



Fabbricanti europei di  
attrezzature per la ristorazione

---

**#LaSceltaGiusta**

Catalogo - listino prezzi • Gennaio 2026





# 65 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 10 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, 2025.

## 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).



# 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**.

The screenshot shows a mobile device displaying a QR code for warranty registration. The text "La sua macchina Sammic" and "Registri il suo nuovo apparecchio Sammic" is visible above the QR code. Below the QR code, there are three categories: "Informazioni sulla garanzia", "Documentazione", and "Ricambi e assistenza". On the right side of the main image, there is a sidebar titled "Primo contatto" with sections for "Istruzioni - Macchine per il sottovuoto" and "Informazioni sulla garanzia", "Documentazione", and "Ricambi e assistenza".



**al tuo servizio.**

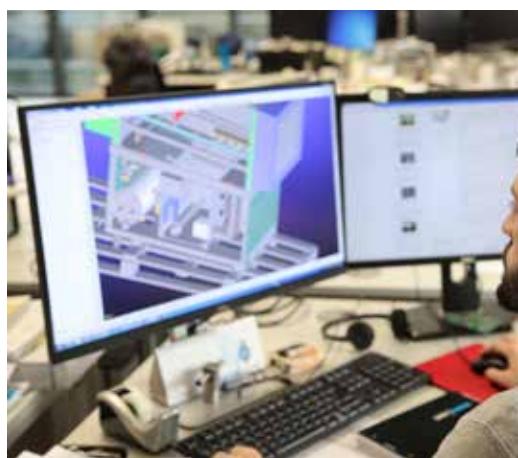
In Sammic, la nostra tradizione storica ci ha permesso di accumulare conoscenze ed esperienze, quindi abbiamo creato **Sammic Service**.

**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



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



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



## DESIGN SERVICES CI ADATTIAMO A TE

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.

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.

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.

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 01/2026

<b>LAVAGGIO .....</b>	<b>18</b>
Lavabicchieri industriali .....	18
Lavabicchieri professionali · Glass-Pro .....	24
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 .....	68
Rubinetteria industriale .....	71
Carrelli .....	73
Pattumiere inox .....	74
 <b>GHIACCIO .....</b>	 <b>76</b>
Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto pieno · Gamma GS .....	76
Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto vuoto · Gamma GP .....	79
Macchine per la produzione di ghiaccio: Cubetto pieno · Gamma modulare GS .....	81
Macchine per la produzione di ghiaccio tritato · Gamma GG .....	84

<b>PREPARAZIONE DINAMICA .....</b>	<b>92</b>
Macchine pelapatate professionali .....	92
Accessori - Macchina pelapatate professionale · Inox .....	96
Centrifughe .....	97
Tagliapatate manuale .....	100
Tagliaverdure professionali .....	104
Combi tagliaverdure-cutter .....	110
Cutter - Omogeneizzatori .....	117
Accessori - Tagliaverdure / Cutter · Linea Compact .....	124
Accessori - Tagliaverdure / Cutter · Linea Heavy Duty .....	130
Trituratori-frantumatori professionali .....	139
Accessori - Trituratori-sbattitori professionali .....	151
Turbo-frantumatori .....	153
Tagliapane professionale per baguette .....	155
Impastatrici planetarie .....	156
Impastatrici a spirale .....	163
Stendipizza .....	166
Tritacarne e grattugie professionali .....	168
Affettatrici .....	173
Segaossa .....	181
Hamburgatrice .....	182
Apriscatole professionale .....	183

# Sammic 01/2026

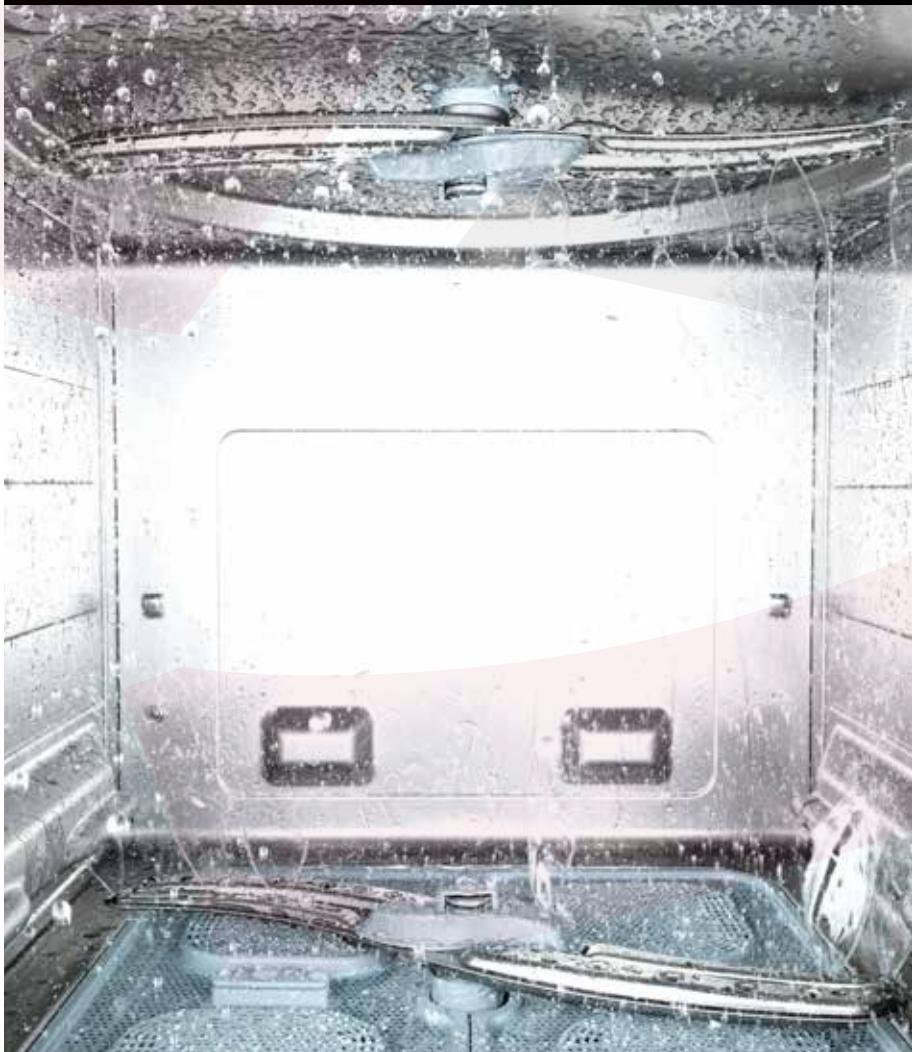
<b>LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI E COTTURA SOTTOVUOTO .....</b>	<b>186</b>
Confezionatrici sottovuoto industriali .....	186
Accessori - Confezionatrici sottovuoto industriali .....	200
Confezionatrici sottovuoto industriali · Gamma EXT .....	204
Cuocitori a bassa temperatura SmartVide .....	208
Cuocitori a bagnomaria .....	216
Forni gastronorm CombiSteam HX .....	218
Accessori - Forni Gastronorm CombiSteam .....	222
Abattitori di temperatura .....	225
Termosigillatrici per vaschette .....	231

