60/1	525 mm	120 l	557€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritatutto MA-51 o MA-52.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-51.
- Braccio tritatutto MA-52.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritatutto.





COMBINATO MB-51

Tritatutto e frusta professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritатutto estraibile di 425 mm, progettato per un uso continuo in contenitori fino a 80 l.
- Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

		Prezzo
3030691	Combinato MB-51 230/50-60/1	810€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritатutto MA-51.
- Frusta BA-50.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritатutto MA-52.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritатutto.

FRUSTA B-50

Frusta professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta con capacità da 2 a 80 albumi.

		Prezzo
3030693	Frusta B-50 230/50-60/1	658€

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-50.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritатutto MA-52.
- Braccio tritатutto MA-51.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritатutto.

FRANTUMATORE XM-71 / XM-72

Tritatutto professionale. 750 W.

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio estraibile di 540 / 630 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 200 / 250 l.

		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030717	Frantumatore XM-71 230/50-60/1	540 mm	200 l	764€
3030718	Frantumatore XM-72 230/50-60/1	630 mm	250 l	810€

Incluso

- Blocco motore a velocità fissa.
- Braccio tritатutto MA-71 o MA-72.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritатutto MA-71.
- Braccio tritатutto MA-72.
- Supporto "Quick fix".
- Supporto tritатutto.



ACCESSORI - TRITURATORI-SBATTITORI PROFESSIONALI



novità

Emulsionizer PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

- L'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic è un accessorio per il frullatore XM-12 che consente di creare emulsioni gastronomiche di qualsiasi tipo.
- L'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic consiste in un filtro in acciaio inossidabile combinato con basi perforate intercambiabili in base all'obiettivo gastronomico desiderato.
- Funziona con un tritatore (diametro coprilama massimo: 65 mm) e il suo design e le sue dimensioni sono ideali per il tritatore XM-12 di Sammic.
- Questo viene attivato all'interno del filtro emulsionatore, dove vengono posti gli ingredienti, per ottenere l'emulsione desiderata.

		Prezzo
5410009	Emulsionizer PRO 1.0	245€
5410013	Set di dischi Emulsionizer	29€



Blocchi motori

Blocchi motori senza bracci

		Serie	Potenza Totale	Velocità variabile	Prezzo
3030616	Blocco motore MM-10V 230/50-60/1	10	240 W	✓	154€
3030637	Blocco motore MM-20V 230/50-60/1	20	300 W	✓	191€
3030666	Blocco motore MM-30 230/50-60/1	30	400 W		304€
3030667	Blocco motore MM-30V 230/50-60/1	30	400 W	✓	375€
3030677	Blocco motore MM-50 230/50-60/1	50	570 W		365€
3030686	Blocco motore MM-50V 230/50-60/1	50	570 W	✓	411€
3030716	Blocco motore MM-70 230/50-60/1	70	750 W		435€



Bracci

Bracci frantumatori e bracci sbattitori per tritatori-sbattitori Sammic.

		Serie	Lunghezza braccio tritatore	Prezzo
3030613	Braccio frantumatore MA-11	10	192 mm	87€
3030624	Braccio frantumatore MA-12	10	223 mm	93€
3030638	Braccio frantumatore MA-21	20	250 mm	115€
3030640	Braccio frantumatore MA-22	20	300 mm	141€
3030641	Braccio sbattitore BA-20	20		219€
3030653	Braccio frantumatore MA-31	30	306 mm	142€
3030655	Braccio frantumatore MA-32	30	366 mm	147€
3030657	Braccio frantumatore MA-33	30	420 mm	167€
3030670	Braccio sbattitore BA-30	30		207€
3030685	Braccio frantumatore MA-51	50	425 mm	174€
3030687	Braccio frantumatore MA-52	50	525 mm	194€
3030696	Braccio sbattitore BA-50	50		316€
3030856	Braccio frantumatore MA-71	70	539 mm	351€
3030855	Braccio frantumatore MA-72	70	630 mm	399€

Supporto Quick-Fix per recipienti

Consente di fissare i frantumatori al recipiente.

- Supporto universale che permette il fissaggio dei bracci a qualsiasi tipo di pentola o recipiente in modo fisso.
- Può essere utilizzato in combinazione con supporto scorrevole.
- Design ergonomico. Semplifica la manipolazione del tritatore con le mani.
- Quando si ripone il tritatore, consente di avvolgere e fissare il cavo in tutta sicurezza.
- Valido per la gamma XM dalla serie 30 e per TR/BM dai modelli 350 (modelli che possono funzionare per un lavoro continuo).
- Montaggio e smontaggio rapido e sicuro, senza attrezzi o viti.
- Può essere lavato in lavastoviglie.



		Prezzo
3030314	Supporto "Quick fix" per XM	57€

Supporto scorrevole

Combinato con il supporto Quick-Fix per recipienti, consente di far scorrere il frantumatore attraverso tutto il diametro del recipiente, massimo Ø 700 mm.

- Permette di far scorrere i frantumatori sul recipiente.
- Ø max recipiente: 700 mm.



		Prezzo
3030320	Supporto scorrevole	140€

Espositore su piede per XM

Espositore su piede per frantumatori XM di Sammic.

Permette di esporre i frantumatori, i combinati e le fruste.



		Prezzo
3030900	Espositore su piede XM	340€

Turbo-frantumatori

Turbofrantumatori 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 brodi, zuppe, 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 600 mm 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 regolabile 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 tipi di griglie intercambiabili

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia 30D multiuso.
- Griglia 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.



	TRX-21	TRX-22
CARATTERISTICHE		
Capacità massima recipiente	800 l	800 l
Lunghezza braccio tritatore	600 mm	600 mm
Potenza Totale	2200 W	2200 W
Velocità (in liquido)	1500 rpm	750-1500 rpm
DIMENSIONI ESTERNE		
Dimensioni esterne	568 x 1643 x 1219 mm	568 x 1643 x 1219 mm
Dimensioni esterne (chiuso)	568 x 963 x 1651 mm	568 x 963 x 1651 mm
Peso netto	96 kg	96 kg

**Grande produzione**

Progettato per pentole fino a 800 litri.

**Una o due velocità**

Modelli a una o due velocità.

**Versatile**

Griglie intercambiabili per ottenere la finitura desiderata.

**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	5.860€
	TRX-21 1.500 rpm - 230-400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	6.094€

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.

Progettati per lavorare in paioli fino a 800 litri di capacità.

		Prezzo
3030506	Turbo frantumatore TRX-22 400/50/3N	7.374€
	TRX-22 1.500 / 750 rpm - 400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	7.608€

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	234€
4032403	Griglia 30 denti	234€
4032389	Griglia 42 denti	234€

Tagliapane professionale 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.



Versatilità ed efficienza di taglio

- Tagliapane a fette di spessore regolabile.
- Bocca di inserimento con capacità per uno o due filoni.
- Ideale per ristoranti e mense.

Qualità, igiene e sicurezza

- Fabbricati 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.

	CP-250
Produzione fetta	8400 / 16800
Spessore fetta	20 mm - 90 mm
Dimensioni bocca	115 x 135 mm
Potenza Totale	250 W
Dimensioni esterne	410 x 524 x 910 mm
Dimensioni esterne con supporto	494 x 567 x 1530 mm
Peso netto	28.2 kg



Uno o due filoni
Per uno o due filoni contemporaneamente.



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	2.193€

Opzionale

- Supporto in acciaio inossidabile.

ACCESSORI



Supporto per tagliapane

Accessorio per tagliapane CP-250.

- Realizzato 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	587€



Impastatrici planetarie

Planetarie e impastatrici industriali: montano, miscelano e impastano

Particolarmente indicate per laboratori, forni, pasticcerie, pizzerie, ecc.



■ Versatilità e sicurezza nell'uso

- 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, ecc.
- **Sbattitore con fruste:** per montare albumi, meringhe, maionese, creme morbide, ecc.

■ BM-5 / BM-5E

- Particolarmente indicate da banco.
- 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 impiastatrici **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 banco.
- **BE-20 / 30 / 40:** modelli da pavimento.
- Timer elettronico 0-30 min e possibilità di funzionamento 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 agli accessori, situati 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 a 10 l.
- **Opzionale per BE-30:** riduzione a 10 l.
- **Opzionale per BE-40:** riduzione a 20 l.

■ Accessori opzionali

- Riduzione per BE-20 / 30 / 40.
- Ciotole supplementari.
- Accessori per modelli combinati.
- Carrelli per la vasca.
- Kit-base con ruote per l'impastatrice.

Consultare modelli disponibili per barche.



	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUIDA ALLA SCELTA						
Capacità della vasca	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Capacità en farina (60% acqua)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
CARATTERISTICHE						
Potenza Totale	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
Velocità dell'utile	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
Velocità planetaria	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
Temporizzatore (min-max)			0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensioni esterne	310 x 382 x 537 mm	310 x 382 x 537 mm	410 x 523 x 688 mm	520 x 733 x 1152 mm	528 x 764 x 1152 mm	586 x 777 x 1202 mm
Peso netto	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg



Una soluzione completa
Dotato di vasca + 3 accessori.



Conforme alla norma UNE-EN 454/2015

Modelli BE: conformi a UNE-EN 454/2015



IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5E

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso standard.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500180	Impastatrice planetaria BM-5E 230/50-60/1	5 l	983€

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.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500170	Impastatrice planetaria BM-5 230/50-60/1	5 l	1.233€

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 da banco. Vasca da 10 litri.

Modello C, con presa per accessori.



		Capacità della vasca	Prezzo
1500210	Impastatrice planetaria BE-10 230/50-60/1	10 l	2.625€
1500211	Impastatrice planetaria BE-10C 230/50-60/1	10 l	2.883€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per gli impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.

IMPASTATRICI PLANETARIE BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.



		Capacità della vasca	Prezzo
1500220	Impastatrice planetaria BE-20 230/50-60/1	20 l	4.303€
1500223	Impastatrice planetaria BE-20I 230/50-60/1	20 l	4.773€
1500221	Impastatrice planetaria BE-20C 230/50-60/1	20 l	4.912€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Miscelatore, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa di accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzature per riduzione a 10 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modello a pavimento. Vasca da 30 litri.
 Modello C, con presa per accessori.
 Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500280	Impastatrice planetaria BE-30 230/50-60/1	30 l	4.818€
1500282	Impastatrice planetaria BE-30I 230/50-60/1	30 l	5.346€
1500281	Impastatrice planetaria BE-30C 230/50-60/1	30 l	5.503€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa per accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzatura di riduzione a 10l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.

IMPASTATRICI PLANETARIE BE-40 / BE-40C / BE-40I



Modello a pavimento. Vasca da 40 litri.
 Modello C, con presa per accessori.
 Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500240	Impastatrice planetaria BE-40 230/50-60/1	40 l	6.974€
1500246	Impastatrice planetaria BE-40I 230/50-60/1	40 l	7.370€
1500241	Impastatrice planetaria BE-40C 230/50-60/1	40 l	7.317€

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per impasti duri.
- Paletta di miscelazione, per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, per tutti i tipi di emulsione.

Opzionale

- Presa per accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzature di riduzione a 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 AISI-304 per impastatrici planetarie BM / BE di Sammic. Robuste e resistenti.

		Prezzo
2502305	Vasca BM-5	126€
2509494	Vasca BE-10	176€
2509495	Vasca BE-20	256€
2509564	Vasca BE-30 (>10/2016)	459€
2509497	Vasca BE-40	513€

Attrezzature per riduzione



Per impastatrici planetarie.

Consentono di ottenere produzioni minori nelle impastatrice 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:

- Gancio a spirale per impastare (alluminio).
- Spatola di miscelazione (alluminio).
- Frusta (inox).

		Prezzo
1500222	Set da 10 litri BE-20	675€
1500296	Set da 10 litri BE-30	807€
1500242	Set da 20 litri BE-40	927€

Carrelli per vasche



Carrelli per il trasporto della vasca.

- Facilità di movimento della vasca.
- Fabricato in acciaio inossidabile altamente resistente.
- Vasca non inclusa.

		Prezzo
1500260	Carrello vasca 20 l	500€
1500261	Carrello vasca 30 l	500€
1500262	Carrello vasca 40 l	500€

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	385€



Tagliaverdure-Grattugia CR-143

Per tagliare qualsiasi tipo di verdura e ortaggio e grattugiare formaggi , pane, cioccolato, mandorle, ecc. Devono essere aggiunti i dischi e le griglie.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).
- I dischi e i filtri che completano l'apparecchiatura sono uguali a quelli del tagliaverdure CA-31.
- Disco da taglio massimo: 14mm

		Prezzo
1010026	Tagliaverdure CR-143	538€



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 PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).

		Prezzo
1010045	Tritacarne HM-71	509€



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 PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).

		Prezzo
1010052	Passatutto P-132	599€



Stendipizza

Macchina tendipasta

Macchina impastatrice per basi per pizza di vari spessori.



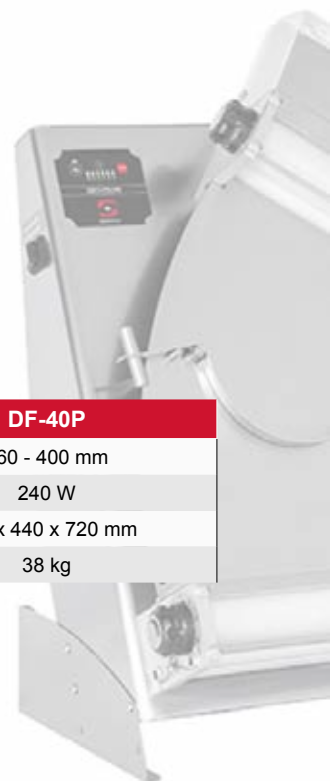
Funzionamento efficiente e durabilità

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Fabbricati in acciaio inox.

Versatilità e sicurezza nell'uso

- **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.

	DF-30	DF-40	DF-40P
Diametro della pizza	140 - 290 mm	260 - 400 mm	260 - 400 mm
Potenza Totale	240 W	240 W	240 W
Dimensioni esterne	480 x 380 x 660 mm	590 x 440 x 790 mm	590 x 440 x 720 mm
Peso netto	28 kg	37 kg	38 kg



Inizio per sensore

Esclusivo sistema ad avviamento automatico.





STENDIPIZZA DF-30

Diametro pizza Ø 140 mm - 290 mm. Rullo superiore inclinato.

		Prezzo
5500053	Stendipizza DF-30 230/50-60/1	1.498€



STENDIPIZZA DF-40

Diametro pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rullo superiore inclinato.

		Prezzo
5500054	Stendipizza DF-40 230/50-60/1	1.620€



STENDIPIZZA DF-40P

Diametro pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rulli paralleli.

		Prezzo
5500055	Stendipizza DF-40P 230/50-60/1	1.716€



Tritacarne professionali

Tritacarne professionali per tritare carne da 100 a 425 kg/h, a seconda del modello



Tritacarne industriali con svariate capacità produttive, diversi voltaggi e tipologie di taglio.

Vi offriamo modelli tritacarne e modelli combinati tritacarne-grattugia:

- **Tritacarne, modelli PS e P** : hanno struttura e tramogge in acciaio inox, con produzioni comprese tra 100 e 425 kg.
- **Tritacarne - grattugia, modelli PR e GSE**: ideali per alberghi, ristoranti, pensioni, collettività e settore alimentare. Produzione tritacarne fino a 280 kg/h e, come grattugia, fino a 70 kg/h.



	GAMMA TRITACARNE				
	PS-12	P-12I	P-22I	PS-22	PS-32
GUIDA ALLA SCELTA					
Produzione / ora (max)	100 kg	140 kg	280 kg	280 kg	425 kg
CARATTERISTICHE					
Diametro piastra	70 mm	70 mm	82 mm	82 mm	98 mm
Potenza Totale	440 W	750 W	1500 W	740 - 1100 W	1500 W
DIMENSIONI ESTERNE					
Dimensioni esterne	227 x 470 x 410 mm	240 x 400 x 400 mm	240 x 440 x 400 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm
Peso netto	17.3 kg	22 kg	26 kg	31 kg	33 kg

	TRITACARNE - GRATTUGIA		
	PR-12I	PR-22I	GSE-2
GUIDA ALLA SCELTA			
Produzione / ora (max)	140 kg	280 kg	40 kg
CARATTERISTICHE			
Diametro piastra	70 mm	82 mm	
Potenza Totale	750 W	1100 W	370 W
DIMENSIONI ESTERNE			
Dimensioni esterne	580 x 330 x 440 mm	620 x 330 x 490 mm	250 x 290 x 290 mm
Peso netto	25 kg	31 kg	10 kg

GAMMA TRITACARNE

Tritacarne professionali

Tritacarne professionali

- Ideali per strutture ricettive, collettività e per il settore alimentare
- Produzioni da 100 a 425 kg/h.

Costruzione robusta

- Struttura e tramogge in acciaio inox.
- Il gruppo di macinazione assicura un taglio perfetto del prodotto.
- I motori sono ventilati e molto robusti.

PS-12/P-12I

- Il gruppo di macinazione è incluso ed è in alluminio (PS-12) o in acciaio inossidabile (P-12I).
- Fornito di serie di 1 lama e 1 piastra.

PS-22/32:

- Il gruppo di macinazione è in acciaio inossidabile, con la possibilità di integrare il sistema Unger S-3.
- Il gruppo motore e il gruppo tritacarne sono da ordinare separatamente.
- Forniti di serie di 1 lama e 1 piastra.

PS-22I:

- Il gruppo di macinazione è incluso ed è in acciaio inossidabile.



TRITACARNE PS-12

Produzione: fino a 100 kg/h.

- Gruppo motore e gruppo tritacarne in alluminio.
- Sistema Enterprise.
- Dotato di 1 lama e piastra da 6 mm.

		Prezzo
1050110	Tritacarne PS-12 230/50/1	981€

Incluso

- Sistema Enterprise, gruppo tritacarne in alluminio.
- Piastra da taglio di 6 mm.

Opzionale

- Piastra da taglio di 4.5 / 6 / 8 mm.



novità

TRITACARNE P-12I

Produzione: fino a 140 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione, costituito interamente in acciaio inox 18/8, si può facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050134	Tritacarne P-12I 230/50/1	1.300€



novità

TRITACARNE P-221

Produzione: fino a 280 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione, costituito interamente in acciaio inox 18/8, si può facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050136	Tritacarne P-221 230/50/1	1.650€
5050137	Tritacarne P-221 400/50/3	1.650€



TRITACARNE PS-22

Produzione: fino a 280 kg/h.

- 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.

		Prezzo
PS-22III gruppo macinazione inox, Enterprise		2.059€
PS-22III gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)		2.102€
PS-22II gruppo macinazione inox, Enterprise		2.139€
PS-22II gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)		2.182€
1050212	Motore PS-22 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	1.447€
1050210	Motore PS-22 230/50/1 (senza gruppo macinazione)	1.527€
1050215	Lame PS-22 inox Enterprise	612€
1050216	Lame PS-22 inox unger	655€

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/h.

- 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.