<b>CAFFETTERIA-BUFFET .....</b>	<b>236</b>
Spremiagrumi professionali .....	236
Centrifuga per succhi .....	238
Frullatore blender professionale .....	239
Termoriscaldatori per latte .....	241
Pentole per zuppa .....	242
Microonde professionali .....	243
Tostapane professionali .....	245
Salamandre .....	247
Crepiera professionale .....	249
Gyros kebab .....	251
Forni snack a convezione .....	254
Accessori - Forni snack a convezione .....	256
Forni per pizza .....	257
Friggitrici industriali .....	261
Piastre elettriche .....	263
Piastre snack a gas .....	266
Bagnomaria .....	268
Sterilizzatori per coltelli .....	269
Scaffali a muro .....	269
Carrelli di servizio .....	270





LAVAGGIO

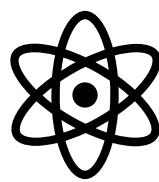


# Lavabicchieri · Lavastoviglie AX - UX

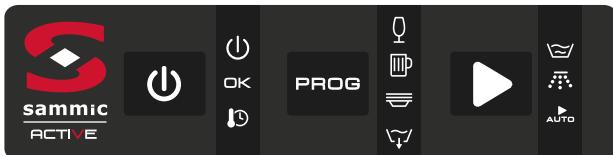
---

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 Sammic: 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

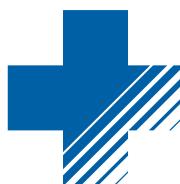
- L'ampia gamma di opzioni disponibili permette di adattare la macchina alle particolari esigenze di ogni utilizzatore.

# Una famiglia con valori

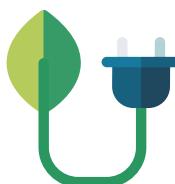
La generazione di lavastoviglie AX & UX da Sammic è realizzata con elementi di design che offrono agli utenti un'esperienza avanzata.



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.



**SANI  
CONTROL**

**tecna:ia**  
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	 30cm  2x
Lavastoviglie	380 mm	 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.



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 disinfezionare 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 consigliamo.
- 65 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.



	ACTIVE	ULTRA
	AX-40	UX-40
<b>CARATTERISTICHE</b>		
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.
<b>CICLI</b>		
Cicli	3	5
Durata ciclo(i)	120 / 150 / 210"	90 / 120 / 150 / 180"
Produzione cestelli / ora	30 / 24 / 17	40 / 30 / 24 / 20
<b>POTENZA</b>		
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
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>		
Dimensioni esterne	470 x 537 x 710 mm	470 x 540 x 710 mm

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	<b>2.070€</b>
Lavabicchieri AX-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	<b>2.109€</b>

**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 detergente integrato (GP / AX)	<b>+177€</b>
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	<b>+237€</b>

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Dosatore di detergivo	Prezzo
1303080 AX-40 230/50/1			<b>2.070€</b>
1303087 AX-40B 230/50/1	✓		<b>2.307€</b>
1303082 AX-40 230/50/1 (R)			<b>2.109€</b>
1303089 AX-40B 230/50/1 (R)	✓		<b>2.346€</b>
1303083 AX-40 230/50/1 DD		✓	<b>2.247€</b>
1303090 AX-40B 230/50/1 DD	✓	✓	<b>2.484€</b>
1303084 AX-40 230/50/1 (R) DD		✓	<b>2.286€</b>
1303092 AX-40B 230/50/1 (R) DD	✓	✓	<b>2.523€</b>

## 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".



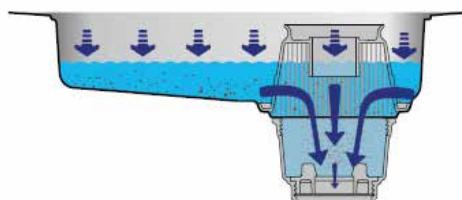
# Garanzia di risultati impeccabili per la cristalleria

## 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.

**novità**



**Nuovo kit per lavaggio bottiglie.  
Disponibile a breve.**

(Vedi accessori).





## LAVABICCHIERI UX-40

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

	Prezzo
Lavabicchieri UX-40 230/50/1	<b>2.411€</b>

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Dosatore di brillantante.</li> <li>· 1 cestello bicchieri.</li> <li>· 1 cestello misto (piatti).</li> <li>· 1 cestello posateria di piccole dimensioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Kit dosatore di detersivo.</li> <li>· Pompa di scarico mediante sensore di livello.</li> <li>· Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.</li> <li>· Decalcificatore di rigenerazione di resine manuale.</li> <li>· Kit doppia altezza per lavare due cestelli contemporaneamente.</li> </ul>

	Prezzo
<b>DD - DOSATORE - Dosatore detergente integrato</b>	<b>+206€</b>
<b>B + DD - PROACTIVE PLUS - Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD</b>	<b>+443€</b>
<b>D + DD - PROLIME - Opzione addolcitore manuale + opzione DD</b>	<b>+472€</b>
<b>BD + DD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + opzione DD</b>	<b>+680€</b>
<b>BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD</b>	<b>+769€</b>
<b>S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavabicchieri / lavastoviglie frontali</b>	<b>+296€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detergivo	Doppia parete	Prezzo
1303100	UX-40 230/50/1						<b>2.411€</b>
1303102	UX-40 230/50/1 DD				✓		2.617€
1303107	UX-40B 230/50/1 DD	✓			✓		2.854€
1303111	UX-40D 230/50/1 DD			✓	✓		2.883€
1303115	UX-40BD 230/50/1 DD	✓		✓	✓		3.091€
1303123	UX-40BC 230/50/1 DD	✓	✓		✓		3.180€
1303130	UX-40S 230/50/1					✓	2.707€
1303132	UX-40S 230/50/1 DD				✓	✓	2.913€
1303136	UX-40SB 230/50/1 DD	✓			✓	✓	3.150€
1303140	UX-40SD 230/50/1 DD			✓	✓	✓	3.179€
1303144	UX-40SBD 230/50/1 DD	✓		✓	✓	✓	3.387€
1303148	UX-40SBC 230/50/1 DD	✓	✓		✓	✓	3.476€





## 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 disinfezionare 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
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	1.523€
Lavabicchieri GP-35 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.584€

## 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 detergente integrato (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+237€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303030 GP-35 230/50/1			1.523€
1303032 GP-35 230/50/1 (R)			1.584€
1303035 GP-35B 230/50/1	✓		1.760€
1303039 GP-35B 230/50/1 (R)	✓		1.821€
1303033 GP-35 230/50/1 DD		✓	1.700€
1303037 GP-35B 230/50/1 DD	✓	✓	1.937€

## LAVABICCHIERI GP-40



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

	Prezzo
Lavabicchieri GP-40 230/50/1	1.727€
Lavabicchieri GP-40 230/50/1 (R) - Cesto rotondo	1.809€

## 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 detergente integrato (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+237€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Dosatore di detersivo	Prezzo
1303050 GP-40 230/50/1			1.727€
1303054 GP-40B 230/50/1	✓		1.964€
1303053 GP-40 230/50/1 (R)			1.809€
1303057 GP-40B 230/50/1 (R)	✓		2.046€
1303052 GP-40 230/50/1 DD		✓	1.904€
1303056 GP-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.141€
1303049 GP-40 230/50/1 (R) DD	✓	✓	1.986€





## LAVABICCHIERI GP-50

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



	Prezzo
Lavabicchieri GP-50 230/50/1	<b>2.340€</b>

## 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
<b>DD - DOSATORE - Dosatore detergente integrato (GP / AX)</b>	<b>+177€</b>
<b>B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico</b>	<b>+237€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detergivo	Prezzo
1303160	<b>GP-50 230/50/1</b>			<b>2.340€</b>
1303165	<b>GP-50B 230/50/1</b>	✓		<b>2.577€</b>
1303162	<b>GP-50 230/50/1 DD</b>		✓	<b>2.517€</b>
1303167	<b>GP-50B 230/50/1 DD</b>	✓	✓	<b>2.754€</b>



## 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.



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 disinfezionare 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: dici quali sono le tue esigenze e noi ti consigliero.
- 65 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.





	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
Panello dei comandi elettronico	sì	sì	sì
Visualizzazione temperatura lavaggio	-	sì	sì
Visualizzazione temperatura risciacquo	-	sì	sì
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

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".



### LAVASTOIGLIE AX-50

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

	Prezzo
Lavastoviglie AX-50 230/50/1	<b>2.717€</b>

#### 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 detergente integrato (GP / AX)	<b>+177€</b>
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	<b>+237€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detergivo	Prezzo
1303180	AX-50 230/50/1			<b>2.717€</b>
1303185	AX-50B 230/50/1	✓		<b>2.954€</b>
1303182	AX-50 230/50/1 DD		✓	<b>2.894€</b>
1303187	AX-50B 230/50/1 DD	✓	✓	<b>3.131€</b>





## 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.

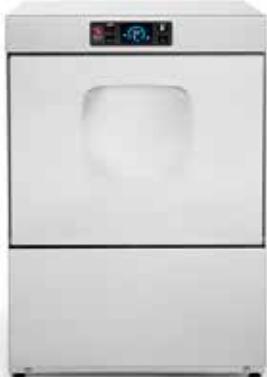


#### Display color LCD.

Avvio automatico "auto-start".



## LAVASTOIGLIE UX-50 LITE



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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-50 LITE 230/50/1	<b>3.003€</b>

## 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
<b>DD - DOSATORE - Dosatore detergente integrato</b>	<b>+206€</b>
<b>B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD</b>	<b>+443€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detergivo	Prezzo
1303215	<b>UX-50L 230/50/1</b>			<b>3.003€</b>
1303216	<b>UX-50L 230/50/1 DD</b>		✓	<b>3.209€</b>
1303219	<b>UX-50LB 230/50/1 DD</b>	✓	✓	<b>3.446€</b>





## LAVASTOGLIE 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	<b>3.121€</b>

## 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.
- Accessorio doppio livello per lavare due cestelli contemporaneamente.

	Prezzo
<b>DD - DOSATORE - Dosatore detergente integrato</b>	<b>+206€</b>
<b>B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD</b>	<b>+443€</b>
<b>D + DD - PROLIME - Opzione addolcitore manuale + opzione DD</b>	<b>+472€</b>
<b>BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD</b>	<b>+945€</b>
<b>BD + DD - GLASS CARE - Opzione pompa di scarico + addolcitore manuale + opzione DD</b>	<b>+680€</b>
<b>BCD + DD - PERFORMANCE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD</b>	<b>+1.419€</b>
<b>S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavabicihieri / lavastoviglie frontali</b>	<b>+296€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detergente	Doppia parete	Prezzo
1303220	UX-50 400/50/3N						3.121€
1303222	UX-50 400/50/3N DD				✓		3.327€
1303227	UX-50B 400/50/3N DD	✓			✓		3.564€
1303230	UX-50D 400/50/3N DD			✓	✓		3.593€
1303233	UX-50BD 400/50/3N DD	✓		✓	✓		3.801€
1303243	UX-50BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		4.066€
1303251	UX-50BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		4.540€
1303260	UX-50S 400/50/3N					✓	3.417€
1303262	UX-50S 400/50/3N DD				✓	✓	3.623€
1303266	UX-50SB 400/50/3N DD	✓			✓	✓	3.860€
1303270	UX-50SD 400/50/3N DD			✓	✓	✓	3.889€
1303274	UX-50SBD 400/50/3N DD	✓		✓	✓	✓	4.097€
1303283	UX-50SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	4.362€
1303291	UX-50SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	4.836€

## 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 disinfezionare 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 consigliamo.
- 65 anni di esperienza e know-how a tua disposizione.