		Prezzo
PS-32III gruppo macinazione inox, Enterprise		2.498€
PS-32III gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)		2.567€
1050220	Motore PS-32 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	1.621€
1050223	Lame PS-32 inox enterprise	877€
1050224	Lame PS-32 inox unger	946€

Incluso

- Gruppo motore.

Opzionale

- Gruppo tritacarne inox, Enterprise.
- Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)

TRITACARNE - GRATTUGIA

Macchine tritacarne - grattugia e grattugie.

- Ideali per alberghi, ristoranti, pensioni, collettività e alimentazione.
- Conformi alle normative antinfortunistiche internazionali.



novità

TRITACARNE-GRATTUGIA PR-12I

Produzione: come tritacarne fino a 140 kg/h / come grattugia fino a 70 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione è 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-12I risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- Dimensioni in bocca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050133	Tritacarne - grattugia PR-12I 230/50/1	1.650€

Incluso

- Piastra da taglio da 6 mm.

TRITACARNE-GRATTUGIA PR-22I

Produzione: come tritacarne fino a 280 kg/h / come grattugia fino a 70 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione è 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 risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- Dimensioni in bocca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050127	Tritacarne PR-22I 230/50/1	1.881€
5050132	Tritacarne PR-22I 400/50/3	1.881€

Incluso

- Piastra da taglio da 6 mm.

Opzionale

- Piastra da taglio da 3.5 mm (codice 6050432).
- Piastra da taglio da 4.5 mm (codice 6050433).



GRATTUGIA GSE-2 / GSE-2 MIGNON

Grattugia per formaggio o pane.

Ideale per collettività, settore alberghiero e alimentare.

- Grattugia per formaggio e pane.
- Gruppo motore ricoperto 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 risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.

		Prezzo
5050129	Grattugia GSE 230/50/1	1.035€
5050131	Grattugia GSE-2 Mignon 230/50/1	698€

ACCESSORI

Piastra da taglio



Per tritacarne Sammic.

Piastra taglio per tritacarne PS-12 / PS-22 / PS-32.

- Per tritacarne PS-12 / PS-22 / PS-32 e per tritacarne refrigerati.
- Piastra per i sistemi Entreprise e Unger (taglio doppio).

		Prezzo
2011525	Piastra taglio 12 4.5 mm PS-12 / HM-70	22€
2011527	Piastra taglio 12 6 mm PS-12 / HM-70	22€
2011530	Piastra taglio 12 8 mm PS-12 / HM-70	21€
2051051	Piastra taglio 22 3 mm	50€
2051014	Piastra taglio 22 4.5 mm	36€
2051052	Piastra taglio 22 6 mm	36€
2051053	Piastra taglio 22 8 mm	30€
2052051	Piastra taglio 32 3 mm	65€
2052014	Piastra taglio 32 4.5 mm	52€
2052052	Piastra taglio 32 6 mm	50€
2052053	Piastra taglio 32 8 mm	49€
2051524	Piastra taglio Unger 22 3 mm	48€
2051525	Piastra taglio Unger 22 4.5 mm	28€
2051526	Piastra taglio Unger 22 6 mm	28€
2051527	Piastra taglio Unger 22 8 mm	28€
2051774	Piastra taglio Unger 32 3 mm	65€
2051775	Piastra taglio Unger 32 4.5 mm	51€
2051776	Piastra taglio Unger 32 6 mm	48€
2051777	Piastra taglio Unger 32 8 mm	47€

Affettatrici

Affettatrici professionali per salumi e carne

Affettatrici per carne e salumi per macellerie, salumerie o cucine industriali.



La gamma comprende modelli a cinghia di diverse capacità, affettatrici a ingranaggio manuali e automatiche dotate di contatore di fette, e modelli verticali per carne e salumi.

I modelli con azionamento manuale apportano distinzione al tuo locale e precisione, ottenendo un risultato di taglio impeccabile sul prodotto.

- **GSS:** Trasmissione a cinghia. Linea "Small".
- **GSM:** Trasmissione a cinghia. Linea "Medium".
- **GSL:** Trasmissione a cinghia. Linea "Large".
- **GGS:** Trasmissione ad ingranaggi. Affettatrice manuale.
- **GAE:** Trasmissione ad ingranaggi. Affettatrice automatica con contatore di fette.
- **VML:** Affettatrice verticale, specializzata per carne fresca. Trasmissione a cinghia.
- **VSS / VSL:** Affettatrice verticale, specializzata per salumi. Trasmissione a cinghia.
- **VS:** Affettatrice manuale per salumi.



	AFFETTATRICI - LINEA SMALL			AFFETTATRICI - LINEA MEDIUM			AFFETTATRICI - LINEA LARGE	
	GSS-250	GSS-275	GSS-300	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
CARATTERISTICHE								
Diametro lama	250 mm	275 mm	300 mm	250 mm	275 mm	300 mm	300 mm	350 mm
Capacità taglio	160 x 210 mm	160 x 245 mm	255 x 170 mm	190 x 220 mm	210 x 220 mm	210 x 220 mm	220 x 260 mm	260 x 310 mm
Spessore taglio	0 mm - 15 mm	0 mm - 15 mm	0 mm - 15 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm
Percorso del carrello	235 mm	235 mm	280 mm	215 mm	245 mm	260 mm	290 mm	310 mm
Potenza Totale	160 W	180 W	230 W	220 W	223 W	246 W	373 W	373 W
DIMENSIONI ESTERNE								
Larghezza	510 mm	540 mm	595 mm	620 mm	620 mm	650 mm	770 mm	890 mm
Profondità	390 mm	440 mm	450 mm	425 mm	440 mm	430 mm	540 mm	585 mm
Altezza	380 mm	380 mm	455 mm	370 mm	390 mm	440 mm	465 mm	480 mm
Peso netto	15.5 kg	16.5 kg	21.5 kg	15.5 kg	16.5 kg	19 kg	30 kg	36 kg

	AFFETTATRICI AD INGRANAGGI		AFFETTATRICI VERTICALI			AFFETTATRICI MANUALI A VOLANO
	GGS-300	GGS-350	VML-350	VSS-300	VSL-350	VS-300
CARATTERISTICHE						
Diametro lama	300 mm	350 mm	350 mm	300 mm	350 mm	300 mm
Capacità taglio	175 x 260 mm	200 x 250 mm	250 x 360 mm	195 x 240 mm	250 x 330 mm	190 x 230 mm
Spessore taglio	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 2.5 mm
Percorso del carrello	315 mm	335 mm	405 mm	240 mm	405 mm	250 mm
Potenza Totale	250 W	250 W	370 W	260 W	370 W	
DIMENSIONI ESTERNE						
Larghezza	540 mm	540 mm	920 mm	610 mm	920 mm	720 mm
Profondità	690 mm	690 mm	680 mm	520 mm	650 mm	600 mm
Altezza	500 mm	500 mm	670 mm	515 mm	660 mm	740 mm
Peso netto	30 kg	33 kg	43 kg	27 kg	43.5 kg	45.5 kg



AFFETTATRICI - LINEA SMALL

Trasmissione a cinghia

- Base in fusione di alluminio verniciato.
- Le parti a contatto con gli alimenti sono realizzate in alluminio anodizzato.
- Affilatoio fisso.
- Anello protettivo della lama.
- Motore ventilato.
- Lama di taglio universale con rilievo.
- Doppio interruttore luminoso 24 V.
- Scheda elettronica di sicurezza.



novità

AFFETTATRICE GSS-250

Lama da Ø 250 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051024	Affettatrice GSS-250 230/50/1	250 mm	709€



novità

AFFETTATRICE GSS-275

Lama da Ø 275 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051026	Affettatrice GSS-275 230/50/1	275 mm	851€



novità

AFFETTATRICE GSS-300

Lama da Ø 300 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051028	Affettatrice GSS-300 230/50/1	300 mm	1.172€

AFFETTATRICI - LINEA MEDIUM

Trasmissione a cinghia

- Macchina affettatrice realizzata in lega speciale di alluminio anodizzato, igienico e anticorrosivo.
- Affettatrice professionale con anello coprilama e blocco carrello.
- Lama di taglio universale con rilievo.
- Motore ventilato di grande potenza.
- Affilatore di facile montaggio.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Piatto montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti.
- Facile pulizia, senza bisogno di attrezzi. Punti di presa smontabili adatti per lavastoviglie.
- Doppio interruttore luminoso 24 V.
- Scheda elettronica di sicurezza.



novità

AFFETTATRICE GSM-250

Lama da Ø 250 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051034	Affettatrice GSM-250 230/50/1	250 mm	1.103€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

AFFETTATRICE GSM-275

Lama da Ø 275 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051036	Affettatrice GSM-275 230/50/1	275 mm	1.135€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.



novità

AFFETTATRICE GSM-300

Lama da Ø 300 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051038	Affettatrice GSM-300 230/50/1	300 mm	1.350€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.



novità



AFFETTATRICI - LINEA LARGE

Affettatrice di grande capacità. Trasmissione a cinghia

- Macchina affettatrice realizzata in lega speciale di alluminio anodizzato, igienico e anticorrosivo.
- Affettatrice professionale con anello copilama e blocco carrello.
- Lama di taglio universale con rilievo.
- Motore ventilato di grande potenza.
- Affilatore di facile montaggio.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Piatto montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti.
- Facile pulizia, senza bisogno di attrezzi. Punti di presa smontabili adatti per lavastoviglie.
- Doppio interruttore luminoso 24 V.
- Scheda elettronica di sicurezza.



novità

AFFETTATRICE GSL-300

Lama da Ø 300 mm.

Affettatrice di grande capacità. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051040	Affettatrice GSL-300 230/50/1	300 mm	2.096€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.



novità

AFFETTATRICE GSL-350

Lama da Ø 350 mm.

Affettatrice di grande capacità. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051042	Affettatrice GSL-350 230/50/1	350 mm	2.610€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

AFFETTATRICI AD INGRANAGGI

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi

Affettatrice professionale. Trasmissione ad ingranaggi.

- Macchina affettatrice professionale fabbricata in lega speciale di alluminio anodizzato, igienico e anticorrosivo.
- Affettatrice professionale con anello, blocco carrello ed estrattore lama.
- Motore ventilato di grande potenza.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Piatto montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti.
- Affilatore non estraibile.
- Doppio interruttore luminoso 24 V.
- Scheda elettronica di sicurezza.
- Facile da pulire.



novità

AFFETTATRICE GGS-300

Lama Ø 300 mm.

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi.

		Diametro lama	Prezzo
5051054	Affettatrice GGS-300 230/50/1	300 mm	3.021€
5051062	Affettatrice GGS-300 230-400/50/3	300 mm	3.021€



novità

AFFETTATRICE GGS-350

Lama Ø 350 mm.

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi

		Diametro lama	Prezzo
5051056	Affettatrice GGS-350 230/50/1	350 mm	3.252€
5051064	Affettatrice GGS-350 230-400/50/3	350 mm	3.252€



AFFETTATRICI VERTICALI

Affettatrici verticali per carne fresca o salumi

- Affettatrice fabbricata interamente in alluminio altamente lucidato e protetta dall'ossidazione anodica.
- Affilatore di precisione incorporato.
- Lama di taglio universale con rilievo.
- Anello di protezione contro l'ingresso di acqua e grasso nel meccanismo della lama.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Base costituita da un'unica parte. Il carrello scorre su cuscinetti.
- Dotato di anello protettivo della lama e blocco del carrello.
- Doppio interruttore luminoso a 24 V.
- Piastra elettronica di sicurezza.
- Facile pulizia, senza bisogno di attrezzi. Punti di presa rimovibili e lavabili in lavastoviglie. La maggiore distanza tra la base e la lama facilita la pulizia.

AFFETTATRICE VERTICALE VML-350 (SPECIALE PER CARNE)

Lama da Ø 350 mm. Trasmissione a cinghia.



		Diametro lama	Prezzo
5051044	Affettatrice VML-350 230/50/1	350 mm	3.127€
5051053	Affettatrice VML-350 230-400/50/3	350 mm	3.127€

novità

AFFETTATRICE VERTICALE VSS-300 (SPECIALE PER SALUMI)

Lama da Ø 300 mm. Trasmissione a cinghia.



		Diametro lama	Prezzo
5051048	Affettatrice VSS-300 230/50/1	300 mm	1.928€

novità

AFFETTATRICE VERTICALE VSL-350 (SPECIALE PER SALUMI)

Lama da Ø 350 mm. Trasmissione a cinghia.



		Diametro lama	Prezzo
5051046	Affettatrice VSL-350 230/50/1	350 mm	3.050€

novità

AFFETTATRICI MANUALI A VOLANO

Affettatrici per salumi ad azionamento manuale

Affettatrice per salumi ad azionamento manuale. Massima precisione. Robusta, affidabile e resistente.

- Volano "margherita" e decorazione metallizzata.
- Taglio preciso, preservando le caratteristiche organolettiche del prodotto, evitando il surriscaldamento per attrito.
- Costruita in alluminio con parti in acciaio inossidabile.
- Componenti di supporto in acciaio inossidabile.
- Rivestimento con smalto e trattamento a alta temperatura per facilitare la pulizia, garantendo l'igiene assoluta.
- L'azionamento manuale consente di operare in luoghi privi di alimentazione elettrica.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 2,5 mm - 9 posizioni.
- L'affilatore incorporato semplifica il lavoro e mantiene la macchina in perfette condizioni di funzionamento.
- Dotata di anello di protezione in conformità alle normative CE.
- Facile da pulire, senza bisogno di attrezzi. I punti di presa rimovibili sono lavabili in lavastoviglie. La maggiore distanza tra la cassa e la lama facilita la pulizia.



novità

AFFETTATRICE MANUALE A VOLANO

Affettatrice per salumi ad azionamento manuale.

		Diametro lama	Prezzo
5051050	Affettatrice manuale VS-300R - Colore: rosso	300 mm	6.384€
5051052	Affettatrice manuale VS-300B - Colore: nero	300 mm	6.384€

Opzionale

- Supporto

ACCESSORI



novità

Supporto per affettatrice a volano

Ideale per l'esposizione della macchina Volano.

		Prezzo
5051150	Piedistallo VS-300R - Colore: rosso	1.764€
5051152	Piedistallo VS-300B - Colore: nero	1.764€



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.

Prestazioni e facilità d'uso

- Offrono un design moderno
- Manipolazione facile e sicura
- Sono ideali per alimenti e ristorazione.
- Realizzato interamente in acciaio inossidabile.

Precisione, sicurezza e facilità di pulizia

- 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	1550 mm x 16 mm	1820 mm x 16 mm
Ampiezza taglio	215 mm	249 mm
Spessore taglio (max)	170 mm	180 mm
POTENZA TOTALE		
Monofase	750 W	950 W
Trifase	750 W	1150 W
Dimensioni della lama	1450 rpm	1450 rpm
Velocità di taglio	15 m/seg	16 m/seg
Dimensioni piano lavoro	395 mm x 415 mm	400 mm x 470 mm
DIMENSIONI ESTERNE		
Larghezza	425 mm	435 mm
Profondità	425 mm	470 mm
Altezza	835 mm	958 mm
Peso netto	32 kg	35 kg

SEGAOSSA SH-155

Ampiezza taglio: 215 mm.

- Spessore taglio (max): 170 mm.
- Velocità di taglio: 15 m/seg.

		Ampiezza taglio	Prezzo
5150020	Segaossi SH-155 230-400/50/3	215 mm	3.331€
5150025	Segaossi SH-155 230/50/1	215 mm	3.539€

SEGAOSSA SH-182

Ampiezza taglio: 249 mm.

- Spessore taglio (max): 180 mm.
- Velocità di taglio: 16 m/seg.

		Ampiezza taglio	Prezzo
5150030	Segaossi SH-182 230-400/50/3	249 mm	4.173€
5150035	Segaossi SH-182 230/50/1	249 mm	4.241€



Hamburgatrice

Hamburgatrice professionale, per preparare hamburger

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 cellofan protettivo incorporato.



Funzionalità e facilità d'uso

- Permette di modellare gli hamburger in modo rapido ed igienico.
- Contenitore per cellofan incorporato.
- Design semplice.
- Costruita in alluminio anodizzato
- Funzionamento mediante leva di comando che permette in modo sincronizzato la compressione e l'estrazione dell'hamburger.
- Conforme alle norme internazionali sull'igiene e sulla sicurezza.

Facile pulizia e manutenzione

- Pulizia rapida per l'assenza di spigoli o incavi.
- Manutenzione praticamente inesistente.

	PH-100	PH-130
Diametro hamburger	100 mm	130 mm
Dimensioni esterne	235 x 230 x 275 mm	290 x 210 x 275 mm
Peso netto	5.84 kg	5.62 kg



HAMBURGATRICE PH-100

Hamburgatrice professionale.
Per fare hamburger da 100 mm x 25 mm.

		Diametro hamburger	Prezzo
5050128	Hamburgatrice PH-100 (PH-5)	100 mm	245€

Incluso

- 500 unità di carta di cellofan da Ø103 mm.



HAMBURGATRICE PH-130

Hamburgatrice professionale.
Per fare hamburger da 130 mm x 25 mm.

		Diametro hamburger	Prezzo
5050138	Hamburgatrice PH-130	130 mm	257€

Incluso

- 500 unità di carta di cellofan da Ø123 mm.

novità



Apriscatole professionale

Apriscatole industriale. Apertura di latte rapida e sicura.

Apriscatole ideato per innumerevoli formati di lattine.



Apertura scatole rapida e sicura

- 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.

Igiene e facile pulizia

- Lame con trattamento antibatterico.
- Rivestimento nero antibatterico che permette di vedere la sporcizia, facile da pulire.
- Portalama facilmente rimovibile, che consente il lavaggio in lavastoviglie.
- L'apriscatole industriale EZ-40 è certificato da NSF International (Normativa relativa a igiene, pulizia e materiali adatti al contatto con gli alimenti).



APRISCATOLE EZ-40

Apertura lattine in modo sicuro e veloce.

Progettato per un'infinità di dimensioni di scatole.

Modello indicato per aprire fino a 40 lattine al giorno

- Altezza massima scatola: 560 mm.
- Dimensioni: 110 x 250 x 800 mm.
- Peso netto: 2,5 kg.

		Prezzo
5040010	Apriscatole EZ-40	248€







LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO



Confezionatrici sottovuoto industriali

Confezionatrici professionali di grande precisione per l'ospitalità, le collettività e l'alimentazione

Le confezionatrici sottovuoto professionali consentono di prolungare la durata di conservazione di cibi crudi o cotti, senza perdere peso, senza che si seccino o si mescolino sapori e odori.



Costruzione di alta qualità

- Dotati di pompe Busch.
- Vuoto controllato da un sensore di alta precisione.
- Doppia saldatura o doppia resistenza di saldatura per garantire la durata del vuoto.
- Barra per saldatura senza cavi.
- Carrozzeria e vasca in acciaio inox.
- Vasca stampata nelle serie 200, 300, 400 e 500.
- Coperchio ammortizzato trasparente.
- Pannello di controllo digitale.

Funzionalità avanzate su tutti i modelli

- Sicurezza nell'imballaggio dei liquidi.
- Pronti 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.
- Decompressione controllata.
- Vuoto plus che permette di programmare fino a 10 secondi di vuoto extra.