**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.



Accessori

» P. 39



	ACTIVE	ULTRA			
	AX-100	UX-100	UX-120	UX-130BC DD	UX-150SBC DD
<b>CARATTERISTICHE</b>					
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
<b>CICLI</b>					
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
<b>POTENZA</b>					
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
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>					
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
<b>DATI CON ENTRATA D'ACQUA A 55°C (RACCOMANDATO)</b>					



## 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".



### LAVASTOIGLIE A CAPOTTINA AX-100

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

	Prezzo
Lavastoviglie AX-100 400/50/3N	4.716€

#### 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 detergente integrato (GP / AX)	+177€
B - PROACTIVE - Opzione pompa di scarico	+237€

LISTA DI CODICI	Pompa di scarico	Dosatore di detergivo	Prezzo
1303300 AX-100 400/50/3N			4.716€
1303305 AX-100B 400/50/3N	✓		4.953€
1303301 AX-100 400/50/3N DD		✓	4.893€
1303306 AX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.130€



## 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 vapore.



#### Massimo comfort di lavoro

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



## LAVASTOGLIE A CAPOTTINA UX-100

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-100 400/50/3N	<b>5.284€</b>

#### 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 detergente integrato	<b>+206€</b>
B + DD - PROACTIVE PLUS – Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD	<b>+443€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Dosatore di detergivo	Prezzo
1303320	UX-100 400/50/3N			<b>5.284€</b>
1303322	UX-100 400/50/3N DD		✓	<b>5.490€</b>
1303325	UX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	<b>5.727€</b>



## LAVASTOIGLIE A CAPOTTINA UX-120

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-120 400/50/3N	<b>5.521€</b>

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

	Prezzo
<b>DD - DOSATORE - Dosatore detergente integrato</b>	<b>+206€</b>
<b>B + DD - PROACTIVE PLUS - Opzione pompa di scarico e sistema di rinnovazione pilotato dell'acqua nella vasca di lavaggio + opzione DD</b>	<b>+443€</b>
<b>BC + DD - HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + opzione DD</b>	<b>+945€</b>
<b>BCD + DD - PERFORMANCE - Opzione risciacquo a temperatura costante + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD</b>	<b>+1.419€</b>
<b>BV + DD - HRS - Opzione condensatore di vapori + pompa di scarico + opzione DD</b>	<b>+2.542€</b>
<b>BCV + DD - HRS HYGIENE - Opzione risciacquo a temperatura costante + condensatore di vapori + pompa di scarico + opzione DD</b>	<b>+3.251€</b>
<b>BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Opzione risciacquo a temperatura costante + condensatore di vapori + pompa di scarico + addolcitore automatico + opzione DD</b>	<b>+3.723€</b>
<b>S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavastoviglie a cupola</b>	<b>+591€</b>

LISTA DI CODICI		Pompa di scarico	Risciacquo a temperatura costante	Addolcitore incorporato	Dosatore di detergivo	Condensatore vapori	Doppia parete	Prezzo
1303340	UX-120 400/50/3N							5.521€
1303341	UX-120 400/50/3N DD				✓			5.727€
1303345	UX-120B 400/50/3N DD	✓			✓			5.964€
1303351	UX-120BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓			6.466€
1303361	UX-120BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			6.940€
1303366	UX-120BV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		8.063€
1303371	UX-120BCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		8.772€
1303376	UX-120BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		9.244€
1303390	UX-120S 400/50/3N						✓	6.112€
1303391	UX-120S 400/50/3N DD				✓		✓	6.318€
1303395	UX-120SB 400/50/3N DD	✓			✓		✓	6.555€
1303401	UX-120SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	7.057€
1303406	UX-120SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	7.531€
1303411	UX-120SBV 400/50/3N DD	✓			✓	✓	✓	8.654€
1303416	UX-120SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	9.363€
1303421	UX-120SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.835€





## LAVASTOIVIGLIE 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	<b>7.036€</b>

## 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.

## Opzionale

	Prezzo
V - HRS HYGIENE - Opzione condensatore di vapori	<b>+2.660€</b>
D - PROLIME - Opzione addolcitore automatico	<b>+473€</b>
DV - HRS PERFORMANCE - Opzione condensa vapori + addolcitore automatico	<b>+3.192€</b>
S - ISO - Opzione isolamento termo-acustico (doppia parete) per lavastoviglie a cupola	<b>+591€</b>

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	✓	✓		✓			7.036€
1303431	UX-130BCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		9.755€
1303432	UX-130BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			7.509€
1303433	UX-130BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		10.228€
1303434	UX-130SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	7.627€
1303437	UX-130SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	10.346€
1303436	UX-130SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	8.100€
1303439	UX-130SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10.819€



## LAVASTOIVIGLIE A CAPOTTINA UX-150SBC DD

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

	Prezzo
Lavastoviglie UX-150SBC 400/50/3N DD	<b>8.370€</b>

## Incluso

- Dosatore di detersivo.
- Dosatore di brillantante.
- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.
- 1 cesto per bicchieri e pentole (500 x 600 mm),
- 1 cesto per piatti (500 x 600 mm),
- 1 cestello posate.

## Opzionale

- Cesto per vassoi (500 x 600 mm),

	Prezzo
V - HRS HYGIENE - Opzione condensatore di vapori	<b>+2.146€</b>

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	✓	✓	✓		✓	8.370€
1303466	UX-150SBCV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	10.516€

## ACCESSORI - LAVABICCHIERI / LAVASTOVIDGLIE



### 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)	<b>279€</b>
1310014   Supporto per mod. 40-41 (485 x 495 x 440 mm)	<b>290€</b>
1310012   Supporto per mod. 50-60 (615 x 615 x 440 mm)	<b>307€</b>



### 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)	<b>68€</b>



### 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	<b>171€</b>
2319771   Kit doppia altezza per AX/UX-50	<b>183€</b>



novità



Massima disinfezione e igiene nel lavaggio delle bottiglie riutilizzabili. Per lavastoviglie frontali e a capotta UX.