Garanzie di igiene e durata

- Barra saldante senza cavi per una facile e comoda pulizia della vasca.
- Vasca con bordi arrotondati per una facile pulizia.
- Sistema di sicurezza con protezioni per mancanza di vuoto.
- Programma dry-oil per asciugatura della pompa.
- Contatore per cambio olio.
- Omologati da NSF.

The Smart Vacuum Xperience

Equipaggiati con pompe Busch

Robuste, affidabili e di grande qualità.

Vasche stampate

Sia la carrozzeria che la vasca sono realizzate in acciaio inossidabile.

Vuoto plus

Ideale per la cottura sottovuoto e ottenere trasparenze e osmosi.

Decompressione controllata a impulsi

Per evitare possibili danni al prodotto o alla busta che lo contiene.

Pulsante pausa

Particolarmente utile per marinare diversi prodotti in una ricetta.

Vuoto esterno

Pronti per collegare il kit di vuoto esterno Vac-Norm.

Doppia resistenza di saldatura

Garantendo la tenuta ermetica della borsa in ogni momento.

Confezionamento di liquidi

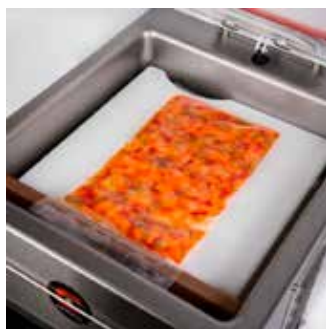
Sicurezza nel confezionamento di liquidi senza rischio di schizzi o traboccamenti.





	SE - SENSOR						
	SE-200	SE-300	SE-400	SE-520	SE-540	SE-600	SE-800
Capacità della pompa	4 / 8 m³/h	8 / 10 / 16 m³/h	10 / 16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h
Saldatura doppia	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Lunghezza barra	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm
Potenza Totale	100 / 450 W	350 / 370 / 370 W	370 / 550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W
Pressione vuoto (massima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONI INTERNE							
Larghezza	288 mm	330 mm	430 mm	560 mm	430 mm	672 mm	864 mm
Profondità	334 mm	360 mm	415 mm	430 mm	415 mm	481 mm	603 mm
Altezza	111 mm	155 mm	145 / 180 / 180 mm	183 mm	180 mm	200 mm	215 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	337 mm	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm
Profondità	431 mm	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm
Altezza	307 mm	403 mm	413 / 448 / 448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm
Peso netto	24 / 32 / 32 kg	36 / 36 / 39 / 42 kg	49 / 51 / 57 kg	76 / 71 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg

	SU - SENSOR ULTRA						
	SU-300	SU-400	SU-520	SU-540	SU-600	SU-800	SU-6000
Capacità della pompa	10 / 16 m³/h	16 / 20 m³/h	20 m³/h	40 m³/h	40 / 63 m³/h	63 / 100 m³/h	100 / 155 m³/h
Saldatura doppia	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
Lunghezza barra	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm	2 x (662 + 662) mm
Potenza Totale	370 / 370 W	550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W	2200 / 4000 W
Pressione vuoto (massima)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONI INTERNE							
Larghezza	330 mm	430 mm	560 mm	430 mm	672 mm	864 mm	662 mm
Profondità	360 mm	415 mm	430 mm	415 mm	481 mm	603 mm	874 mm
Altezza	155 mm	180 mm	183 mm	180 mm	200 mm	215 mm	205 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm	1640 mm
Profondità	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm	874 mm
Altezza	403 mm	448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm	1370 mm
Peso netto	34 / 34 / 35 kg	64 / 65 / 40 kg	80 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg	360 kg



Powered by Busch
Garanzia di qualità.

**Massima precisione e
consistenza**
Vuoto controllato tramite
sensore.

Massima versatilità
Vuoto in sacchetti, vuoto
in contenitori esterni e
possibilità di confezionare in
vasetti di vetro.

SE - SENSOR

Gamma SE. Vuoto controllato da sensore di grande precisione.

■ Caratteristiche particolari della gamma Sensor

Pannello di comando digitale

Pannello dotato di display che indica la percentuale esatta di vuoto.

Sicurezza nell'imballaggio dei liquidi

Sicurezza nell'imballaggio dei liquidi grazie al controllo del sensore.

Decompressione controllata

Decompressione a impulsi per proteggere il prodotto da imballare ed evitare rotture del sacchetto sottovuoto.

Vuoto plus

Programma fino a 10 secondi di vuoto extra.

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-200



Modello compatto da tavola. 4 / 8 m³/h. 280 mm.

- Lunghezza barra saldante: 280 mm.
- Pompa **Busch** da 4 / 8 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Piastre di riempimento supplementari.

		Lunghezza barra saldatura	Capacità della pompa	Prezzo
1140620	Confezionatrice sottovuoto SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m ³ /h	1.972€
1141080	Confezionatrice sottovuoto SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m ³ /h	2.239€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-300



Modello compatto da tavola. 8 / 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Lunghezza barra saldante: 320 mm.
- Pompa **Busch** da 8 / 10 / 16 m³/h.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti 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
1141083	Confezionatrice sottovuoto SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m ³ /h	2.692€
1140628	Confezionatrice sottovuoto SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m ³ /h	2.762€
1140630	Confezionatrice sottovuoto SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m ³ /h	2.996€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-400



Modello compatto da tavola. 10 / 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Lunghezza barra saldante: 420 mm.
- Pompa **Busch** da 10 / 16 / 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti 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 m ³ /h	3.400€
1140636	Confezionatrice sottovuoto SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m ³ /h	3.487€
1140638	Confezionatrice sottovuoto SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m ³ /h	3.773€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-520



Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Due barre saldanti da 420+420 / 555 mm.
- Pompa **Busch** da 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti 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
1141142	Confezionatrice sottovuoto SE-520 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	20 m ³ /h	5.140€
1141143	Confezionatrice sottovuoto SE-520 L 230/50-60/1	555 mm	20 m ³ /h	4.850€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-540



novità

Modello a pavimento. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
- Pompa **Becker** da 40 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti 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
1141155	Confezionatrice sottovuoto SE-540 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	40 m ³ /h	6.340€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-600



Modello a pavimento. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Due barre saldanti da 413+656 / 465+465 mm.
- Pompa **Busch** da 40 / 63 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti 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 m ³ /h	7.670€
1140651		Confezionatrice sottovuoto SE-604 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	40 m ³ /h	7.670€
1140662		Confezionatrice sottovuoto SE-606 230-400/50/3N	413 + 656 mm	63 m ³ /h	8.057€
1140663		Confezionatrice sottovuoto SE-606 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	63 m ³ /h	8.057€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-800



Modello a pavimento. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Due barre saldanti da 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Pompa **Busch** da 63 / 100 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio della busta.
- 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 m ³ /h	9.909€
1140681		Confezionatrice sottovuoto SE-806 CC 230-400/50/3N	581 + 581 mm	63 m ³ /h	9.909€
1140682		Confezionatrice sottovuoto SE-806 LL 230-400/50/3N	848 + 848 mm	63 m ³ /h	10.002€
1140696		Confezionatrice sottovuoto SE-810 400/50-60/3N	530 + 848 mm	100 m ³ /h	11.647€
1140697		Confezionatrice sottovuoto SE-810 CC 400/50-60/3N	581 + 581 mm	100 m ³ /h	11.647€
1140698		Confezionatrice sottovuoto SE-810 LL 400/50-60/3N	848 + 848 mm	100 m ³ /h	11.739€

SU - SENSOR ULTRA

Gamma SU.

■ Vuoto controllato da sensore

Ampia gamma di opzioni e schermo LCD a colori da 3.9".

■ Cerchi l'ultima novità per la tua macchina sottovuoto?

SU È LA GAMMA DI CUI HAI BISOGNO.

Pannello di controllo avanzato

Pannello digitale con schermo LCD a colori da 3.9": tutte le informazioni a colpo d'occhio.

Tastiera touch

Tastiera touch retroilluminata protetta contro gli spruzzi di liquidi.

Memoria dei programmi

Capacità di memorizzare 99 programmi differenti con opzione di blocco.

Vuoto per fasi

Programma speciale per prodotti morbidi di tipo poroso.

Confeziona i tuoi liquidi in sicurezza

Sistema di rilevamento del punto di evaporazione dei liquidi, garantendo il massimo vuoto possibile.

Decompressione progressiva

Evita la perforazione del sacchetto con prodotti con spigoli affilati.

Connettività Bluetooth

Programma e controlla la tua macchina sottovuoto dall'app SammicVac.

Stampa le tue etichette

Connessione a una stampante standard per stampare le tue etichette senza bisogno di PC o altri dispositivi. La stampante è opzionale.



Prestazioni e opzioni avanzate

Massimo controllo e coerenza dei risultati in ogni momento.



Connettività Bluetooth

Programmazione facile e stampa diretta di etichette (stampante opzionale).



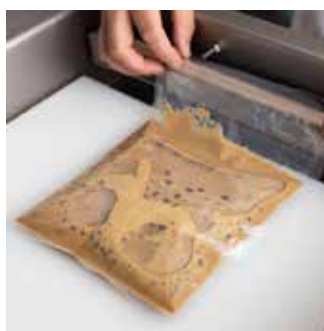
Memoria dei programmi

Crea e nomina i tuoi programmi dall'app.



Opzioni extra

Ampio catalogo di opzioni extra: saldatura migliorata, stampante, gas inerte.



Confeziona i tuoi liquidi in modo sicuro

Sistema di rilevamento del punto di evaporazione dei liquidi.



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-300



Modello compatto da tavola. 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Lunghezza barra saldante: 320 mm.
- Pompa **Busch** da 10 / 16 m³/h.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Contenitori per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.



	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-310P 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm	3.129€
Confezionatrice sottovuoto SU-316P 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	3.364€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX / 4XX (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-316 (installato)	+122€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140732 SU-310P 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm		✓	✓		3.129€
1140733 SU-310GP 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓		3.251€
1140744 SU-316P 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm		✓	✓		3.364€
1140746 SU-316P+ 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm		✓	✓	✓	3.486€
1140747 SU-316GP 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓		3.486€
1140749 SU-316GP+ 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓	✓	3.608€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-400



Modello compatto da tavola. 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Lunghezza barra saldante: 420 mm.
- Pompa **Busch** da 16 / 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- 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.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-416P 230/50-60/1	16 m ³ /h	420 mm	3.854€
Confezionatrice sottovuoto SU-420P 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm	4.140€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX / 4XX (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-420 (installato)	+122€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140762 SU-416P 230/50-60/1	16 m ³ /h	420 mm		✓	✓		3.854€
1140763 SU-416GP 230/50-60/1	16 m ³ /h	420 mm	✓	✓	✓		3.976€
1140774 SU-420P 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm		✓	✓		4.140€
1140776 SU-420P+ 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm		✓	✓	✓	4.262€
1140777 SU-420GP 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm	✓	✓	✓		4.262€
1140779 SU-420GP+ 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm	✓	✓	✓	✓	4.384€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-520

Modello compatto da tavola. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Due barre saldanti da 420+420 / 555 mm.
- Pompa **Busch** da 20 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.



Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- 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.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	5.507€
Confezionatrice sottovuoto SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	5.217€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-520 (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-520 / SU-520CC (installato)	+245€
+ - Opzione saldatura plus per SU-520L (installato)	+122€

LISTA DI CODICI		Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141102	SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		5.507€
1141104	SU-520P+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓	✓	5.752€
1141105	SU-520GP CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		5.629€
1141107	SU-520GP+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	5.874€
1141112	SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓		5.217€
1141114	SU-520P+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓	✓	5.339€
1141115	SU-520GP L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓		5.339€
1141117	SU-520GP+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓	✓	5.461€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-540



novità

Modello a pavimento. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
- Pompa **Becker** da 40 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- 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.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	6.707€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-540 (installato)	+122€
+ - Opzione saldatura plus per SU-540 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI		Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141160	SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		6.707€
1141161	SU-540GP CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		6.829€
1141162	SU-540P+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓	✓	6.952€
1141163	SU-540GP+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	7.074€





CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-600



Modello a pavimento. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Due barre saldanti da 413+656 / 465+465 mm.
- Pompa **Busch** da 40 / 63 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- 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.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-604P 230-400/50/3N	40 m ³ /h	413 + 656 mm	8.221€
Confezionatrice sottovuoto SU-606P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	413 + 656 mm	8.607€
Confezionatrice sottovuoto SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m ³ /h	465 + 465 mm	8.221€
Confezionatrice sottovuoto SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	465 + 465 mm	8.607€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-6XX (installato)	+245€
+ - Opzione saldatura plus per SU-606 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140814 SU-604P 230-400/50/3N	40 m ³ /h	413 + 656 mm		✓	✓		8.221€
1140815 SU-604GP 230-400/50/3N	40 m ³ /h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140838 SU-606P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	413 + 656 mm		✓	✓		8.607€
1140840 SU-606P+ 230-400/50/3N	63 m ³ /h	413 + 656 mm		✓	✓	✓	8.852€
1140841 SU-606GP 230-400/50/3N	63 m ³ /h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140843 SU-606GP+ 230-400/50/3N	63 m ³ /h	413 + 656 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€
1140820 SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m ³ /h	465 + 465 mm		✓	✓		8.221€
1140821 SU-604GP CC 230-400/50/3N	40 m ³ /h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140848 SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	465 + 465 mm		✓	✓		8.607€
1140850 SU-606P+ CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	465 + 465 mm		✓	✓	✓	8.852€
1140851 SU-606GP CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140853 SU-606GP+ CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	465 + 465 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-800



Modello a pavimento. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Due barre saldanti da 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Pompa **Busch** da 63 / 100 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- 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.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
Confezionatrice sottovuoto SU-806P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm	10.461€
Confezionatrice sottovuoto SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm	10.461€
Confezionatrice sottovuoto SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm	10.553€
Confezionatrice sottovuoto SU-810P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	12.199€
Confezionatrice sottovuoto SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	12.199€
Confezionatrice sottovuoto SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	12.291€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-8XX (installato)	+368€
+ - Opzione saldatura PLUS per SU-810 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colleta-mento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140884 SU-806P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓		10.461€
1140885 SU-806GP 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140890 SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓		10.461€
1140891 SU-806GP CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140896 SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓		10.553€
1140897 SU-806GP LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		10.921€
1140938 SU-810P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓		12.199€
1140940 SU-810P+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓	✓	12.444€
1140941 SU-810GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140943 SU-810GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140948 SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓		12.199€
1140950 SU-810P+ CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓	✓	12.444€
1140951 SU-810GP CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140953 SU-810GP+ CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140958 SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓		12.291€
1140960 SU-810P+ LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓	✓	12.536€
1140961 SU-810GP LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		12.659€
1140963 SU-810GP+ LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.904€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-6000



Modello a doppia camera. 100 / 155 m³/h. 2 x (662 + 662) mm.

- Confezionatrice sottovuoto di grande produzione con coperchio basculante e camera doppia. Due barre saldanti da 2 x (662 + 662) mm.
- Pompa **Busch** da 100 / 155 m³/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- 4 piastre di riempimento.

Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- 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.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
☰ Confezionatrice sottovuoto SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	18.320€
☰ Confezionatrice sottovuoto SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	22.074€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-61XX (installato)	+1.000€
+ - Opzione saldatura plus per SU-6160 (installato)	+245€

LISTA DI CODICI		Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141033	SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		18.320€
1141035	SU-6100P+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	18.565€
1141036	SU-6100GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		19.320€
1141038	SU-6100GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	19.565€
1141053	SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		22.074€
1141055	SU-6160P+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	22.319€
1141056	SU-6160GP 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		23.074€
1141058	SU-6160GP+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	23.319€

ACCESSORI - CONFEZIONATRICI SOTTOVUOTO INDUSTRIALI



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: 505 x 550 x 630 mm.
- Carrello-supporto per SE/SU-500: 645 x 555 x 630 mm.

		Prezzo
1140560	Carrello-supporto SE/SU-400 (505 x 550 x 630 mm)	757€
1140561	Carrello-supporto SE/SU-500 (645 x 555 x 630 mm)	809€

Barra saldante per taglio della busta in eccesso

Per confezionatrici sottovuoto a camera. Taglia la parte restante del sacchetto dopo la saldatura.

- Realizza il taglio sopra la busta.
- Disponibile per la serie 400 / 500 / 600 / 800.

		Prezzo
2149772	Saldatura + taglio 420 mm SE/SU-400/500	154€
2149838	Saldatura + taglio 555 mm SE/SU-520 L	224€
2149774	Saldatura + taglio 413 mm SE/SU-600	154€
2149773	Saldatura + taglio 656 mm SE/SU-600	238€
2149775	Saldatura + taglio 465 mm SE/SU-600 CC	195€
2149777	Saldatura + taglio 530 mm SE/SU-800	211€
2149776	Saldatura + taglio 848 mm SE/SU-800	316€
2149778	Saldatura + taglio 581 mm SE/SU-800 CC	283€
2149779	Saldatura + taglio 662 mm SU-6000	238€

Piastra di riempimento

Per confezionatrici sottovuoto Sammic.

- Fabricato in polietilene.

		Prezzo
2149790	Piastra di riempimento SE-200	44€
2149791	Piastra di riempimento SE/SU-300	59€
2149792	Piastra di riempimento SE/SU-400	75€
2149793	Piastra di riempimento SE/SU-500 CC	88€
2149831	Piastra di riempimento SE/SU-500 L	59€
2149794	Piastra di riempimento SE/SU-600 LC	87€
2149795	Piastra di riempimento SE/SU-600 CC	107€
2149796	Piastra di riempimento SE/SU-800	190€
2149797	Piastra di riempimento SE/SU-800 CC	184€
2149798	Piastra di riempimento SE/SU-800 LL	179€
2149563	Piastra di riempimento SU-6000	133€



Supporti per liquidi



Per confezionatrici sottovuoto.

- Ideali per liquidi.
- Fabricato in materiale plastico per gamme 400 / 500 / 600.
- Fabricato in acciaio inossidabile per gamma 800.
- Base del supporto regolabile.

		Prezzo
2149531	Supporto liquidi SE/SU-300 (310 x 290 x 54 mm)	87€
2149020	Supporto liquidi SE/SU-400/500 (375 x 355 x 71 mm)	90€
2149074	Supporto liquidi SE/SU-600 (590 x 400 x 63 mm)	93€
2141798	Supporto liquidi SE/SU-800 (750 x 404 x 108 mm)	99€

Kit di vuoto esterno "Vac-Norm"



Per confezionatrici sottovuoto a camera.

- Per fare il vuoto in contenitori Vac-Norm, con alimenti cotti, prolungando la durata del prodotto.
- Lunghezza tubo: 1.5 m.
- **NOTA: Non valido per la serie 6000.**

		Prezzo
2149244	Vac-Norm (mod. da banco)	92€
2149257	Vac-Norm (mod. su piedi)	108€

Recipienti vac-norm



Vaschetta inossidabile gastronorm per realizzare il vuoto esterno della macchina sottovuoto.

- Contenitori Vac-norm di diverse dimensioni.
- Ideale per qualunque alimento, specialmente per i più liquidi.
- Realizzati in acciaio inox.



		Prezzo
5140104	Contenitore vac-norm 1/1 100	126€
5140102	Contenitore vac-norm 1/1 150	156€
5140100	Contenitore vac-norm 1/1 200	175€
5140108	Contenitore vac-norm 1/2 100	82€
5140106	Contenitore vac-norm 1/2 150	85€
5140112	Contenitore vac-norm 1/3 100	67€
5140110	Contenitore vac-norm 1/3 150	80€
5140114	Coperchio vac-norm 1/1	104€
5140115	Coperchio vac-norm 1/1 acciaio inossidabile	149€
5140116	Coperchio vac-norm 1/2	84€
5140117	Coperchio vac-norm 1/2 acciaio inossidabile	102€
5140118	Coperchio vac-norm 1/3	64€
5140120	Guarnizione cop vac-norm 1/1	26€
5140122	Guarnizione cop vac-norm 1/2	24€
5140124	Guarnizione cop vac-norm 1/3	13€
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: 90 µ.

		Prezzo
1140600	Buste 180 x 300 mm 80°C (pack 100 unità)	18€
1140602	Buste 300 x 400 mm 80°C (pack 100 unità)	30€
1140601	Buste 350 x 550 mm 80°C (pack 100 unità)	47€
5141250	Buste 150 x 150 mm 80°C (pack 1000 unità)	35€
5141251	Buste 165 x 200 mm 80°C (pack 1000 unità)	48€
5141252	Buste 180 x 300 mm 80°C (pack 1000 unità)	84€
5141253	Buste 300 x 400 mm 80°C (pack 1000 unità)	186€
5141258	Buste 350 x 550 mm 80°C (pack 500 unità)	147€
1140605	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254	Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255	Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€

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 Sammic 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	735€

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 45 mm.
- Per stampante CG2 e RB.



		Prezzo
1140566	Etichette per stampante per SU (4 x 1000)	209€



Etichette a trasferimento termico per stampante RB



Etichette a trasferimento termico.

- Etichette non termiche da 55 x 45 mm e nastro in rotolo, immergibili nello SmartVide fino a 100°C.
- Per la stampante RB di Sammic.

		Prezzo
1140567	Etichette + Ribbon stampante per SU (5000 un da 55 x 45mm)	124€

Kits di manutenzione per confezionatrici sottovuoto



novità

Ti offriamo in anticipo i componenti soggetti a maggiore usura delle confezionatrici sottovuoto Sammic. Possono essere acquistati come complementi delle confezionatrici o come elementi di post-vendita. Tieni il tuo kit a portata di mano ed evita di fermare la macchina in attesa dei componenti.

Ogni kit comprende:

- Tanica di olio.
- Cuscinetto.
- Resistenza di saldatura.
- Nastro adesivo.
- Guarnizione a campana.

		Prezzo
2149882	Kit di manutenzione SE/SU-200/300	77€
2149883	Kit di manutenzione SE/SU-400	92€
2149884	Kit di manutenzione SE/SU-500	143€
2149885	Kit di manutenzione SE/SU-600	219€
2149886	Kit di manutenzione SE/SU-800	230€
2149887	Kit di manutenzione SE/SU-6000	260€



Confezionatrici sottovuoto industriali · Gamma EXT

Confezionatrici sottovuoto professionali

Confezionatrici sottovuoto senza camera per buste goffrate.
 Controllo vuoto con sensore.



- Confezionatrici sottovuoto ad aspirazione esterna.
- Controllo vuoto con sensore.
- Per buste goffrate di diverse dimensioni.
- Funzionamento automatico.
- 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	13 l/min	21 l/min
Lunghezza barra saldatura	330 mm	430 mm
Potenza Totale	380 W	450 W
DIMENSIONI ESTERNE		
Larghezza	390 mm	490 mm
Profondità	300 mm	295 mm
Altezza	180 mm	180 mm
Peso netto	6 kg	8.2 kg



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SV-33



Confezionatrice sottovuoto professionale. 13 l/min. 330 mm.

- Confezionatrice sottovuoto senza camera per buste goffrate.
- Controllo vuoto con sensore.
- Barra saldante da 330 mm e pompa autolubrificante da 13 l/min.

		Prezzo
5140215	Confezionatrice sottovuoto SV-33 230/50/1	525€

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO SV-43



Confezionatrice sottovuoto professionale. 21 l/min. 430 mm.

- Confezionatrice sottovuoto senza camera per buste goffrate.
- Controllo vuoto con sensore.
- Barra saldante da 430 mm e pompa autolubrificante da 21 l/min.

		Prezzo
5140225	Confezionatrice sottovuoto SV-43 230/50-60/1	1.002€

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 180 x 300 mm (pack 100 unità)	34€
1140613	Buste goffrate 300 x 400 mm (pack 50 unità)	28€
1140614	Buste goffrate 350 x 550 mm (pack 50 unità)	47€

Combina la tua **attrezzatura Sammic** con **JANBY Track** e digitalizza il processo sous-vide



europe.janby.kitchen



Automatizza i processi di produzione sous vide e i rapporti sulla sicurezza alimentare mantenendo la tracciabilità di ogni prodotto.



» Una proposta di valore unica «

Migliora la tua offerta gastronomica e **augmenta il valore** percepito

Replica la qualità dei tuoi piatti in scala per la tua attività riducendo gli sprechi.



Risparmia sulla manodopera

Automazione del processo di rigenerazione riduce notevolmente la necessità di manodopera qualificata. Allo stesso tempo, riduce lo stress sul posto di lavoro.



Automatizza i rapporti **HACCP/APPCC** garantendo la sicurezza alimentare

Product/Program	Batch	Units	Container
SALMON		1 units	10
TURKEY		1 units	10
GRILLED CHICKEN BREAST		1 units	10
PORK		1 units	10
BEEF MEATLOAF		1 units	10
BEEF		1 units	10
PORK		1 units	10
SALMON		1 units	10

Stabilisci i punti critici di controllo e azioni correttive in **JANBY Track** per generare report **HACCP/APPCC** automatizzati.

Processo decisionale basato sui dati

Analizza ogni ciclo di rigenerazione nel **JANBY Cloud** e prendi decisioni basate su dati reali.



Soluzioni SmartVide per grandi produzioni



SmartVide XL + vasca potenziata 120P



- **Grande capacità**
Vasca da 120 litri.
- **Versatilità dell'offerta**
Offri una maggiore varietà di piatti nel tuo locale. Cucina e rigenera diversi tipi di ricette contemporaneamente.
- **Massima qualità**
Cottura e rigenerazione garantite a temperature controllate con precisione, preservando la qualità del prodotto ed esaltando sapori e consistenze.
- **Alta precisione**
Dotato di un sistema di controllo della temperatura ad alta precisione per risultati altamente coerenti.
- **HACCP**
Il controllo HACCP è estremamente semplice, consentendo di esportare e stampare i risultati di cottura.

Organizza i tuoi prodotti

I cestelli in acciaio inox realizzati su misura ti permettono di organizzare i tuoi prodotti nella vasca 120P.



CESTI PER LA VASCA 210P

Cesto	Dimensioni (L x P x A)
1180430	245 x 190 x 315 mm
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180436	199 x 176 x 351 mm - Rack 4
1180437	199 x 176 x 351 mm - Rack 3

SMARTVIDE XL + VASCA POTENZIATA 120P

kW	Capacità d'acqua	Dimensioni esterne (L x P x A)	Dimensioni interne (L x P x A)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm	630 x 380 x 380 mm

Di serie: Rubinetto di carico, valvola di scarico, piedini regolabili, connettività WiFi, cavo di alimentazione. Opzione con coperchio o senza coperchio.



L'interno della vasca ha un design pulito con bordi arrotondati per evitare l'accumulo di sporcizia e facilitarne la pulizia.

Cuocitori a bassa temperatura SmartVide

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.



■ Cottura a bassa temperatura

PER OTTENERE IL MEGLIO DAGLI ALIMENTI

I cuocitori a bassa temperatura Sammic offrono prestazioni professionali. Sono dotati di un sistema di controllo della temperatura altamente preciso e possono lavorare in contenitori fino a 120 litri, a seconda del modello. Inoltre, vantano funzionalità all'avanguardia e uno schermo a colori che consente un funzionamento semplice e intuitivo della macchina.

■ SmartVide by Sammic

PERCHÉ SCEGLIERE IL CUOCITORE SOTTOVUOTO SMARTVIDE?

Facile da usare

Basta programmare temperatura e tempo: SmartVide farà il resto.

Estremamente preciso

Consente di ottenere risultati eccellenti.

Facile da posizionare e trasportare

Dotati di maniglia ergonomica e robusta.

Di ultima generazione

Connettività Bluetooth, pronto per HACCP, memoria delle ricette e molto altro ancora.

■ Vantaggi della cottura sottovuoto

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 eccellenti.

Vantaggi nell'organizzazione 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 by Sammic:

- Può essere utilizzato in vassoi gastronorm di diverse dimensioni.
- Facile stoccaggio e trasporto.
- Stabilità / uniformità di $\pm 0.1^\circ\text{C}$.
- Profondità minima di lavoro: 150 mm / 200 mm (SmartVide XL).
- Connettività Bluetooth.
- Predisposto per HACCP.
- Predisposto per Janby Track.
- Memoria delle ricette.
- Aggiornamento software continuo.
- Sonda al cuore opzionale.

Maggiori informazioni su www.sous-vide.cooking.





	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacità	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonda al cuore	opz.	opz.	opz.	opz.
Bluetooth	sì	sì	sì	sì
Connettività wifi	-	-	-	sì
Pronto per HACCP	sì	sì	sì	sì
Aggiornamento del firmware	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	-
ALIMENTAZIONE ELETTRICA				
Potenza Totale	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
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 435 mm
Peso netto	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4.65 kg



Connettività Bluetooth
Offre funzionalità avanzate come la memoria delle ricette, la tracciabilità HACCP, l'avvio ritardato o l'aggiornamento del software.



HACCP-ready
Esporta o stampa i risultati della cottura alla fine di ogni ciclo.



Janby Track-ready
Pronti per funzionare con Janby Track, il nuovo sistema di tracciabilità individualizzata dei tempi di cottura.



Aggiornamento del firmware
Il software che controlla il tuo SmartVide sarà sempre aggiornato.



Sonda al cuore opzionale
Misura la temperatura nel cuore del prodotto in tempo reale e programma la macchina in base al valore misurato.



SmartVide App





CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA 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.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	1600 W	30 l	1.023€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA 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.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.278€

Opzionale

- Borsa di trasporto.
- Sonda al cuore.
- Vasca isolata.
- Coperchio.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA 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.
- Programmabile: possibilità di memorizzare 20 programmi di cottura.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.582€

Incluso

- Borsa di trasporto.

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Vasche isolate.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen).



CUOCITORE A BASSA TEMPERATURA SMARTVIDE XL

Capacità massima: 120 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.

		Potenza Totale	Capacità massima recipiente	Prezzo
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1	2600 W	120 l	1.910€

Incluso

- Janby Track Mini (richiede attivazione).

Opzionale

- Sonda al cuore.
- Contenitori isolati.
- Vasca potenziata.
- Coperchi.
- Sfere antivapore.
- Janby Track (disponibile su janby.kitchen)

ACCESSORI

Sonda per sous-vide



Per arrivare al cuore del prodotto.

Per SmartVide.

		Prezzo
1180090	Sonda cuore SmartVide	206€

Membrana per sonda sous-vide



Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.

		Prezzo
1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	37€

novità

Vasca isolata per Sous Vide



Per modello SmartVide.

- Fabricato in acciaio inossidabile.
- Disponibile in 3 misure.
- 1180060 & 1180065: con rubinetto di scarico.
- 1180056: vasca compatta senza rubinetto.
- GN 2/3: capacità di 18 l. 335 x 370 x 288 mm.
- GN 1/1: capacità di 28 l. 335 x 600 x 288 mm.
- GN 2/1: capacità di 56 l. 660 x 600 x 288 mm.

		Prezzo
1180056	Vasca 18 SmartVide (2/3 de 200 mm)	356€
1180060	Vasca 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	429€
1180065	Vasca 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	544€

Vasche potenziate per SmartVide X



Vasche da 28 litri e 56 litri.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide X / XL, 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.

* Nota: il cuocitore SmartVide viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.044€
1180075	Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.423€



Vasche potenziata per SmartVide XL

Collegata e controllata da SmartVide XL.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- Dotato di resistenze controllabili dal cuocitore.
- L'interazione intelligente cuocitore-vasca ottimizza i tempi di riscaldamento.
- È particolarmente indicato per cotture di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di rubinetto per lo svuotamento.
- 120P: dotato di rubinetto di riempimento.

* Nota: il cuocitore SmartVide XL viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180070	Vasca potenziata 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.044€
1180075	Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.423€
1180420	Vasca potenziata 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l	3.900€
1180415	Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Vasca potenziata con coperchio ribaltabile per SmartVide XL: 120P LID

Vasca di grande capacità con coperchio ribaltabile integrato: massima efficienza. Collegata e controllata da SmartVide XL.

La vasca potenziata si collega allo SmartVide XL, che lo controlla per un riscaldamento dell'acqua più rapido.

- Dotato di resistenze controllabili dal cuocitore.
- L'interazione intelligente cuocitore-vasca ottimizza i tempi di riscaldamento.
- È particolarmente indicato per cotture di prodotti congelati o molto freddi.
- Realizzato in acciaio inossidabile.
- Dotato di rubinetto di riempimento e di rubinetto per lo svuotamento.
- Il coperchio con cerniere integrato riduce le emissioni di vapore e migliora il consumo di energia grazie alla gestione termica.

* Nota: il cuocitore SmartVide XL viene ordinato separatamente.

		Potenza Totale	Capacità	Prezzo
1180415	Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Coperchi per SmartVide

Coperchi per SmartVide.

Coperchio per la cottura sous-vide.

- Realizzati in acciaio inox.
- Impedisce l'evaporazione dell'acqua durante la cottura.
- È adatto a contenitori gastronorm 2/3, 1/1 e 2/1, serbatoi isolati Sammic o potenziati.
- Con maniglia.

		Prezzo
1180058	Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	50€
1180057	Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5	50€
1180062	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	57€
1180063	Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	57€
1180067	Coperchio 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	101€
1180427	Coperchio vasca 120P (non ribaltabile)	132€

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 28 l	50€
1180191	Base separatore per contenitori 56 l	86€

Divisori per contenitori

Consentono di organizzare il cibo in una vasca isolata o potenziata (28P / 56P) 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 28 l)	61€
1180181	Divisore M (divisore corto per contenitore da 56 l)	98€
1180182	Divisore L (divisore lungo per contenitore da 56 l)	113€
1180183	Divisore intermedio 1/2 (56 l)	56€
1180184	Divisore intermedio 2/3 (56 l)	60€
1180188	Supporto divisore per contenitori 28 / 56 (pack 2)	115€

Cestelli / rack per vasca potenziata 120P

Dimensioni diverse di cestello per organizzare i prodotti all'interno della vasca potenziata.

- Cestelli per organizzare il prodotto nella vasca potenziata 120P.
- Fabbricati in acciaio inossidabile.
- Una vasca potenziata 120P ha una capacità per 3 - 5 cestelli / 5 rack.



novità



		Prezzo
1180430	Cestello 245 x 190 x 315 B	142€
1180433	Cestello 480 x 190 x 315 B	202€
1180436	Rack 4 199 x 176 x 351 mm	109€
1180437	Rack 3 199 x 176 x 351 mm	104€



Sfere antivapore

Sfere di isolamento.

Sfere antivapore cave in polipropilene da Ø 20 mm.

- 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 Ø 20 mm - 1.000 unità	98€

Borsa per il trasporto SmartVide

Borsa speciale per lo SmartVide.

In dotazione con SmartVide 9 e opzionale per SmartVide 7 e SmartVide 5.
Non è valido per SmartVide XL.



		Prezzo
1180085	Borsa SmartVide	67€

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



		Prezzo
1140605	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254	Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255	Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€

Cuocitori a bagnomaria

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.



- Sistema di cottura a bagno maria statico.
- Unisce la precisione e la capacità del proprio lavoro senza l'utilizzo di contenitori esterni.
- Diversi modelli e capacità.
- Costruzione in acciaio inossidabile.
- Modello da 14 o 28 litri con possibilità di divisori 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	14 l	28 l	4+22 l
Alimentazione elettrica	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~
Potenza Totale	1000 W	1500 W	1900 W
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.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.



		Prezzo
5170000	Cuocitore sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.782€

Incluso

- Rubinetto di scarico.



CUOCITORE SOUS-VIDE SVC-28



Grande capacità: 28 lt.

Cuocitore a bagnomaria.

- Costruito interamente in acciaio inossidabile.
- Modello da 28 litri.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

		Prezzo
5170005	Cuocitore sous-vide SVC-28 230/50-60/1	2.054€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

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.
- Sensibilità da 0,2°C/Uniformità da 0,1°C.

		Prezzo
5170010	Cuocitore sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.618€

Incluso

- Rubinetto di scarico.

Opzionale

- Apparecchiature supplementari:
Confezionatrici sottovuoto.

ACCESSORI

Membrana per sonda sous-vide

Per mantenere il vuoto nel sacchetto quando viene utilizzata la sonda.



		Prezzo
1180051	Membrana 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	37€

novità

Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.



		Prezzo
1140605	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)	31€
1140606	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	60€
1140607	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	94€
5141254	Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	61€
5141255	Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	92€
5141256	Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	149€
5141257	Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	330€
5141259	Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	283€

Forni gastronorm CombiSteam

■ Cottura

- Cottura a convezione, combinata ed a vapore a tempo o con sonda cuore.
- Temperatura regolabile da 30°C a 280°C.
- Modalità di cottura manuale, programmata e/o automatica.
- Preriscaldamento manuale e/o automatico regolabile fino a 300°.
- Ciclo di MANTENIMENTO al termine della cottura manuale e/o programmata.
- Cicli speciali: cottura in Delta T, Time's up per cotture sincronizzate, Cook&Go per cotture simultanee, raffreddamento rapido camera di cottura, rigenerazione e lievitazione.
- Funzione erogazione manuale umidità.
- Tecnologia FastSteam per la generazione di vapore immediato.
- Tecnologia CSSteam per la generazione di vapore con steamer ad alta efficienza (secondo modello).
- Tecnologia programmabile FCS (Fast Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità.
- Tecnologia automatica SCS (Smart Chimney System) per la rimozione forzata dell'umidità.
- Velocità di ventilazione regolabili (7) ed una ad impulsi con inversione automatica del senso di rotazione.



■ Ricette

- Ricettario CSRECIPES precaricato e suddiviso per categorie.
- Ricettario MYCOOKBOOK per il salvataggio delle ricette su cartelle personalizzabili.
- Fino a 10 fasi di cottura memorizzabili per ogni programma.
- Funzione Click&Share per il salvataggio delle ricette con la propria immagine di copertina.

■ Display touch screen

- Display touchscreen 10" multilingue.
- Interfaccia USB per upload e download dati (inclusi i dati HACCP).
- Predisposizione alla connessione WIFI integrata.
- Visualizzazione allarmi su display con sistema di autodiagnosi.