- Risparmia tempo nel lavaggio delle bottiglie riutilizzabili.
- Disinfezione garantita secondo la norma DIN 10534.
- Il kit è composto da un accessorio adattatore e da un cestello speciale per diversi tipi e dimensioni di bottiglie.
- Acqua e detergente vengono spruzzati direttamente all'interno di ogni bottiglia tramite ugelli indipendenti per lavaggio e risciacquo.
- Kit di facile installazione, senza attrezzi.
- **Usa la tua lavastoviglie per tutti i tipi di articoli.**
- Per lavastoviglie UX-50 / 100 / 120 / 130.
- Pressione minima di rete di lavoro: 2,5 bar. Per un'esperienza ottimale si consiglia di utilizzare l'accessorio su modelli con sistema di risciacquo a temperatura e pressione costanti.
- Capacità per ciclo: 8 bottiglie. Diametro massimo: 115 mm. Diametro minimo dell'apertura: 18 mm. Altezza massima: 320 - 360 mm.

	Prezzo
2319850   Kit per lavaggio bottiglie UX-50 - Cesto incluso	<b>849€</b>
2319851   Kit per lavaggio bottiglie UX-100/120/130 - Cesto incluso	<b>925€</b>
2319854   Cestello per il lavaggio di bottiglie (500 x 500 mm) - Accessorio aggiuntivo	<b>290€</b>



### 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 troppopieno.
- 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)	<b>533€</b>
5896122   Lavatoio (senza gambe) 1200 x 600 mm FRLV-612/11S (1 vasca + sgocciolatoio sx)	<b>533€</b>
5897121   Lavatoio (senza gambe) 1200 x 700 mm FRLV-712/11D (1 vasca + sgocciolatoio dx)	<b>561€</b>
5897122   Lavatoio (senza gambe) 1200 x 700 mm FRLV-712/11S (1 vasca + scoloatoio sx)	<b>561€</b>
5896181   Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio dx 1800 x 600 mm FRLV-618/21D	<b>830€</b>
5896182   Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio sx 1800 x 600 mm FRLV-618/21S	<b>830€</b>
5897181   Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio dx 1800 x 700 mm FRLV-718/11D	<b>931€</b>
5897182   Lavatoio 2 vasche + sgocciolatoio sx 1800 x 700 mm FRLV-718/21S	<b>931€</b>
5898618   Lavatoio 1800 x 600 mm FR-618/111D (foro sbarazzo + 1 vasca + sgocciolatoio dx)	<b>1.072€</b>
5899618   Lavatoio 1800 x 600 mm FR-618/111I (foro sbarazzo + 1 vasca + sgocciolatoio sx)	<b>1.072€</b>
5898718   Lavatoio 1800 x 700 mm FR-718/111D (foro sbarazzo + 1 vasca + sgocciolatoio dx)	<b>1.141€</b>
5899718   Lavatoio 1800 x 700 mm FR-718/111I (foro sbarazzo + 1 vasca + sgocciolatoio sx)	<b>1.141€</b>



### 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	<b>437€</b>
5890781 Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1200 x 700 mm FL-712 D/S per piani 5897121 / 5897122	<b>458€</b>
5890687 Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 600 mm FL-618/21 D/S per piani 5896181 / 5896182	<b>575€</b>
5890787 Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 700 mm FL-718 D/S per piani 5897181 / 5897182	<b>556€</b>
5890689 Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 600 mm FLS-618 D/S (senza ripiano) per piani 5898618 / 5899618	<b>369€</b>
5890789 Basamento su gambe (per lavatoio) per inserimento lavastoviglie 1800 x 700 mm FLS-718 D/S (senza ripiano) per piani 5898718 / 5899718	<b>391€</b>



novità



### 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)	<b>261€</b>
5712510 Tavolo laterale MP-700D DX con alzatina e con gambe (700 x 750 x 850 mm)	<b>832€</b>
5712520 Tavolo laterale MP-700I SX con alzatina e con gambe (700 x 750 x 850 mm)	<b>832€</b>
5712512 Tavolo laterale MP-1200D DX con alzatina e con gambe (1200 x 750 x 850 mm)	<b>886€</b>
5712522 Tavolo laterale MP-1200I SX con alzatina e con gambe (1200 x 750 x 850 mm)	<b>886€</b>
5712511 Tavolo laterale MP-706D DX con alzatina e con gambe per UX-150, lato da 600 mm (700 x 860 x 850 mm)	<b>1.042€</b>
5712513 Tavolo laterale MP-706I SX con alzatina e con gambe per UX-150, lato da 600 mm (700 x 860 x 850 mm)	<b>1.042€</b>



### Tavoli per collegare due lavastoviglie a capottina

Consentono di collegare due lavastoviglie a cupola.

Disponibili in due lunghezze.

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

	Prezzo
5712277 Tavolo collegamento 2 lavastoviglie a cupola MCC-150 · 150 mm	<b>511€</b>
5712275 Tavolo collegamento 2 lavastoviglie a cupola MCC-700 · 700 mm	<b>719€</b>



novità



5712564 - MPDLV-1800

### 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 prelavaggio con foro sbarazzo MD-700 dx (700 x 750 x 850 mm)	1.147€
5712540   Tavolo prelavaggio con foro sbarazzo MI-700 sx (700 x 750 x 850 mm)	1.147€
5712501   Tavolo prelavaggio MD-706 dx per UX-150, lato da 600 mm (700 x 860 x 850 mm)	1.482€
5712502   Tavolo prelavaggio MI-706 sx per UX-150, lato da 600 mm (700 x 860 x 850 mm)	1.482€
5712550   Tavolo prelavaggio con foro sbarazzo MPD-1200 dx (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712560   Tavolo prelavaggio con foro sbarazzo MPI-1200 sx (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712552   Tavolo prelavaggio con foro sbarazzo MPD-1500 dx (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712562   Tavolo prelavaggio con foro sbarazzo MPI-1500 sx (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712551   Tavolo prelavaggio dx senza foro sbarazzo MPD-1200 L (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712561   Tavolo prelavaggio sx senza foro sbarazzo MPI-1200 L (1200 x 750 x 850 mm)	1.564€
5712553   Tavolo prelavaggio dx senza foro sbarazzo MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712563   Tavolo prelavaggio sx senza foro sbarazzo MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.772€
5712564   Tavolo prelavaggio dx con foro sbarazzo e spazio per lavastoviglie frontale MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.146€
5712565   Tavolo prelavaggio sx con foro sbarazzo e spazio per lavastoviglie frontale MPILV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.146€