■ Struttura e consumi

- Camera di cottura stampata in acciaio inox 304.
- Struttura pannello comandi in acciaio inox 304.
- Struttura frontale forno con sistema screwless.
- Pannello comandi simply-removable.
- Fianco laterale destro simply-approachable.
- Vano motori simply-approachable.
- Vano raccogli condensa integrato.
- Sonda cuore multipunto con collegamento esterno alla camera di cottura.
- Sifone scarico acqua integrato.
- Piedini regolabili in altezza.
- Predisposizione per kit di sovrapposizione in colonna.
- Reggitegla con struttura simply-removable.
- Struttura maniglia ergonomica e leggera conforme agli standard HACCP.
- Predisposizione reversibilità porta D/S* (può essere richiesto solo al momento dell'ordine).
- Porta con doppio vetro ad elevato isolamento termico e facilmente ispezionabile e safety fanstop all'apertura. Illuminazione alogena multilampada interna alla camera di cottura.

■ Pulizia

- Doccetta retrattile integrata opzionale.
- Lavaggio automatico forno con monocomponente CS Clean (4+1 cicli).
- Funzione carica detergente.
- Vano detergente monoprodotto integrato per CS Clean (lavaggio).





	HX-611C	HX-711	HX-1111	HX-211T
CAPACITÀ				
Tipo di vassoio	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Carrello gn 1/1				1
Numero di vassoi	6	7	11	20
Distanza tra vassoi	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POTENZA				
Potenza Totale	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Grado di protezione IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacità di carico	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Carico massimo per vassoio	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
DISTANZE PER L'INSTALLAZIONE				
Lato sinistro	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Lato destro	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte posteriore	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Parte superiore	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
CONNESSIONE IDRAULICA				
Connessione auto-pulente	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Connessione vapore (acqua decalcificata)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pressione acqua di alimentazione (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diametro scarico	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
DIMENSIONI ESTERNE				
Dimensioni esterne	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
Peso netto	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg



novità

FORNO GASTRONORM COMBISTEAM COMPACT HX-611

Forno gastronorm compatto. Capacità: 6 teglie di GN 1/1.

Forno gastronorm CombiSteam Compact HX-611D 380-415/50-60/3N	Prezzo
	8.580€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda multipunto. · Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente. · Connettività Wifi e USB. 	<ul style="list-style-type: none"> · Opzione di apertura a sinistra. · Sonda sous-vide. · Doccia integrata. · Cappa di condensazione. · Supporto.

Doccia integrata	Prezzo
	+220€
Opzione di apertura a sinistra	+440€

LISTA DI CODICI		Apertura a destra	Apertura a sinistra	Doccia integrata	Prezzo
5120070	HX-611D 380-415/50-60/3N	✓			8.580€
5120071	HX-611I 380-415/50-60/3N		✓		9.020€
5120072	HX-611DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	8.800€
5120073	HX-611ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	9.240€



FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacità: 7 teglie di GN 1/1.



novità

	Prezzo
Forno gastronorm CombiSteam HX-711D 380-415/50-60/3N	8.800€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda multipunto. · Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente. · Connettività Wifi e USB. 	<ul style="list-style-type: none"> · Opzione di apertura a sinistra. · Tensione 230V 3~ · Sonda sous-vide. · Doccia integrata. · Cappa di condensazione. · Supporto per teglie 600 x 400 mm. · Kit di composizione a colonna. · Supporto.

	Prezzo
Doccia integrata	+220€
Opzione di apertura a sinistra	+440€

LISTA DI CODICI	Apertura a destra	Apertura a sinistra	Doccia integrata	Prezzo
5120074 HX-711D 380-415/50-60/3N	✓			8.800€
5120075 HX-711I 380-415/50-60/3N		✓		9.240€
5120076 HX-711DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	9.020€
5120077 HX-711ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	9.460€

FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-1111

Capacità: 11 teglie di GN 1/1.



novità

	Prezzo
Forno gastronorm CombiSteam HX-1111D 380-415/50-60/3N	10.450€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda multipunto. · Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente. · Connettività Wifi e USB. 	<ul style="list-style-type: none"> · Opzione di apertura a sinistra. · Tensione 230V 3~ · Sonda sous-vide. · Doccia integrata. · Cappa di condensazione. · Supporto per teglie 600 x 400 mm. · Kit di composizione a colonna. · Supporto.

	Prezzo
Doccia integrata	+220€
Opzione di apertura a sinistra	+440€

LISTA DI CODICI	Apertura a destra	Apertura a sinistra	Doccia integrata	Prezzo
5120078 HX-1111D 380-415/50-60/3N	✓			10.450€
5120079 HX-1111I 380-415/50-60/3N		✓		10.890€
5120080 HX-1111DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	10.670€
5120081 HX-1111ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	11.110€



novità

FORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacità: 1 carrello con 20 teglie GN 1/1 (incluso).

Forno per supermercati e grandi servizi di catering collettivo: touchscreen, affidabile, tecnologico.

HX-211T è il forno extra-large con 20 teglie, che combina design, robustezza e precisione, ideale per gli ambienti in cui è più necessario: le grandi cucine delle mense scolastiche, aziendali e ospedaliere, così come nella vendita al dettaglio su larga scala.

		Prezzo
5120082	Forno gastronorm CombiSteam HX-211T 380-415/50-60/3N	20.900€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda multipunto. · Doccia integrata. · Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente. · 1 carrello per 20 teglie GN 1/1. · Connettività Wifi e USB. 	<ul style="list-style-type: none"> · 1 carrello per 16 teglie 600x400 mm · 1 carrello per 16 teglie GN 1/1.



ACCESSORI - FORNI GASTRONORM COMBISTEAM

Cappe di condensazione



novità

		Prezzo
5121175	Cappa di condensazione KCC per HX-611C	3.372€
5121176	Cappa di condensazione KC per HX-711 e HX-1111	3.897€

Guide da 600 x 400 mm per HX-711 / HX-1111



novità

		Prezzo
5121189	Guide da 600 x 400 mm per HX-711 (6)	374€
5121199	Guide da 600 x 400 mm per HX-1111 (10)	541€

Supporti per forni CombiSteam



novità

		Prezzo
5121177	Supporto per HX-611	1.100€
5121178	Supporto per HX-711 / HX-1111	1.100€

Accessori per la sovrapposizione dei forni

novità

		Prezzo
5121182	Supporto inferiore per la sovrapposizione dei forni	947€
5121183	Kit per sovrapposizione forni in colonna (senza cappa aspirante) per HX-711 e HX-1111	1.033€
5121184	Kit per sovrapposizione forni in colonna (KC con cappa aspirante) per HX-711 e HX-1111	1.240€

Carrelli per forno HX-211T



novità

		Prezzo
5121185	Carrello per forno HX-211T 20 x GN 1/1	3.850€
5121186	Carrello per forno HX-211T 16 x 600x400	3.850€
5121187	Carrello per forno HX-211T 16 x GN 1/1	3.850€



Sonde per forni CombiSteam



novità

		Prezzo
5121191	Sonda multipunto HX	275€
5121192	Sonda sous-vide HX	318€

Teglie e griglie per forni CombiSteam



novità

		Prezzo
5121195	Vassoio per 6 uova HX	221€
5121196	Vassoio per friggere HX	279€
5121197	Griglia HX	228€
5121198	Griglia per polli HX	76€

Detergente per forni CombiSteam



novità

		Prezzo
5121193	Detergente per HX (scatola da 12 x 1 kg)	147€

Abbattitori di temperatura

Abbattimento rapido, surgelazione e conservazione automatica

L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per prolungare la vita degli alimenti. Potenza, versatilità e affidabilità sono le principali caratteristiche dei nostri abbattitori.



L'abbattimento rapido aiuta a mantenere la qualità degli alimenti, a conservare i nutrienti e a migliorare l'efficienza dei processi in cucina.

■ Un ampio campo di applicazioni

- Pizze congelate, pasta fresca, pasticceria, gastronomia, gelateria, dessert, pane, eccetera.

■ Un'apparecchiatura, varie funzioni

- Abbattimento rapido a +3 °C che inibisce la proliferazione batterica e impedisce che l'alimento si disidrati a causa dell'evaporazione, conservandone così le qualità originali per un periodo di cinque - sette giorni.
- Surgelazione a -18 °C al centro in meno di quattro ore che evita la formazione di microcristalli, condizione essenziale affinché, al momento dell'utilizzo, l'alimento scongelato abbia la consistenza e la qualità originarie.
- Conservazione automatica alla temperatura di mantenimento programmata al termine di ogni funzione.

■ Struttura robusta, igienica e sicura

- Costruito in acciaio inox con protezione catodica igienica e facile da pulire.
- Isolamento con schiuma di poliuretano espanso a base d'acqua senza CFC e HCFC.
- Compressori ad elevata potenza per un raffreddamento rapido.
- Flusso d'aria indiretto.
- Fluido refrigerante freon a basso contenuto di GWP.
- Evaporatori trattati con cataforesi per ridurre odori e muffa, favorendo rendimento e durabilità nel tempo.

■ Pannello di controllo avanzato

- Cicli di temperatura, tempo o sonda al cuore.
- Funzione HARD per refrigerazione rapida, SOFT per surgelazione.
- Memorizzazione dei dati al termine del ciclo.
- Possibilità di personalizzare e memorizzare cicli e regolazioni.
- Funzioni HACCP per la memorizzazione degli allarmi.
- Connettività Bluetooth per il massimo controllo dei processi.

■ Cicli speciali

- Preraffreddamento.
- Sanitizzazione del pesce crudo.
- Indurimento del gelato.
- Altri cicli opzionali: scongelamento, sterilizzazione dell'interno, raffreddamento con sonda al cuore.





	AT-3 2/3	AT-3 1/1	AT-5 1/1	AT-7P
CARATTERISTICHE				
Capacità recipienti GN 2/3	3	-	-	-
Capacità recipienti GN 1/1	-	3	5	7
Capacità recipienti GN 2/1	-	-	-	-
Distanza tra vassoi	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Carrello gn 1/1	-	-	-	-
Carrello gn 2/1	-	-	-	-
Carrello EN 600 x 400	-	-	-	-
Carrello EN 600 x 800	-	-	-	-
Sonda al cuore	sì	sì	sì	
CAPACITÀ RAFFREDDAMENTO				
Capacità di raffreddamento in +3°C	90'	90'	90'	90'
Capacità di raffreddamento - rendimento	7 kg	7 kg	20 kg	25 kg
Capacità di ultracongelamento in -18°C	240'	240'	240'	240'
Capacità di ultracongelamento - rendimento	4.9 kg	5 kg	14 kg	16 kg
Consumo	700 W	720 W	1000 W	1200 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	600 mm	600 mm	820 mm	820 mm
Profondità	605 mm	864 mm	740 mm	738 mm
Altezza	400 mm	460 mm	900 mm	1142 mm
Peso netto	42 kg	55 kg	90 kg	140 kg

	AT-10 1/1	AT-14 1/1	AT-20	AT-20 (COMPATIBLE)
CARATTERISTICHE				
Capacità recipienti GN 2/3	-	-	-	-
Capacità recipienti GN 1/1	10	14	-	-
Capacità recipienti GN 2/1	-	-	-	-
Distanza tra vassoi	70 mm	65 mm		
Carrello gn 1/1	-		1	1
Carrello gn 2/1	-	-	1	-
Carrello EN 600 x 400	-	-	1	-
Carrello EN 600 x 800	-	-	1	-
Sonda al cuore	sì	sì	sì	sì
CAPACITÀ RAFFREDDAMENTO				
Capacità di raffreddamento in +3°C	90'	90'	90'	90'
Capacità di raffreddamento - rendimento	28 kg	39 kg	90 kg	75 kg
Capacità di ultracongelamento in -18°C	240'	240'	240'	240'
Capacità di ultracongelamento - rendimento	18 kg	23 kg	65 kg	45 kg
Consumo	3600 W	3800 W	3900 W	3800 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	820 mm	820 mm	890 mm	945 mm
Profondità	800 mm	800 mm	1397 mm	1116 mm
Altezza	1750 mm	1750 mm	2450 mm	2445 mm
Peso netto	190 kg	190 kg	450 kg	360 kg

ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-3 2/3



3 x GN 2/3 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 7 kg / 90'.
- Surgelazione: 4.9 kg / 240'.

		Prezzo
5140183	Abbattitore AT-3 2/3 230/50/1	3.600€

Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Bluetooth.

Opzionale

- Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-3 1/1



3 x GN 1/1 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 7 kg / 90'.
- Surgelazione: 5 kg / 240'.

		Prezzo
5140182	Abbattitore AT-3 1/1 230/50/1	4.150€

Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Bluetooth.

Opzionale

- Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-5 1/1



5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 20 kg / 90'.
- Surgelazione: 14 kg / 240'.

		Prezzo
5140185	Abbattitore AT-5 1/1 230/50-60/1	5.550€

Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Bluetooth.

Opzionale

- Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.



novità

ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-7P 1/1

7 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 25 kg / 90'.
- Surgelazione: 16 kg / 240'.

		Prezzo
5170188	Abbattitore AT-7PW 1/1 230/50/1	6.990€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda al cuore. · Connettività Wi-Fi. 	<ul style="list-style-type: none"> · Sterilizzazione a ozono.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-10 1/1

10 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 28 kg / 90'.
- Surgelazione: 18 kg / 240'.

		Prezzo
5140190	Abbattitore AT-10 1/1 230/50/1	9.350€
5140192	Abbattitore AT-10 1/1 400/50-60/3N	9.350€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda al cuore. · Connettività Bluetooth. 	<ul style="list-style-type: none"> · Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-14 1/1

14 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 65 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 39 kg / 90'.
- Surgelazione: 23 kg / 240'.

		Prezzo
5140194	Abbattitore AT-14 1/1 400/50-60/3N	10.500€

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> · Sonda al cuore. · Connettività Bluetooth. 	<ul style="list-style-type: none"> · Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.





ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20

1 carrello GN 1/1 / 1 carrello GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800.
Motore integrato.

Rendimento:

- Refrigerazione: 90 kg / 90'.
- Surgelazione: 65 kg / 240'.

		Prezzo
5140145	Abbattitore AT-20 400/50/3N	24.500€

Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Bluetooth.

Opzionale

- Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.



ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 (COMPATIBILE)

1 carrello 20 x GN 1/1 compatibile con i forni. Motore integrato.

Rendimento:

- Refrigerazione: 75 kg / 90'.
- Surgelazione: 45 kg / 240'.

		Prezzo
5140149	Abbattitore AT-20CHS 400/50/3N (compatibile con Sammic HX-211T)	20.150€
5140142	Abbattitore AT-20CHR 400/50/3N (compatibile con Rational)	20.150€
5140143	Abbattitore AT-20CHC 400/50/3N (compatibile con Convotherm)	20.150€
5140144	Abbattitore AT-20CHG 400/50/3N (compatibile con Giorik)	20.150€

Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Bluetooth.

Opzionale

- Connettività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.

ACCESSORI



Carrelli vassoi

Fabbricati in acciaio inox e progettati per abbattitori di temperatura.

Per GN 1/1 e GN 2/1.

- Carrelli per 20 vassoi GN.
- Ruote inox.
- Resistono fino a - 45 °C.

		Prezzo
5140027	Carrello 20 teglie GN 1/1	1.200€
5140028	Carrello 20 teglie GN 2/1	1.300€



Termosigillatrici per vaschette

Termosigillatrice per 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	150 mm	150 mm	210 mm
Potenza Totale	450 W	500 W	700 W
Cicli al minuto		6-8	6-8
DIMENSIONI ESTERNE			
Peso netto	11 kg	20 kg	25 kg





TERMOSIGILLATRICE TS-150

Per la sigillatura di vaschette con film.
Ampiezza massima della bobina di 150 mm.

		Prezzo
1150001	Termosigillatrice TS-150 230/50-60/1	1.168€

Incluso

- 2 forme intercambiabili: Accetta vassoi di diverse misure.
- Bobina di film.



TERMOSIGILLATRICE TM-150

Termosigillatrice elettrica manuale.
Larghezza della bobina: 150 mm (non inclusa).

- 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.
- NOTE: bobina non inclusa. Stampi non inclusi.**

		Prezzo
5140315	Termosigillatrice TM-150 230/50/1	2.633€
5141151	Stampo TM-150/1 (1 x 190x137mm)	613€
5141152	Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm)	652€
5141159	Stampo TM-150 / M (Multi)	959€



TERMOSIGILLATRICE TM-210

Termosigillatrice elettrica manuale.
Larghezza della bobina: 210 mm (non inclusa).

- 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.
- NOTE: bobina non inclusa. Stampi non inclusi.**

		Prezzo
5140321	Termosigillatrice TM-210 230/50/1	3.499€
5142211	Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm)	613€
5142212	Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm)	652€
5142219	Stampo TM-210 / M (Multi)	1.223€



ACCESSORI

Stampi per termosigillatrice TM (1 x 195x137 mm)



Stampi per termosigillatrice TM-150

- » Stampo TM-150/1 (1 x 190x137 mm).
- » Stampo TM-150/2 (1 x 137x95 mm).
- » Stampo TM-150/M (Multi):

- 137 mm x 95 mm
- 137 mm x 137 mm
- 190 mm x 137 mm

Stampi per termosigillatrice TM-210

- » Stampo TM-210/1 (1 x 260x190 mm).
- » Stampo TM-210/2 (1 x 190x137 mm).
- » Stampo TM-210/M (Multi):

- 260 mm x 190 mm
- 230 mm x 190 mm
- 190 mm x 137 mm
- 190 mm x 95 mm
- 137 mm x 95 mm

		Prezzo
5141151	Stampo TM-150/1 (1 x 190x137mm)	613€
5141152	Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm)	652€
5141159	Stampo TM-150 / M (Multi)	959€
5142211	Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm)	613€
5142212	Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm)	652€
5142219	Stampo TM-210 / M (Multi)	1.223€

Bobina Termosigillatrice TS-150



Lunghezza 300 m.

Bobina per termosigillatrice TS-150.
Larghezza: 150 mm.

		Prezzo
2150165	Bobina film TS-150 (150 mm x 300 m)	59€

Bobine Termosigillatrice TM



Bobine film per TM-150 e TM-210.

Lunghezza 200 mts.

		Prezzo
6142018	Bobina film TM-150 PET/PP (150 mm x 200 m)	36€
6142019	Bobina film TM-210 PET/PP (210 mm x 200 m)	49€
6142024	Bobina film TM-150 BIO (150 mm x 200 m) · Compostabile	241€

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 diverse unità.



		Prezzo
5150101	Vaschette 192 x 136 x 98 mm - 2 l (600 u.)	250€
5150107	Vaschette 192 x 136 x 85 mm - 1.5 l (660 u.)	180€
5150112	Vaschette 192 x 136 x 72 mm - 1.2 l (840 u.)	249€
5150117	Vaschette 192 x 136 x 54 mm - 1 l (960 u.)	227€
5150121	Vaschette 192 x 136 x 40 mm - 0.75 l (1260 u.)	282€
5150126	Vaschette 192 x 136 x 35 mm - 0.65 l (1260 u.)	232€
5150131	Vaschette 136 x 96 x 66 mm - 0.5 l (1600 u.)	201€
5150136	Vaschette 136 x 96 x 49 mm - 0.375 l (2160 u.)	232€
5150141	Vaschette 136 x 96 x 35 mm - 0.25 l (2400 u.)	235€

Vaschette di polipropilene TM

Per l'uso in termosaldatrice TM.

Fabbricate in polipropilene.

- Ampia scelta di dimensioni e capacità.
- Vendute in confezioni da diverse unità.



		Prezzo
5140150	Vaschette TM-PP 137 x 95 x 30 mm - 0.2 l (1400 u.)	162€
5140151	Vaschette TM-PP 137 x 95 x 45 mm - 0.3 l (1360 u.)	156€
5140152	Vaschette TM-PP 137 x 95 x 63 mm - 0.4 l (1280 u.)	148€
5140153	Vaschette TM-PP 190 x 137 x 20 mm 0.39 l (700 u.)	148€
5140154	Vaschette TTM-PP 190 x 137 x 38 mm - 0.6 l (660 u.)	145€
5140155	Vaschette TM-PP 190 x 137 x 50 mm - 0.75 l (640 u.)	142€
5140156	Vaschette TM-PP 190 x 137 x 72 mm - 1 l (600 ud.)	130€
5140157	Vaschette TM-PP 230 x 190 x 25 mm - 0.79 l (350 u.)	130€
5140158	Vaschette TM-PP 230 x 190 x 35 mm - 1.4 l (330 u.)	137€
5140159	Vaschette TM-PP 230 x 190 x 50 mm - 1.64 l (320 u.)	133€
5140160	Vaschette TM-PP 230 x 190 x 65 mm - 2.13 l (300 u.)	153€
5140161	Vaschette TM-PP 260 x 190 x 25 mm - 0.93 l (350 u.)	138€
5140162	Vaschette TM-PP 260 x 190 x 35 mm - 1.4 l (330 u.)	145€
5140163	Vaschette TM-PP 260 x 190 x 50 mm - 2 l (320 u.)	143€
5140164	Vaschette TM-PP 260 x 190 x 65 mm - 2.5 l (300 u.)	151€
5140165	Vaschette TM-PP 260 x 190 x 95 mm - 3.5 l (230 u.)	133€
5140170	Vaschette TM-BIO 192 x 140 x 45 mm (400 u.) · Compostabile	288€



CAFFETTERIA-BUFFET



Spremiagrumi professionali

Spremiagrumi industriali robusti e resistenti

Spremiagrumi 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	130 W	130 W
Pressione a leva	-	sì
Pressione manuale	sì	-
Dimensioni esterne	200 x 280 x 340 mm	200 x 300 x 370 mm
Peso netto	7 kg	8 kg





SPREMIAGRUMI ECM

Spremiagrumi a pressione manuale per bar o caffetteria.
Spremiagrumi a pressione manuale con una produzione di 200 arance / ora.



		Prezzo
3420030	Spremiagrumi ECM 230/50/1	428€

Opzionale

- Colino esterno inossidabile
- Caraffa d'acciaio inossidabile (1.5 litri)

SPREMIAGRUMI ECP

Spremiagrumi con pressione a leva.



		Prezzo
3420033	Spremiagrumi ECP 230/50/1	579€

Opzionale

- Colino esterno d'acciaio inossidabile.
- Caraffa d'acciaio inossidabile (1.5 litri).

ACCESSORI

Colino esterno spremiagrumi

Per ottenere un succo con meno polpa.



		Prezzo
4420522	Beccuccio esterno inox	35€

Caraffa per spremiagrumi

Caraffa d'acciaio inossidabile da 1.5 l.



		Prezzo
4420144	Brocca inox 1.5 l	44€



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 raccogliore di rifiuti, progettati per evitare inceppamenti durante il lavoro.
- Omologato sia per uso domestico che industriale.

■ LI-500 / LI-700: centrifughe ad alta produzione

- Corpo in acciaio inossidabile.
- Grande contenitore per la polpa. Espulsione continua dei residui.
- Dotato di dispositivi di sicurezza.
- Smontaggio e pulizia molto facili.

■ LL-60: Estrattore per succhi a bassa velocità

- **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	LI-500	LI-700
Velocità (rpm)	6300	60-70	2800	3000
Potenza Totale	240 W	240 W	500 W	700 W
Dimensioni esterne	205 x 310 x 360 mm	120 x 230 x 370 mm	416 x 233 x 493 mm	473 x 253 x 522 mm
Peso netto	4.2 kg	7.2 kg	8.76 kg	13.2 kg





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.

		Prezzo
5410000	Centrifuga LI-240 230/50-60/1	595€

Incluso

- Raccoglitore 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 15 minuti. Realizzato con materiali privi di BPA.

		Prezzo
5410008	Estrattore per succhi a bassa velocità LL-60 230/50-60/1	416€



CENTRIFUGA LI-500

Frullatore professionale ad alta produzione. 100 kg/h. Estrae tutto il succo possibile da frutta e verdure, senza alterarne le proprietà.

- Corpo in acciaio inossidabile.
- Contenitore per rifiuti di grande capacità. Espulsione continua dei rifiuti.
- Dispositivi di sicurezza sul coperchio e sul braccio di sicurezza.
- Non adatto per prodotti congelati.
- Smontaggio e pulizia molto facili.

		Prezzo
5410001	Centrifuga LI-500 230/50/1	663€

novità



CENTRIFUGA LI-700

Frullatore professionale ad alta produzione. 120 kg/h. Estrae tutto il succo possibile da frutta e verdure, senza alterarne le proprietà.

- Corpo in acciaio inossidabile.
- Contenitore per rifiuti di grande capacità. Espulsione continua dei rifiuti.
- Dispositivi di sicurezza sul coperchio e sul braccio di sicurezza.
- Non adatto per prodotti congelati.
- Smontaggio e pulizia molto facili.

		Prezzo
5410003	Centrifuga LI-700 230/50/1	1.071€

novità



Frullatore blender professionale

Per frullare, tritare, grattugiare, ecc

Due modelli di frullatori in bicchiere per frullare, tritare, grattugiare, ecc.



Robot da cucina ideale per ospedali, centri geriatrici e per stabilimenti dove è richiesta una macinatura molto fine.

- Potenza: 1.200 W.
- Velocità variabile e pulsante ad intermittenza.
- Bicchiere ad alta resistenza senza BPA.
- Blocco motore ad alta resistenza.

	TB-1500	TB-2000
Capacità del recipiente	1.5 l	2 l
Potenza Totale	1200 W	1200 W
Velocità (massima)	28000 rpm	28000 rpm
Dimensioni esterne	200 x 240 x 420 mm	205 x 230 x 510 mm
Peso netto	4.8 kg	4.3 kg

FRULLATORE PROFESSIONALE TB-1500

Recipiente da 1.5 l.
BPA free.



		Prezzo
5410032	Frullatore TB-1500 230/50-60/1	556€

Incluso

- Bicchiere da 1.5 l.

Opzionale

- Bicchiere da 2 l.
- Bicchiere da 4 l.
- Carcassa silenziosa per bicchiere da 1.5 l.

FRULLATORE PROFESSIONALE TB-2000

Recipiente da 2 lt.
BPA free.



		Prezzo
5410035	Frullatore TB-2000 230/50-60/1	556€

Incluso

- Bicchiere da 2 l.

Opzionale

- Bicchiere da 1.5 l
- Bicchiere da 4 l.
- Carcassa silenziosa per vaso da 1.5 l.



ACCESSORI

Bicchiere da 1.5 l



Recipiente estremamente resistente da 1.5 litri.

*BPA free.

		Prezzo
5410038	Bicchiere 1.5 l TB-1500/2000	161€

Carcassa silenziosa per bicchiere da 1.5 l



Carcassa silenziosa - isolante acustico.

Per TB-1500 / 2000. Per bicchiere 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 l per TB	191€

Bicchiere da 2 l



Recipiente estremamente resistente da 2 litri.

*BPA free.

		Prezzo
6420580	Bicchiere 2 l TB-1500 / 2000	173€

Bicchiere da 4 l



Recipiente estremamente resistente da 4 litri.

*BPA free.

		Prezzo
5410041	Bicchiere 4 l TB-1500 / 2000	231€



Termoriscaldatori per latte

Termoriscaldatori a bagnomaria

I termoriscaldatori da latte a bagnomaria sono ideali per l'utilizzo in hotel, mense, caffetterie, uffici e buffet.



Termoriscaldatori da latte a bagnomaria:

- Capacità 5 e 10 litri.
- Realizzato in acciaio inossidabile di altissima qualità.

Dotato di:

- Rubinetto ermetico antigoccia.
- Vassoio antigoccia.
- Termostato regolabile.

	TM-5	TM-10
Capacità	5 l	10 l
Potenza Totale	1000 W	1500 W
Dimensioni esterne	240 x 360 x 510 mm	310 x 420 x 510 mm
Peso netto	8 kg	9 kg



RISCALDATORE PER LATTE TM-5

Capacità: 5 lt.

		Capacità	Prezzo
5400082	Termos latte TM-5 230/50-60/1	5 l	559€



RISCALDATORE PER LATTE TM-10

Capacità: 10 lt.

		Capacità	Prezzo
5400087	Termos latte TM-10 230/50-60/1	10 l	801€



Pentole per zuppa

Pentole per zuppa e liquidi caldi da 10 litri

- Capacità 10 litri.
- Potenza 450 W.
- Solo bagnomaria.
- Dimensioni: 340 x 340 mm.
- Peso netto: 5,5 kg.



	OS-10	OSI-10
Capacità	10 l	10 l
Potenza Totale	450 W	450 W
Bagnomaria	sì	sì
Temperatura massima	95°C	95°C
Dimensioni esterne	340 x 340 x 340 mm	340 x 340 x 340 mm
Peso netto	5.5 kg	5.5 kg

ZUPPIERA OS-10

Pentole per zuppa e liquidi caldi da 10 litri. Finitura smaltato nero.



		Capacità	Prezzo
5200012	Zuppiera OS-10 230/50-60/1	10 l	236€

ZUPPIERA OSI-10

Pentole per zuppa e liquidi caldi da 10 litri. Finitura inox.



		Capacità	Prezzo
5200014	Zuppiera OSI-10 230/50-60/1	10 l	319€



Microonde professionali

Forni a microonde industriali per bar, caffetterie e buffet



Gamma completa di microonde professionali adatti alle esigenze di qualsiasi utente.

- Potenze da 900 W 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. Volume interno di 24 litri.
- **MO-1000 / MO-1000M:** modelli professionali con volume interno di 25 litri.
- **MO-1817S:** modello per uso intensivo dotato di 2 magnetron. Volume interno di 17 litri. Dotato di scanner di codici a barre per standardizzare i processi. Ideale per self-service.
- **MO-1834:** modello per uso intensivo dotato di 2 magnetron. Volume interno di 34 litri.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817S	MO-1834
Temporizzatore (min-max)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
Piatto girevole	si	-	-	-	-
Volume interno	24 l	25 l	25 l	17 l	34 l
POTENZA					
Potenza di uscita microonde	900 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Consumo	1400 W	1550 W	1500 W	3000 W	2800 W
DIMENSIONI INTERNE					
Larghezza	340 mm	327 mm	327 mm	330 mm	360 mm
Profondità	320 mm	346 mm	346 mm	310 mm	409 mm
Altezza	220 mm	200 mm	200 mm	175 mm	225 mm
DIMENSIONI ESTERNE					
Larghezza	483 mm	510 mm	510 mm	420 mm	574 mm
Profondità	400 mm	430 mm	430 mm	560 mm	526 mm
Altezza	281 mm	310 mm	310 mm	341 mm	368 mm
Peso netto	13.6 kg	14.7 kg	14.7 kg	30 kg	32.2 kg

FORNO A MICROONDE HM-910

Forno a microonde da 24 litri con piatto girevole e potenza da 900 W.

- Piatto girevole da Ø 270 mm.
- Interno ed esterno di acciaio inossidabile.
- Temporizzatore manuale da 30 minuti.
- 6 livelli di potenza.
- Facile da usare.



		Potenza	Volume interno	Prezzo
5120035	Forno microonde HM-910 230/50/1	900 W	24 l	321€

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 1000 W.
- La base fissa conferisce maggiore capacità al forno.
- Maneggevole.



		Potenza	Volume interno	Prezzo
5120042	Forno microonde MO-1000 230/50/1	1000 W	25 l	522€



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 1000 W.
- La base fissa conferisce maggiore capacità al forno.
- Maneggevolezza.

		Potenza	Volume interno	Prezzo
5120044	Forno microonde MO-1000M 230/50/1	1000 W	25 l	509€

FORNO MICROONDE MO-1817S · SISTEMA "SCAN & GO"



1800 W. Base fissa in ceramica. 17 litri.
Microonde con scanner. Rilevamento intelligente del prodotto.
Forno a microonde programmabile per uso intensivo dotato di due magnetron.

Forno a microonde dotato di uno scanner per la lettura dei codici a barre del prodotto. La programmazione e l'uso del microonde tramite lettura dei codici a barre consentono la massima sicurezza e standardizzazione dei processi, garantendo risultati uniformi in ogni momento.

- 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.

novità

		Potenza	Volume interno	Prezzo
5120049	Forno microonde MO-1817S 230/50/1	1800 W	17 l	1.581€

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 ripiano intermedio. Possibilità di avere il cibo su due livelli.

		Potenza	Volume interno	Prezzo
5120045	Forno microonde MO-1834 230/50/1	1800 W	34 l	1.479€

Incluso

- Ripiano intermedio.



Tostapane professionali

Tostapane industriali

I tostapane professionali Sammic sono ideali per l'utilizzo in hotel, mense, caffetterie, uffici e buffet.



Due tipi di tostapane

- TP-100 / TP-200: modelli ad ingresso orizzontale con uno e due piani.
- ST-22 / ST-33: tostapane a nastro di grande produzione.

	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
Produzione tost / ora (max)	120	240	600	900
Larghezza nastro			250 mm	370 mm
Altezza utile	65 mm	65 mm	45 mm	45 mm
Potenza Totale	2000 W	2800 W	2100 W	2800 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	525 mm	525 mm	350 mm	470 mm
Profondità	305 mm	305 mm	410 mm	410 mm
Altezza	325 mm	445 mm	390 mm	390 mm
Peso netto	8.2 kg	10.4 kg	15 kg	19.5 kg

TOSTAPANE TP-100



Tostapane semplice.

Tostapane ad inserimento orizzontale semplice.

Altezza massima: 65 mm.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Resistenze in quarzo.
- Interruttori indipendenti.
- Temporizzatore 0-15 minuti.

Nota: pinze non incluse.

			Prezzo
5110121	Tostapane TP-100 230/50-60/1		327€
6100413	Pinza (1 unità)		14€

Opzionale

· 3 pinze.

TOSTAPANE TP-200



Tostapane doppio.

Tostapane a inserimento orizzontale doppio.

Altezza massima: 65 mm.

- Fabbricato in acciaio inossidabile.
- Resistenze in quarzo.
- Interruttori indipendenti.
- Temporizzatore 0-15 minuti.

Nota: pinze non incluse.

			Prezzo
5110126	Tostapane TP-200 230/50-60/1		426€
6100413	Pinza (1 unità)		14€

Opzionale

· 6 pinze.



TOSTAPANE A NASTRO ST-22



Tostapane a nastro orizzontale. Nastro da 250 mm.

Produzione: fino a 600 toast / ora.

		Prezzo
5110032	Tostapane ST-22 230/50-60/1	1.440€

TOSTAPANE A NASTRO ST-33



Tostapane a nastro orizzontale. Nastro da 370 mm.

Produzione: fino a 900 toast / ora.

		Prezzo
5110034	Tostapane ST-33 230/50-60/1	1.965€

ACCESSORI

Pinze

Pinze in acciaio cromato per tostapani TP.

Morsetti in acciaio per il sostegno del prodotto tostato. Dimensioni: 16 x 11 cm.



		Prezzo
6100413	Pinza (1 unità)	14€



Salamandre

Per gratinare o tostare i cibi

Salamandre fisse e mobili per gratinare, tostare o riscaldare qualsiasi tipo di alimento prima di servire.



Due tipi di salamandre. Scegli il tuo!

- Modelli SG: salamandre con parte riscaldante superiore mobile.
- Modelli SGF: salamandre fisse con ripiani regolabili in altezza.

	GRILL A SALAMANDRA MOBILI		GRILL A SALAMANDRA FISSI	
	SG-452	SG-652	SGF-450	SGF-650
Area di cottura	440 x 320 mm	590 x 320 mm	450 x 350 mm	650 x 350 mm
Potenza Totale	2800 W	4000 W	3600 W	4700 W
Salamandra fissa	-	-	sì	sì
Salamandra mobile	sì	sì	-	-
Dimensioni esterne	475 x 510 x 530 mm	625 x 510 x 530 mm	600 x 400 x 455 mm	800 x 400 x 455 mm
Peso netto	28 kg	37 kg	15 kg	19 kg

GRILL A SALAMANDRA MOBILI

Grill a salamandra con copertura mobile

Ideale per arrostitire direttamente o gratinare qualsiasi tipo di alimento prima di servire.

- Copertura regolabile in altezza.
- In acciaio inox.
- Resistenze in acciaio inox.
- 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	1.160€



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	1.288€



GRILL A SALAMANDRA FISSI

Con ripiano regolabile

Ideale per arrostire direttamente o gratinare qualsiasi tipo di alimento prima di servire.

- 3 posizioni per il vassoio.
- In acciaio inox.
- Resistenze in acciaio inox.
- Termostati regolabili indipendenti.
- Vassoio raccogligrassi estraibile.
- **Modello SGF-650** resistenza supplementare nella parte superiore.



SALAMANDRA 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	616€

SALAMANDRA SGF-650

Ripiano regolabile in altezza. 4.700 W. Resitenza supplementare nella parte superiore.

Area di cottura: 650 x 350 mm.



		Prezzo
5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	740€



Crepiera professionale

Macchine / piastre per preparare crêpes a livello industriale, elettriche o a gas



- Fabbricate 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.

	CREPIERA PROFESSIONALE A GAS		CREPIERA PROFESSIONALE ELETTRICA	
	CG-140	CG-240	CE-135	CE-235
Piastra riscaldanti	1	2	1	2
Diametro piastra	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm
Potenza Totale	4000 W	2 x 4000 W	2200 W	4400 W
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	425 mm	835 mm	425 mm	835 mm
Profondità	505 mm	505 mm	505 mm	505 mm
Altezza	145 mm	145 mm	145 mm	145 mm
Peso netto	15 kg	32 kg	16 kg	30 kg

CREPIERA PROFESSIONALE A GAS

Piastra 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	944€

Incluso

- Iniettori per gas GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale (metano).

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	1.678€

Incluso

- Iniettori per gas GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale (metano).



CREPIERA PROFESSIONALE ELETTRICA

Piastre elettriche per preparare crêpes a livello industriale

CREPIERA ELETTRICA CE-135

Crepiera elettrica semplice.

1 piastra da 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	833€

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	1.463€



Gyros kebab

Gyros 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, per impedire 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	655 mm	655 mm	845 mm
Capacità di carico	20 kg	30 kg	35 kg
Potenza Totale	8100 W	10800 W	10800 W
Dimensioni esterne	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 1090 mm
Peso netto	18 kg	21 kg	25 kg





GYROS 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	1.691€

Incluso

- Iniettori per gas GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale (metano).

Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.