### Tavoli centrali di sbarazzo

Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

- Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antischizzi 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)	1.428€
5712221   Tavolo con sbarazzo MDI-1600 SX (1600 x 800 x 850 mm)	1.428€
5712201   Tavolo sbarazzo MDD-2100 DX (2100 x 800 x 850 mm)	1.559€
5712231   Tavolo sbarazzo MDI-2100 SX (2100 x 800 x 850 mm)	1.559€
5712211   Tavolo sbarazzo MDD-2600 DX (2600 x 800 x 850 mm)	1.687€
5712241   Tavolo sbarazzo MDI-2600 SX (2600 x 800 x 850 mm)	1.687€
5712250   Mensola portacestelli EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	650€
5712260   Mensola portacestelli EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	779€
5712270   Mensola portacestelli EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	910€



### Tavoli centrali di sbarazzo - doppia connessione

Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

- Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antischizzi 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)	1.948€
5712262   Mensola portacestelli EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	844€

### 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)	<b>593€</b>
5712276 Tavolo di collegamento MCI-700 SX (700 x 700 mm)	<b>593€</b>
5712280 Tavolo di collegamento MCD-1000 DX (1000 x 700 mm)	<b>668€</b>
5712300 Tavolo di collegamento MCI-1000 SX (1000 x 700 mm)	<b>668€</b>
5712290 Tavolo di collegamento MCD-1300 DX (1300 x 700 mm)	<b>743€</b>
5712310 Tavolo di collegamento MCI-1300 SX (1300 x 700 mm)	<b>743€</b>

### 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 <b>22€</b>
Cesto base 350 x 350 x 110 mm	

2302613	Prezzo <b>22€</b>
Cesto piatti 350 x 350 x 110 mm	

2307217	Prezzo <b>22€</b>
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.
- Cestelli inclinati 400 x 400 mm.



2305468	Prezzo <b>38€</b>
Cesto base 400 x 400 x 110 mm	

2307028	Prezzo <b>38€</b>
Cesto piatti 400 x 400 x 110 mm	

2307219	Prezzo <b>45€</b>
Cesto bicchiere alti 400 x 400 x 150 mm	

5300230	Prezzo <b>79€</b>
Cesto inclinato in plastica 400 x 400 x 210 mm	



5300240	Prezzo <b>95€</b>
Cesto inclinato in filo metallico 400 x 400 x 145 mm	

Cesto inclinato in filo metallico 400 x 400 x 145 mm





### Cestello Ø350 / Ø380 mm

Cestello base rotondo Ø350 / Ø380 mm.



2314262

Prezzo 38€

Cesto rotonda Ø350 x 160 mm



2314263

Prezzo 38€

Cesto rotondo Ø380 x 170mm

### Supporti per cesto rotondo

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



2313079

Supporto cesta rotondo Ø360 mm

Prezzo

55€

2313090

Supporto cesta rotondo Ø380 mm

77€

### 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.
- Cestelli speciali per bicchieri di plastica.



5300105

Prezzo 27€

C-1 Cesto 500x500mm h:100mm



5300112

Prezzo 27€

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



5300120

Prezzo 38€

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



5300225

Prezzo 160€

C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



5300227

Prezzo 206€

C-32 Cesto contenitori GN 1/1 / Euronorm



5300130

Prezzo 27€

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



5300174

Prezzo 38€

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



5300159

Prezzo 39€

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



5300184

Prezzo 40€

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



5300194

Prezzo 48€

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 118€  
Cesto inclinato in filo metallico 500 x 500 mm

5300232 Prezzo 99€  
Cesto inclinato in plastica 500 x 500 mm

5300228 Prezzo 188€  
Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 36 bicchieri Ø 70 x 120 mm  
(lavastoviglie con C)

5300229 Prezzo 219€  
Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 25 bicchieri Ø 90 x 170 mm  
(lavastoviglie con C)

### Cestello 600 x 500 mm per lavastoviglie UX-150



	Prezzo
5300235 Cesto base 500 x 600 mm	72€
5300234 Cesto piatti 500 x 600 mm	72€
5300236 Cesto vassoi 500 x 600 mm	72€

novità

### Inserti / Supplementi / Altro

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

Cestelli posate e supplementi per cestini 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

5300237 Prezzo 72€  
Cestello portaposate per cesto da 500 x 600 mm



### Dosatori per lavabicchieri e lavastoviglie frontali AX / UX

Per lavabicchieri e lavastoviglie Sammic.

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

	Prezzo
2319685   Kit dosatore per il detersivo peristaltico per UX	170€
2319686   Kit dosatore di brillantante peristaltico per UX	195€
2310429   Kit dosatore per il detersivo per AX / GP	170€

### Dosatori per il detersivo per lavabicchieri GP

Per lavabicchieri Sammic.

Kit dosatore per il detersivo per lavabicchieri Sammic.



### Dosatori per lavastoviglie a capottina AX / UX

Per lavastoviglie Sammic.

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

	Prezzo
2310440   Kit dosatore per il detersivo per AX-100	170€
2319685   Kit dosatore per il detersivo peristaltico per UX	170€
2319686   Kit dosatore di brillantante peristaltico per UX	195€

### 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.



	Prezzo
2319848   Kit pannello esterno UX	313€





### 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 e senza 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 detergenti 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	3.116€
5320140   Osmotizzatore OS-140P 230/50-60/1	3.702€
6320220   Piccolo filtro per osmosi blu	50€



### 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	149€
5320010   Addolcitore D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	167€
5320015   Addolcitore D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	206€
5320020   Addolcitore D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	254€



### Addolcitori automatici

Da 12 e 26 litri di capacità. Programmabili.

Per decalcificare l'acqua utilizzata 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	1.257€
5320126   Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.518€



## 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.



Accessori  
P. 58



#### ■ 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 raccoglitore di residui estraibile (SRC-1800: senza cestello raccoglitore).
- Semplice scarico della caldaia mediante rilascio del tubo.
- Facilità di rilevamento delle avarie mediante apposite spie.
- Facilità di riparazione senza bisogno di rimuovere la macchina dalla sua ubicazione.

##### 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 evadere l'eccesso d'acqua.

#### ■ Modelli di asciugatura secondo le necessità

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

## ■ 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 vaporì

- 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.



### CA: cappa aspirante

Uscita per il collegamento a un'unità di estrazione remota.  
SRC-1800: include Antispruzzi.

### EV: Estrattore di vapore motorizzato

Unità di estrazione del vapore motorizzata da 550 W.