GYROS 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	1.889€

Incluso

- Iniettori per gas GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale (metano).

Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.



GYROS 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	2.063€

Incluso

- Iniettori per gas GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale (metano).

Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.

ACCESSORI

Coltello elettrico per gyros

Veloce, sicuro, efficace.

Coltello elettrico inossidabile per gyros/kebab.



		Prezzo
5130575	Coltello gyros CK-90 230/50-60/1	1.208€



Forni snack a convezione

Design, efficienza e versatilità: la gamma di forni a convezione snack SX è ideale per processi di cottura semplici e veloci.



IDEALI PER PASTICCERIE, PANETTERIE E CAFFETTERIE GRAZIE ALLA LORO VERSATILITÀ, IN GRADO DI FUNZIONARE SIA CON TEGLIE DA PASTICCERIA CHE CON GASTRONORM NELLA VERSIONE MULTIFUNZIONE.

La semplicità del design e dell'uso non sminuisce la migliore tecnologia per offrire all'utente prestazioni garantite e risultati di cottura all'altezza delle esigenze dell'utente.

I forni a convezione SX sono progettati per ottenere una cottura uniforme di pane congelato, croissant da informare e pasticceria delicata.

I forni SX garantiscono un'alta produttività con una cottura veloce, uniforme e perfetta.

Sono ideali per la distribuzione, caffetterie, hotel, ristoranti, ecc., dove le dimensioni compatte sono importanti nella zona di lavoro.



	SX-43	SX-641	SX-641G
CAPACITÀ			
Tipo di vassoio	450 x 340	600 x 400 - GN 1/1	600 x 400 - GN 1/1
Tipo di vassoio opzionale	GN 2/3		
Numero di vassoi	4	4	4
Distanza tra vassoi	75 mm	75 mm	75 mm
Carico massimo per vassoio	3 kg	3 kg	3 kg
POTENZA			
Potenza Totale	2800 W	3200 W	5800 W
DATI DI COTTURA			
Temperatura massima	280°C	260°C	280°C
Ventilatori	1	2	2
Velocità	1	1	1
Umidificatore manuale	-	sì	sì
Connessione umidificatore		3/4"	3/4"
Forno multifunzione (grill)	-	-	sì
DIMENSIONI ESTERNE			
Dimensioni esterne	560 x 632 x 530 mm	693 x 553 x 750 mm	750 x 693 x 553 mm
Peso netto	28 kg	45 kg	45 kg



FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-43



novità

Capacità: 4 vassoi da 450 x 340 (GN 2/3 opzionale).

- Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- Cottura a convezione.

		Prezzo
5120085	Forni snack a convezione SX-43 230/50/1	1.150€

Incluso

- Supporto per teglie da pasticceria 450 x 340 mm.
- Illuminazione alogena.

Opzionale

- Guide interne per teglie GN 2/3.
- Supporto con guide.

FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-641



novità

Capacità: 4 vassoi da 600 x 400 - GN 1/1.

- Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- Cottura a convezione.
- Regolazione manuale dell'umidità.

		Prezzo
5120086	Forni snack a convezione SX-641 230/50/1	1.900€

Incluso

- Supporto per teglie da pasticceria 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Regolazione manuale dell'umidità.
- Illuminazione alogena.

Opzionale

- Supporto con guide.

FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-641G



novità

Forno multifunzione. Capacità: 4 vassoi da 600 x 400 - GN 1/1.

- Forno con funzione grill. Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- Cottura a convezione.
- Regolazione manuale dell'umidità.

		Prezzo
5120087	Forni snack a convezione SX-641G 400/50/3N	2.150€

Incluso

- Funzione grill.
- Supporto per teglie da pasticceria 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Regolazione manuale dell'umidità.
- Illuminazione alogena.

Opzionale

- Supporto con guide.



Accessori - Forni snack a convezione



novità

Guide da GN 2/3 mm per SX-43

		Prezzo
6129000	Guide da GN 2/3 mm per SX-43	30€



novità

Supporti per forni SX

		Prezzo
5121181	Supporto per forno SX-43	699€
5121188	Supporto per forno SX-641 / SX-641G	745€



novità

Teglie e griglie per forni SX

		Prezzo
5121106	Vassoio in alluminio 460 x 340 mm	45€
5121107	Griglia piatta cromata 450 x 340 mm	20€
5121108	Vassoio in alluminio 600 x 400 mm	66€
5121109	Teglia forata in alluminio per baguette 600 x 400 mm	115€



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 per pizza longevo, affidabile e di facile manutenzione

- Costruito in acciaio inox e in lamiera preverniciata.
- Resistenze superiori e inferiori in ogni camera per calibrare separatamente due diverse temperature di esercizio, con valori che arrivano a 455°C.
- 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 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4
Termostato	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C
N° pizze	2	2	4	8
Diametro pizze	320 mm	450 mm	320 mm	320 mm
Potenza Totale	3200 W	8000 W	4700 W	9400 W
Camere	2	2	1	2
DIMENSIONI INTERNE				
Larghezza	410 mm	620 mm	660 mm	660 mm
Profondità	360 mm	500 mm	660 mm	660 mm
Altezza	90 mm	120 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONI ESTERNE				
Larghezza	615 mm	915 mm	980 mm	980 mm
Profondità	505 mm	690 mm	930 mm	930 mm
Altezza	430 mm	530 mm	420 mm	750 mm
Peso netto	33 kg	76 kg	75 kg	122 kg

	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
Termostato	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
N° pizze	6	12	6	12	9	18
Diametro pizze	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	350 mm	350 mm
Potenza Totale	7200 W	14400 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
Camere	1	2	1	2	1	2
DIMENSIONI INTERNE						
Larghezza	660 mm	660 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Profondità	990 mm	990 mm	720 mm	720 mm	1080 mm	1080 mm
Altezza	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
DIMENSIONI ESTERNE						
Larghezza	980 mm	980 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
Profondità	1220 mm	1220 mm	954 mm	954 mm	1314 mm	1314 mm
Altezza	420 mm	750 mm	413 mm	745 mm	413 mm	745 mm
Peso netto	100 kg	181 kg	115 kg	196 kg	156 kg	269 kg




FORNO PIZZA PO-1+1/32

2 camere. 1+1 pizze da Ø 32 cm.

Per cucinare ogni tipo di pizza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per bar e ristoranti. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120125	Forno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	2	320 mm	1.280€

FORNO PIZZA PO-1+1/45

2 camere. 1+1 pizze da Ø 45 cm.

Per cucinare ogni tipo di pizza, senza occupare troppo spazio nel tuo ambiente di lavoro. Piccoli, affidabili e potenti, sono adatti per Bar e ristoranti. Di facile utilizzo e dai consumi energetici ottimizzati.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120127	Forno pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	2	450 mm	2.025€

Opzionale

· Supporto.

FORNO PIZZA PO-4

1 camera. 4 pizze da Ø 32 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120153	Forno pizza PO-4 400/50-60/3N	4	320 mm	1.572€

Opzionale

· Supporto.
· Cappa.

FORNO PIZZA PO-4+4

2 camere. 4+4 pizze da Ø 32 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120155	Forno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	8	320 mm	2.664€

Opzionale

· Supporto.
· Cappa.



FORNO PIZZA PO-6

1 camera. 6 pizze da Ø 32 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120163	Forno pizza PO-6 400/50-60/3N	6	320 mm	2.061€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6+6

2 camere. 6+6 pizze da Ø 32 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120165	Forno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	12	320 mm	3.450€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6W

1 camera. 6 pizze da Ø 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120173	Forno pizza PO-6W 400/50-60/3N	6	320 mm	2.175€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-6+6W

2 camere. 6+6 pizze da Ø 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120175	Forno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	12	320 mm	3.985€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.




FORNO PIZZA PO-9

1 camera. 9 pizze da Ø 35 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120183	Forno pizza PO-9 400/50-60/3N	9	350 mm	2.721€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

FORNO PIZZA PO-9+9

2 camere. 9+9 pizze da Ø 35 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.



		N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120185	Forno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	18	350 mm	4.927€

Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

ACCESSORI
Cappe per forni pizza

Cappe in acciaio inossidabile con motore.



		Prezzo
5121144	Cappa KP-4/4+4 230/50/1	955€
5121146	Cappa KP-6/6+6 230/50/1	1.021€
5121147	Cappa KP-6W/6+6W 230/50/1	1.068€
5121149	Cappa KP-9/9+9 230/50/1	1.344€

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.
- Opzionale: kit ruote (codice 6120111).

		Prezzo
5121125	Supporto forno pizza PO-1+1/45	431€
5121140	Supporto forno pizza PO-4	412€
5121141	Supporto forno pizza PO-4+4	412€
5121162	Supporto forno pizza PO-6	431€
5121161	Supporto forno pizza PO-6+6	431€
5121167	Supporto forno pizza PO-6W	431€
5121166	Supporto forno pizza PO-6+6W	431€
5121169	Supporto forno pizza PO-9/9+9	593€
5121171	Supporto forno pizza PO-9+9	593€



Stendipizza

Macchina tendipasta

Macchina impastatrice per basi per pizza di vari spessori.



Funzionamento efficiente e durabilità

- Con esclusivo sistema ad avviamento automatico.
- Riduzione dell'usura dei componenti meccanici.
- Risparmio energetico.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Fabbricati in acciaio inox.

Versatilità e sicurezza nell'uso

- **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.

	DF-30	DF-40	DF-40P
Diametro della pizza	140 - 290 mm	260 - 400 mm	260 - 400 mm
Potenza Totale	240 W	240 W	240 W
Dimensioni esterne	480 x 380 x 660 mm	590 x 440 x 790 mm	590 x 440 x 720 mm
Peso netto	28 kg	37 kg	38 kg



Inizio per sensore

Esclusivo sistema ad avviamento automatico.




STENDIPIZZA DF-30

Diametro pizza Ø 140 mm - 290 mm. Rullo superiore inclinato.

		Prezzo
5500053	Stendipizza DF-30 230/50-60/1	1.498€


STENDIPIZZA DF-40

Diametro pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rullo superiore inclinato.

		Prezzo
5500054	Stendipizza DF-40 230/50-60/1	1.620€


STENDIPIZZA DF-40P

Diametro pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rulli paralleli.

		Prezzo
5500055	Stendipizza DF-40P 230/50-60/1	1.716€



Friggitrici industriali

Friggitrice professionale serie gastronom, vasca saldata e friggitrici a pavimento



- Ampia gamma di friggitrici industriali elettriche.
- In acciaio inox.
- Capacità da 5 a 14 litri. Modelli singoli e doppi.
- Modelli da banco e da pavimento.

SERIE GASTRONORM

Friggitrici elettriche da tavolo con vasca estraibile

- Modelli da 5 e 8 litri. Disponibili in versione singola e doppia.
- Realizzate in acciaio inossidabile.
- Vasca estraibile 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.



FRIGGITRICE PF-6

Friggitrice elettrica con vasca da 5 litri. Vasca estraibile.

		Capacità della vasca	Prezzo
5130132	Friggitrice PF-6 230/50-60/1	1 x 5 l	288€

Incluso

- Cestello.



FRIGGITRICE PF-6 + 6

Friggitrice elettrica doppia con vasca 5+5 litri. Vasche estraibili.

		Capacità della vasca	Prezzo
5130137	Friggitrice PF-6+6 230/50-60/1	2 x 5 l	543€

Incluso

- Cestelli.




FRIGGITRICE PF-10 - (1~)

Friggitrice elettrica con vasca da 8 litri. Modello monofase.



		Capacità della vasca	Prezzo
5130143	Friggitrice PF-10 230/50-60/1	1 x 8 l	377€

Incluso

· Cestello.

FRIGGITRICE PF-10 - (3~)

Friggitrice elettrica con vasca da 8 litri. Modello trifase.



		Capacità della vasca	Prezzo
5130142	Friggitrice PF-10 400/50-60/3N	1 x 8 l	529€

Incluso

· Cestello.

FRIGGITRICE PF-10+10 - (1~)

Friggitrice elettrica doppia con vasche da 8+8 litri. Modello monofase.



		Capacità della vasca	Prezzo
5130148	Friggitrice PF-10+10 230/50-60/1	2 x 8 l	719€

Incluso

· Cestelli.

FRIGGITRICE PF-10+10 - (3~)

Friggitrice elettrica doppia con vasche da 8+8 litri. Modello trifase.



		Capacità della vasca	Prezzo
5130147	Friggitrice PF-10+10 400/50-60/3N	2 x 8 l	986€

Incluso

· Cestelli.



Piastre elettriche

Piastre elettriche per bar e caffetteria , in vetroceramica o ghisa



- Piastre elettriche.
- In acciaio inox.
- Modelli elettrici disponibili con superficie in vetroceramica o ghisa.

	PIASTRE VETROCERAMICA-GRILL GAMMA PV		PIASTRE SNACK ELETTRICHE IN GHISA				
	GV-6	GV-10	GRS-5	GL/GLM/GRM-6	GRL-10	GLD-10	GRD/GLL-10
Superficie della piastra	368 x 248 mm	538 x 248 mm	255 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm
Superficie vetroceramica	sì	sì	-	-	-	-	-
Superficie in ghisa	-	-	sì	sì	sì	sì	sì
POTENZA							
Potenza Totale	3000 W	3400 W	1800 W	3600 W	2100 W	2900 W	3600 W
DIMENSIONI ESTERNE							
Larghezza	465 mm	635 mm	400 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm
Profondità	440 mm	440 mm	430 mm	430 mm	380 mm	430 mm	430 mm
Altezza	245 mm	245 mm	240 mm	240 mm	180 mm	240 mm	240 mm
Peso netto	15 kg	21.5 kg	20 kg	35 kg	24 kg	30 kg	35 kg

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.

Le superfici in vetroceramica inferiore e superiore permettono di cucinare direttamente

- Modelli medi e doppi con piastre lisce e rigate.
- Fabbricate in acciaio inossidabile.
- Lamiera in acciaio inossidabile facile da pulire.
- Cassetto raccogligrassi frontale estraibile
- Termostato regolabile fino a 300°C.
- Riscaldamento molto veloce: riduce i tempi di attesa e risparmia energia.



PIASTRA VETRO-GRILL GV-6

Piastra vetro-grill media con coperchio.

Piastra inferiore liscia, superiore liscia o scanalata

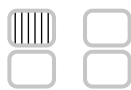


		Prezzo
5130366	Vetrogrill GV-6LA 230/50-60/1 (liscia - scanalata)	957€
5130361	Vetrogrill GV-6LL 230/50-60/1 (liscia - liscia)	936€


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)	1.584€
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (liscia - liscia)	1.558€

PIASTRE SNACK ELETTRICHE IN GHISA

Piastra con coperchio, senza coperchio o combinate.

Piastra elettriche in ghisa ideali per la ristorazione

- Corpo in acciaio inossidabile.
- Piastra in ghisa rigate, lisce o combinate.
- Disponibili in varie dimensioni, con coperchio, senza coperchio o combinate.
- Coperchi regolabili in base all'altezza necessaria, basculanti e con freno.
- Dotate di termostato regolabile fino a 250°C.
- Raccogligrassi frontale.


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 (scanalata)	547€


PIASTRA SNACK GL-6 / GLM-6 / GRM-6

Piastra miste medie con coperchio.

Piastra snack elettriche medie in ghisa con coperchio.

- GL-6: piastra liscia con coperchio rigato.
- GLM-6: piastra e coperchio lisci.
- GRM-6: piastra e coperchio rigati.



		Prezzo
5100038	Piastra elettrica GL-6 230/50-60/1 (liscia - scanalata)	644€
5100042	Piastra elettrica GLM-6 230/50-60/1 (liscia - liscia)	644€
5100032	Piastra elettrica GRM-6 230/50-60/1 (scanalata- scanalata)	644€



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 (liscia)	570€

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 (1/2 liscia inf - 1/2 scanalata inf-sup)	737€

PIASTRE SNACK GRD-10 / GLL-10

Piastre snack doppie.

Piastra snack elettrica rigata doppia in ghisa con coperchi.

- GRD-10: piastre rigate.
- GLL-10: piastre lisce.



		Prezzo
5100035	Piastra elettrica GRD-10 230/50-60/1 (scanalata - scanalata)	926€
5100043	Piastra elettrica GLL-10/2 230/50-60/1 (liscia - liscia)	926€



Piastrre snack a gas

Piastrre con superficie in acciaio e cromo duro

- Piastrre a gas.
- In acciaio inox.
- Disponibili con superficie in acciaio o cromo duro.



	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
Superficie della piastra	583 x 395 mm	783 x 395 mm	983 x 395 mm	555 x 400 mm	755 x 400 mm
Brucciatori	2	3	3	2	3
Superficie in acciaio	sì	sì	sì	-	-
Superficie in cromo duro	-	-	-	sì	sì
POTENZA					
Potenza Totale	5500 W	8250 W	9300 W	6000 W	8700 W
DIMENSIONI ESTERNE					
Larghezza	600 mm	800 mm	1020 mm	600 mm	800 mm
Profondità	507 mm	507 mm	507 mm	507 mm	507 mm
Altezza	234 mm	234 mm	234 mm	234 mm	234 mm
Peso netto	19 kg	26 kg	36 kg	35 kg	52 kg

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	627€

Incluso

- Iniettori per GPL (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	844€

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	1.058€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.

PIASTRA SNACK SPC-601



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	1.375€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.

PIASTRA SNACK SPC-801



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	1.728€

Incluso

- Iniettori per LPG (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.



Bagnomaria

Bagnomaria da banco o su carrello

- Interamente in acciaio inox AISI 304, 18/10.
- Termostato digitale regolabile 30° - 90°C.
- Vaschette non incluse.



BAGNOMARIA DA BANCO

Per vaschette GN 1/1 di 150 mm.

- Riscaldamento con resistenza da 2000 W.
- Con rubinetto di scarico.

		Prezzo
5841111	Bagnomaria su tavolo BMS-111 - 1 x GN 1/1 - 590 x 430 x 300 mm - 230/50-60/1	968€
5841211	Bagnomaria su tavolo BMS - 2 x GN 1/1 - 700 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	1.141€
5841311	Bagnomaria su tavolo BMS-311 - 3 x GN 1/1 - 1050 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	1.382€

Opzionale

- Contenitori Gastronorm.

CARRELLI TERMICI PER DISTRIBUZIONE PASTI

Bagnomaria su carrello per vaschette GN 1/1 di 200mm.

- Riscaldamento con resistenza da 2000 W.
- Con rubinetto di scarico.



		Prezzo
5845111	Bagnomaria carrellato BMC-111 - 1 x GN 1/1 - 710 x 450 x 900 mm - 230/50-60/1	1.263€
5845211	Bagnomaria carrellato BMC-211 - 2 x GN 1/1 - 710 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.468€
5845311	Bagnomaria carrellato BMC-311 - 3 x GN 1/1 - 1200 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.766€
5845411	Bagnomaria carrellato BMC-411 - 4 x GN 1/1 - 1500 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.919€

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 nelle cucine industriali.

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.