### CV: unità condensa vaporì

Aumenta la temperatura dell'acqua in entrata della lavastoviglie e la invia al circuito di risciacquo, sfruttando l'energia generata durante il ciclo di lavoro.



### Grande produzione

Fino a 5.000 piatti/ora.

### Massima efficienza

Tubi e diffusori ad alta efficienza per un lavaggio ottimale.



### Efficienza e risparmio

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

NOTA: +3 KW DI POTENZA NEL RISCIAQCQUO NEI MODELLI DOTATI DI CONDENSATORE A VAPORE.

NOTA: TUTTI I MODELLI A PARTIRE DAL SRC-2200 SENZA CONDENSATORE DI VAPORI EV O CONDENSATORE DI VAPORE CV AVRANNO  
ISTALLATA LA CAPPÀ SPIRANTE CA.

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

NOTA: È POSSIBILE INVIARE LE LAVASTOGLIE 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).



## LAVASTOIVIGLIE 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)	15.340€
Lavapiatti SRC-1800I 400/50/3N (carico a sinistra)	15.340€

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

	Prezzo
Cappa aspirante senza motore CA per SRC-1800 - Installata	+506€
Estrattore di vapore EV - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.538€
CV Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.250€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.328€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.452€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302400 SRC-1800D 400/50/3N	Dx						15.340€
1302438 SRC-1800DCA 400/50/3N	Dx	✓					15.846€
1302413 SRC-1800DEV 400/50/3N	Dx		✓				17.878€
1302405 SRC-1800DCV 400/50/3N	Dx			✓			20.590€
1302403 SRC-1800DS6 400/50/3N	Dx				✓		20.668€
1302440 SRC-1800DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		21.174€
1302415 SRC-1800DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		23.206€
1302407 SRC-1800DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		25.918€
1302409 SRC-1800DS90 400/50/3N	Dx					✓	26.792€
1302442 SRC-1800DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	27.298€
1302417 SRC-1800DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	29.330€
1302411 SRC-1800DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	32.042€
1302419 SRC-1800I 400/50/3N	Sx						15.340€
1302445 SRC-1800ICA 400/50/3N	Sx	✓					15.846€
1302431 SRC-1800IEV 400/50/3N	Sx		✓				17.878€
1302423 SRC-1800ICV 400/50/3N	Sx			✓			20.590€
1302421 SRC-1800IS6 400/50/3N	Sx				✓		20.668€
1302447 SRC-1800IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		21.174€
1302433 SRC-1800IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		23.206€
1302425 SRC-1800IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		25.918€
1302427 SRC-1800IS90 400/50/3N	Sx					✓	26.792€
1302449 SRC-1800IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	27.298€
1302435 SRC-1800IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	29.330€
1302429 SRC-1800IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	32.042€





## LAVASTOIVIGLIE A TRAINO SRC-2200

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

	Prezzo
Lavapiatti SRC-2200DCA 400/50/3N	18.027€
Lavapiatti SRC-2200ICA 400/50/3N	18.027€

## 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	+2.410€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.122€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.328€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.452€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302507 SRC-2200DCA 400/50/3N	Dx	✓					18.027€
1302510 SRC-2200DEV 400/50/3N	Dx		✓				20.437€
1302503 SRC-2200DCV 400/50/3N	Dx			✓			23.149€
1302508 SRC-2200DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		23.355€
1302511 SRC-2200DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		25.765€
1302504 SRC-2200DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		28.477€
1302509 SRC-2200DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	29.479€
1302512 SRC-2200DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	31.889€
1302506 SRC-2200DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	34.601€
1302519 SRC-2200ICA 400/50/3N	Sx	✓					18.027€
1302522 SRC-2200IEV 400/50/3N	Sx		✓				20.437€
1302516 SRC-2200ICV 400/50/3N	Sx			✓			23.149€
1302520 SRC-2200IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		23.355€
1302523 SRC-2200IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		25.765€
1302515 SRC-2200IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		28.477€
1302521 SRC-2200IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	29.479€
1302524 SRC-2200IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	31.889€
1302518 SRC-2200IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	34.601€



## LAVASTOIVIGLIE A TRAINO SRC-2700

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

	Prezzo
Lavapiatti SRC-2700DCA 400/50/3N	20.471€
Lavapiatti SRC-2700ICA 400/50/3N	20.471€

## 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	+2.410€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.122€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.328€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.452€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302557 SRC-2700DCA 400/50/3N	Dx	✓					20.471€
1302560 SRC-2700DEV 400/50/3N	Dx		✓				22.881€
1302553 SRC-2700DCV 400/50/3N	Dx			✓			25.593€
1302558 SRC-2700DS6CA 400/50/3N	Dx	✓			✓		25.799€
1302561 SRC-2700DS6EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		28.209€
1302554 SRC-2700DS6CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		30.921€
1302559 SRC-2700DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	31.923€
1302562 SRC-2700DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	34.333€
1302556 SRC-2700DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	37.045€
1302569 SRC-2700ICA 400/50/3N	Sx	✓					20.471€
1302572 SRC-2700IEV 400/50/3N	Sx		✓				22.881€
1302565 SRC-2700ICV 400/50/3N	Sx			✓			25.593€
1302570 SRC-2700IS6CA 400/50/3N	Sx	✓			✓		25.799€
1302573 SRC-2700IS6EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		28.209€
1302566 SRC-2700IS6CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		30.921€
1302571 SRC-2700IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	31.923€
1302574 SRC-2700IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	34.333€
1302568 SRC-2700IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	37.045€





## LAVASTOGLIE 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	<b>24.309€</b>
Lavapiatti SRC-3300ICA 400/50/3N	<b>24.309€</b>

## 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 o tre parti (vedi sovrapprezzati).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	<b>+2.410€</b>
CV - Condensatore di vaporì - 1 HP - 0.75 KW - installato	<b>+5.122€</b>
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	<b>+5.328€</b>
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	<b>+11.452€</b>

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	Prezzo
1302610 SRC-3300DCA 400/50/3N	Dx	✓					24.309€
1302607 SRC-3300DEV 400/50/3N	Dx		✓				26.719€
1302603 SRC-3300DCV 400/50/3N	Dx			✓			29.431€
1302611 SRC-3300DS6CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	29.637€
1302608 SRC-3300DS6EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	32.047€
1302604 SRC-3300DS6CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	34.759€
1302612 SRC-3300DS90CA 400/50/3N	Dx	✓					35.761€
1302609 SRC-3300DS90EV 400/50/3N	Dx		✓				38.171€
1302606 SRC-3300DS90CV 400/50/3N	Dx			✓			40.883€
1302622 SRC-3300ICA 400/50/3N	Sx	✓					24.309€
1302619 SRC-3300IEV 400/50/3N	Sx		✓				26.719€
1302615 SRC-3300ICV 400/50/3N	Sx			✓			29.431€
1302623 SRC-3300IS6CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	29.637€
1302620 SRC-3300IS6EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	32.047€
1302616 SRC-3300IS6CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	34.759€
1302624 SRC-3300IS90CA 400/50/3N	Sx	✓					35.761€
1302621 SRC-3300IS90EV 400/50/3N	Sx		✓				38.171€
1302618 SRC-3300IS90CV 400/50/3N	Sx			✓			40.883€



## LAVASTOIVIGLIE A TRAINO SRC-3600

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

	Prezzo
Lavapiatti SRC-3600DCA 400/50/3N	25.588€
Lavapiatti SRC-3600ICA 400/50/3N	25.588€

## 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 sovrapprezzati).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.410€
CV - Condensatore di vaporì - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.122€
TS-600 - Impianto di asciugatura - Installato	+5.328€
TS-800 - Impianto di asciugatura - Installato	+6.922€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.452€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-600	TS-800	TS-90	Prezzo	
1302660 SRC-3600DCA 400/50/3N	Dx	✓						25.588€	
1302657 SRC-3600DEV 400/50/3N	Dx		✓					27.998€	
1302653 SRC-3600DCV 400/50/3N	Dx			✓				30.710€	
1302661 SRC-3600DS6CA 400/50/3N	Dx	✓				✓		30.916€	
1302658 SRC-3600DS6EV 400/50/3N	Dx		✓			✓		33.326€	
1302654 SRC-3600DS6CV 400/50/3N	Dx			✓		✓		36.038€	
1302663 SRC-3600DS8CA 400/50/3N	Dx	✓					✓	32.510€	
1302665 SRC-3600DS8EV 400/50/3N	Dx		✓				✓	34.920€	
1302664 SRC-3600DS8CV 400/50/3	Dx			✓			✓	37.632€	
1302662 SRC-3600DS90CA 400/50/3N	Dx	✓						✓	37.040€
1302659 SRC-3600DS90EV 400/50/3N	Dx		✓					✓	39.450€
1302656 SRC-3600DS90CV 400/50/3N	Dx			✓				✓	42.162€
1302676 SRC-3600ICA 400/50/3N	Sx	✓							25.588€
1302673 SRC-3600IEV 400/50/3N	Sx		✓						27.998€
1302669 SRC-3600ICV 400/50/3N	Sx			✓					30.710€
1302677 SRC-3600IS6CA 400/50/3N	Sx	✓				✓			30.916€
1302674 SRC-3600IS6EV 400/50/3N	Sx		✓			✓			33.326€
1302672 SRC-3600IS6CV 400/50/3N	Sx			✓		✓			36.038€
1302679 SRC-3600IS8CA 400/50/3N	Sx	✓					✓		32.510€
1302681 SRC-3600IS8EV 400/50/3N	Sx		✓				✓		34.920€
1302680 SRC-3600IS8CV 400/50/3N	Sx			✓			✓		37.632€
1302678 SRC-3600IS90CA 400/50/3N	Sx	✓						✓	37.040€
1302675 SRC-3600IS90EV 400/50/3N	Sx		✓					✓	39.450€
1302670 SRC-3600IS90CV 400/50/3N	Sx			✓				✓	42.162€





## LAVASTOGLIE 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	<b>30.707€</b>
Lavapiatti SRC-4000ICA 400/50/3N	<b>30.707€</b>

## 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 sovrapprezzati).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	<b>+2.410€</b>
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	<b>+5.122€</b>
TS-800 - Impianto di asciugatura - Installato	<b>+6.922€</b>
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	<b>+11.452€</b>

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	Prezzo	
1302740 SRC-4000DCA 400/50/3N	Dx	✓					<b>30.707€</b>	
1302737 SRC-4000DEV 400/50/3N	Dx		✓				<b>33.117€</b>	
1302733 SRC-4000DCV 400/50/3N	Dx			✓			<b>35.829€</b>	
1302746 SRC-4000DS8CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	<b>37.629€</b>	
1302745 SRC-4000DS8EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	<b>40.039€</b>	
1302744 SRC-4000DS8CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	<b>42.751€</b>	
1302742 SRC-4000DS90CA 400/50/3N	Dx	✓					✓	<b>42.159€</b>
1302739 SRC-4000DS90EV 400/50/3N	Dx		✓				✓	<b>44.569€</b>
1302736 SRC-4000DS90CV 400/50/3N	Dx			✓			✓	<b>47.281€</b>
1302756 SRC-4000ICA 400/50/3N	Sx	✓						<b>30.707€</b>
1302753 SRC-4000IEV 400/50/3N	Sx		✓					<b>33.117€</b>
1302749 SRC-4000ICV 400/50/3N	Sx			✓				<b>35.829€</b>
1302763 SRC-4000IS8CA 400/50/3N	Sx	✓				✓		<b>37.629€</b>
1302761 SRC-4000IS8EV 400/50/3N	Sx		✓			✓		<b>40.039€</b>
1302760 SRC-4000IS8CV 400/50/3N	Sx			✓		✓		<b>42.751€</b>
1302758 SRC-4000IS90CA 400/50/3N	Sx	✓					✓	<b>42.159€</b>
1302755 SRC-4000IS90EV 400/50/3N	Sx		✓				✓	<b>44.569€</b>
1302752 SRC-4000IS90CV 400/50/3N	Sx			✓			✓	<b>47.281€</b>

## LAVASTOIVIGLIE 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	40.431€
Lavapiatti SRC-5000ICA 400/50/3N	40.431€

## 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 sovrapprezzati).

	Prezzo
EV - Estrattore di vapore - 0.75 HP / 0.55 kW - Installato	+2.410€
CV - Condensatore di vapori - 1 HP - 0.75 KW - installato	+5.122€
TS-800 - Impianto di asciugatura - Installato	