	EC-30
Potenza Totale	15 W
Capacità del coltello	25 - 30
Dimensioni esterne	482 x 155 x 613 mm
Dimensioni interne	480 x 124 x 470 mm
Peso netto	8 kg



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	399€

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 1000 x 400 mm EPT-410	245€
5851312	Mensola a parete - a tubi 1200 x 400 mm EPT-412	258€
5851314	Mensola a parete - a tubi 1400 x 400 mm EPT-414	352€
5851316	Mensola a parete - a tubi 1600 x 400 mm EPT-416	403€
5851318	Mensola a parete - a tubi 1800 x 400 mm EPT-418	454€

Carrelli di servizio

- Carrello saldato con struttura in tubo di acciaio inox 18/10.
- Scaffali stampati 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 mm.
- 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 - 800 x 500 mm - CS-208	569€
5860209	Carrello con ripiani - 2 ripiani - 900 x 500 mm - CS-209	560€
5860210	Carrello con ripiani - 2 ripiani - 1000 x 600 mm - CS-210	694€
5860308	Carrello con ripiani - 3 ripiani - 800 x 500 mm - CS-308	664€
5860309	Carrello con ripiani - 3 ripiani - 900 x 500 mm - CS-309	712€
5860310	Carrello con ripiani - 3 ripiani - 1000 x 600 mm - CS-310	933€
5860409	Carrello con ripiani - 4 ripiani - 900 x 500 mm - CS-409	1.015€
5860410	Carrello con ripiani - 4 ripiani - 1000 x 600 mm - CS-410	1.222€



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 - 1000 x 600 mm - CSR-210	968€
5860610	Carrello con ripiani - rinforzato - 3 ripiani - 1000 x 600 mm - CSR-310	1.184€



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 25 x 25 x 1.2 mm.
- 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 GN 1/1 CG-711	526€
5860721	Carrello portavassoi con guide 7 x GN 2/1 CG-721	645€
5861711	Carrello portavassoi con guide 17 x GN 1/1 CG-1711	672€
5861721	Carrello portavassoi con guide 17 x GN 2/1 CG-1721	842€



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 25 x 25 x 1.2 mm.
- Guide a "L" in acciaio inossidabile AISI 304 con fermo posteriore.
- Ruote da Ø 125 mm, di cui 2 con freno.
- Paracolpi in gomma.
- Passo guide: 86 mm.

		Prezzo
5861664	Carrello portavassoi con guide 16 x 600 x 400 mm CG-1664	842€





Vaschette gastronorm

Realizzate 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, carrelli, self-service, ecc.

VASCHETTE STANDARD

Bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9050020	Bacinella 2/1 di 20 (530 x 650 x 20 mm)	66€
9050040	Bacinella 2/1 di 40 (530 x 650 x 40 mm)	71€
9050050	Bacinella 2/1 di 65 (530 x 650 x 65 mm)	84€
9050100	Bacinella 2/1 di 100 (530 x 650 x 100 mm)	99€
9050150	Bacinella 2/1 di 150 (530 x 650 x 150 mm)	133€
9050200	Bacinella 2/1 di 200 (530 x 650 x 200 mm)	155€
9051020	Bacinella 1/1 di 20 (530 x 325 x 20 mm)	24€
9051040	Bacinella 1/1 di 40 (530 x 325 x 40 mm)	29€
9051050	Bacinella 1/1 di 65 (530 x 325 x 65 mm)	37€
9051100	Bacinella 1/1 di 100 (530 x 325 x 100 mm)	46€
9051150	Bacinella 1/1 di 150 (530 x 325 x 150 mm)	73€
9051200	Bacinella 1/1 di 200 (530 x 325 x 200 mm)	82€
9052020	Bacinella 2/3 di 20 (354 x 325 x 20 mm)	33€
9052040	Bacinella 2/3 di 40 (354 x 325 x 40 mm)	33€
9052050	Bacinella 2/3 di 65 (354 x 325 x 65 mm)	37€
9052100	Bacinella 2/3 di 100 (354 x 325 x 100 mm)	46€
9052150	Bacinella 2/3 di 150 (354 x 325 x 150 mm)	63€
9052200	Bacinella 2/3 di 200 (354 x 325 x 200 mm)	73€
9053020	Bacinella 1/2 di 20 (265 x 325 x 20 mm)	20€
9053040	Bacinella 1/2 di 40 (265 x 325 x 40 mm)	23€
9053050	Bacinella 1/2 di 65 (265 x 325 x 65 mm)	23€
9053100	Bacinella 1/2 di 100 (265 x 325 x 100 mm)	30€
9053150	Bacinella 1/2 di 150 (265 x 325 x 150 mm)	50€
9053200	Bacinella 1/2 di 200 (265 x 325 x 200 mm)	62€
9053024	Bacinella 2/4 di 20 (530 x 162 x 20 mm)	22€
9053044	Bacinella 2/4 di 40 (530 x 162 x 40 mm)	34€
9053054	Bacinella 2/4 di 65 (530 x 162 x 65 mm)	37€
9053104	Bacinella 2/4 di 100 (530 x 162 x 100 mm)	62€
9054020	Bacinella 1/3 di 20 (176 x 325 x 20 mm)	19€
9054040	Bacinella 1/3 di 40 (176 x 325 x 40 mm)	19€
9054050	Bacinella 1/3 di 65 (176 x 325 x 65 mm)	22€
9054100	Bacinella 1/3 di 100 (176 x 325 x 100 mm)	29€
9054150	Bacinella 1/3 di 150 (176 x 325 x 150 mm)	39€
9054200	Bacinella 1/3 di 200 (176 x 325 x 200 mm)	50€
9055050	Bacinella 1/4 di 65 (265 x 162 x 65 mm)	19€
9055100	Bacinella 1/4 di 100 (265 x 162 x 100 mm)	28€
9055150	Bacinella 1/4 di 150 (265 x 162 x 150 mm)	34€
9055200	Bacinella 1/4 di 200 (265 x 162 x 200 mm)	50€
9056050	Bacinella 1/6 di 65 (176 x 162 x 65 mm)	19€
9056100	Bacinella 1/6 di 100 (176 x 162 x 100 mm)	22€
9056150	Bacinella 1/6 di 150 (176 x 162 x 150 mm)	28€
9057050	Bacinella 1/9 di 65 (176 x 108 x 65 mm)	23€
9057100	Bacinella 1/9 di 100 (176 x 108 x 100 mm)	23€



VASCHETTE FORATE

Bacinelle Gastronorm forate.



		Prezzo
9050042	Bacinella forata 2/1 di 40 (530 x 650 x 40 mm)	110€
9050052	Bacinella forata 2/1 di 65 (530 x 650 x 65 mm)	128€
9050102	Bacinella forata 2/1 di 100 (530 x 650 x 100 mm)	194€
9051042	Bacinella forata 1/1 di 40 (530 x 325 x 40 mm)	69€
9051052	Bacinella forata 1/1 di 65 (530 x 325 x 40 mm)	71€
9051102	Bacinella forata 1/1 di 100 (530 x 325 x 100 mm)	93€
9051152	Bacinella forata 1/1 di 150 (530 x 325 x 150 mm)	122€
9051202	Bacinella forata 1/1 di 200 (530 x 325 x 200 mm)	152€
9052042	Bacinella forata 2/3 di 40 (354 x 325 x 40 mm)	60€
9052052	Bacinella forata 2/3 di 65 (354 x 325 x 65 mm)	61€
9052102	Bacinella forata 2/3 di 100 (354 x 325 x 100 mm)	75€
9052152	Bacinella forata 2/3 di 150 (354 x 325 x 150 mm)	93€
9052202	Bacinella forata 2/3 di 200 (354 x 325 x 200 mm)	104€
9053042	Bacinella forata 1/2 di 40 (265 x 325 x 40 mm)	46€
9053052	Bacinella forata 1/2 di 65 (265 x 325 x 65 mm)	50€
9053102	Bacinella forata 1/2 di 100 (265 x 325 x 100 mm)	67€
9053152	Bacinella forata 1/2 di 150 (265 x 325 x 150 mm)	80€
9053202	Bacinella forata 1/2 di 200 (265 x 325 x 200 mm)	101€

COPERCHI STANDARD

Coperchi standard con manici per bacinelle Gastronorm.

Coperchio 2/4 senza manici.



		Prezzo
9251300	Coperchio normale 1/1	30€
9252300	Coperchio normale 2/3	27€
9253300	Coperchio normale 1/2	20€
9253344	Coperchio normale 2/4	23€
9254300	Coperchio normale 1/3	18€
9255300	Coperchio normale 1/4	17€
9256300	Coperchio normale 1/6	14€
9257300	Coperchio normale 1/9	13€

COPERCHI CON ORIFIZIO PER MESTOLO

Coperchi con orifizio per mestolo e con manici per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251320	Coperchio mestolo 1/1	42€
9252320	Coperchio mestolo 2/3	39€
9253320	Coperchio mestolo 1/2	34€
9254320	Coperchio mestolo 1/3	24€
9255320	Coperchio mestolo 1/4	23€
9256320	Coperchio mestolo 1/6	22€
9257320	Coperchio mestolo 1/9	17€




COPERCHI CON GUARNIZIONE ERMETICA

Coperchi con tenuta ermetica per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251360	Coperchio a guarnizione 1/1	114€
9252360	Coperchio a guarnizione 2/3	87€
9253360	Coperchio a guarnizione 1/2	82€
9254360	Coperchio a guarnizione 1/3	70€

COPERCHI CON GUARNIZIONE ERMETICA E VALVOLA

Coperchi con tenuta ermetica e valvola per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9251365	Coperchio a guarnizione e valvola 1/1	156€
9253365	Coperchio a guarnizione e valvola 1/2	112€
9254365	Coperchio a guarnizione e valvola 1/3	97€

FALSO FONDO FORATO

Falso fondo forato per bacinelle Gastronorm.

Diametro fori: 10 mm.

Altezza: 17 mm.



		Prezzo
9651600	Falso fondo forato 1/1 (530 x 325 x 17 mm)	66€
9652600	Falso fondo forato 2/3 (354 x 325 x 17 mm)	60€
9653600	Falso fondo forato 1/2 (265 x 325 x 17 mm)	39€
9654600	Falso fondo forato 1/3 (176 x 325 x 17 mm)	42€



TEGLIE LISCE

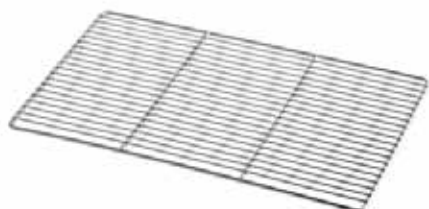
Teglie con bordi diritti.



		Prezzo
9350520	Vassoio 2/1 di 20 (530 x 650 x 20 mm)	73€
9350540	Vassoio 2/1 di 40 (530 x 650 x 40 mm)	85€
9351510	Vassoio 1/1 di 10 (530 x 325 x 10 mm)	27€
9351520	Vassoio 1/1 di 20 (530 x 325 x 20 mm)	27€
9351540	Vassoio 1/1 di 40 (530 x 325 x 40 mm)	30€
9352520	Vassoio 2/3 di 20 (354 x 325 x 20 mm)	24€
9352540	Vassoio 2/3 di 40 (354 x 325 x 40 mm)	23€
9353520	Vassoio 1/2 di 20 (265 x 325 x 20 mm)	19€
9353540	Vassoio 1/2 di 40 (265 x 325 x 40 mm)	19€

GRIGLIE

Griglie gastronorm.



		Prezzo
9770700	Griglia 2/1 (530 x 650 mm)	57€
9771700	Griglia 1/1 (530 x 325 mm)	27€
9772700	Griglia 2/3 (354 x 325 mm)	23€

DIVISORI PER BACINELLE

Separatori per bacinelle Gastronorm.



		Prezzo
9559001	Separatore di 325	20€
9559005	Separatore di 530	24€





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.

Assistenza tecnica

- L'assistenza tecnica è a carico del rivenditore per tutta la durata della garanzia.
- Il prezzo di vendita fatturato all'utilizzatore finale comprenderà non solo il prezzo dei prodotti finiti venduti, ma anche la gestione da parte del rivenditore della garanzia a copertura di essi.
- Sammic non dovrà sostenere alcuna spesa diretta o indiretta sostenuta dal rivenditore per la gestione della garanzia.

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 i ricambi, mentre la manodopera è sempre a carico del rivenditore.
- 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.
- Nel caso in cui l'installazione venga effettuata dal cliente finale, senza la supervisione del fornitore, del 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 eventuali 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 Samic

L'uso di immagini e documentazione **pubblica** del sito Web di Samic 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 Samic www.sammic.it

La pubblicazione delle immagini di Samic nei social network dei nostri distributori è consentita se si menziona l'account Samic 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 Samic non pubblicate sul nostro sito Web fornite dalla società ai distributori.

Non si autorizza la pubblicazione della documentazione fornita da Samic **esclusivamente** nell'area di accesso limitato o che richiede l'accesso da parte del distributore per accedere allo stesso.

CONDIZIONI SPECIALI PER IL CONTENUTO "SAMMIC" CREATO DA PARTNERS E IMPORTATORI ESCLUSIVI DI SAMMIC

Gli importatori esclusivi di Samic possono aprire siti web e account sui social media specificamente dedicati ai prodotti Samic.

Questi importatori devono identificarsi come tali e utilizzare il logo fornito da Samic appositamente progettato per questo scopo ("Samic Partner").

Inoltre, è stabilita categoricamente la proibizione di utilizzare il marchio SAMMIC, SAMIC o FAMMIC come nome di dominio, URL o indirizzo di pagina web, titolo del sito web o logo associato, sia in tutto o in parte. Tale utilizzo è espressamente vietato senza la previa autorizzazione espressa di SAMMIC S.L.

Sui siti web e sui social network dei nostri importatori e partner, possono pubblicare contenuti propri o di Samic. Questi contenuti devono essere chiaramente differenziati. Quando si tratta di contenuti creati da Samic, devono indicarlo:

- Sul loro sito web, con un link al sito di Samic.
- Sui social media, menzionando l'account ufficiale di Samic sulla stessa rete sociale.

Quando vengono pubblicate notizie apparse inizialmente sui siti web di Samic, ciò deve essere indicato con un link alla storia originale, mostrando così dove la notizia è stata pubblicata originariamente. Analogamente, quando si ripubblica il contenuto dai social media di Samic, ciò deve essere chiaramente indicato come tale.

Per la pubblicazione di immagini e documentazione di Samic, valgono le norme indicate nella sezione "AUTORIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DI IMMAGINI E DOCUMENTAZIONE DI SAMMIC".



CONDIZIONI DI COMUNICAZIONE DEI PREZZI DI VENDITA PER I RIVENDITORI DI PRODOTTI SAMMIC: POLITICA MAP (PREZZO MINIMO PUBBLICATO)

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 pubblicati (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 PUBBLICATO (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 65% del prezzo di listino suggerito dal produttore che appare nel tariffario in vigore in ciascuna filiale in quel momento (**sconto massimo rispetto al PVP di Sammic: 35%**).
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 pubblicato del prodotto coperto dal MAP.
4. I prezzi riportati su un sito web sono considerati "prezzo pubblicato" 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 "uguaglieremo qualsiasi prezzo" e "chiedere il prezzo" sono accettabili.

5. Il MAP si applica esclusivamente ai prezzi pubblicati 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 "richieda un prezzo" o frasi di simile rilevanza purché il prezzo pubblicato 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 35%, 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 pubblicato 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 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.
13. 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

Direzioni Commerciale Italia

SAMMIC, S.R.L.

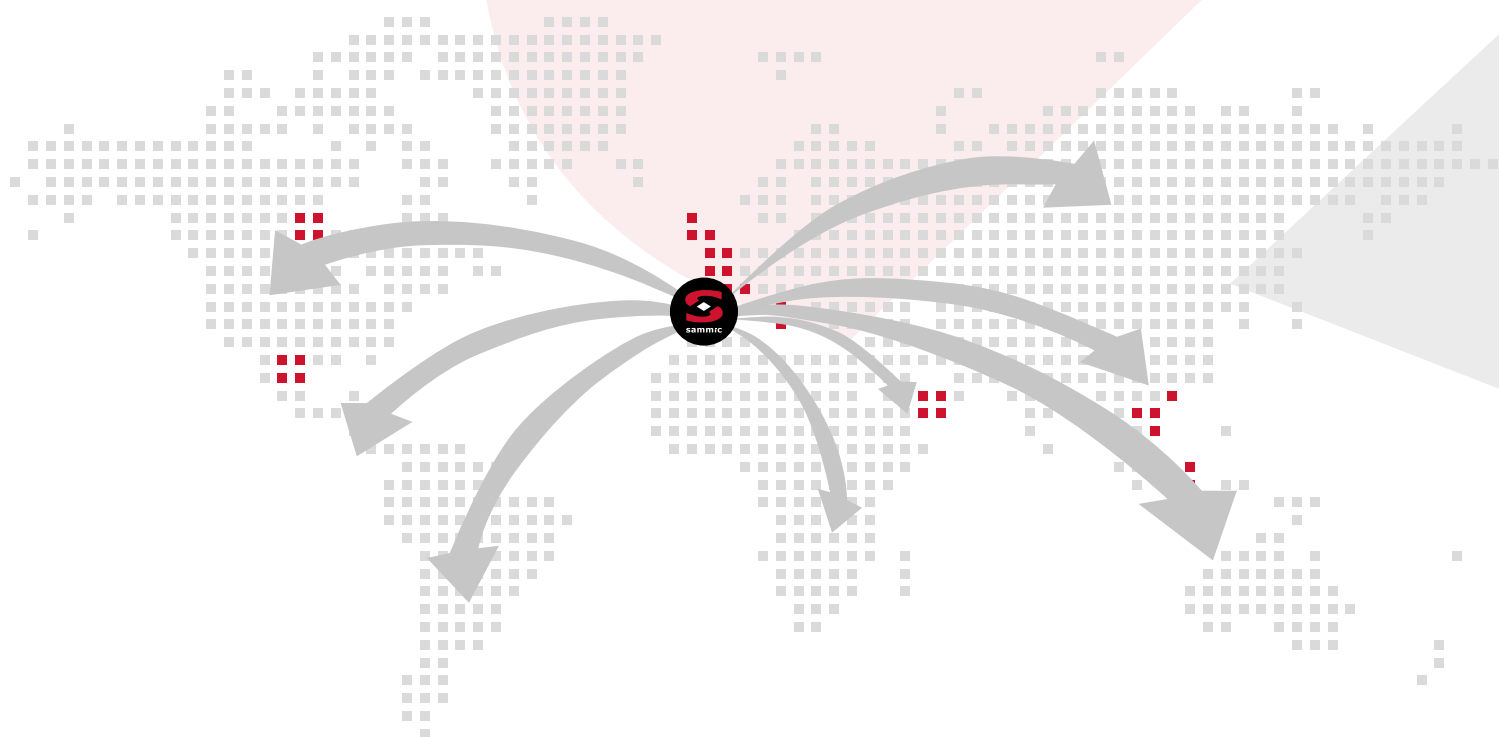
Via M. Bignamini
24047 (BG) TREVIGLIO
Tel +39 0363 1847403
Cel +39 3346 934055
italia@sammic.com

Rete di Rappresentanti per Tutta Italia

Centro Assistenza Tecnica Italia

Tel. +39 0363 1847403
italia@sammic.com

www.sammic.it



www.sammic.it



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN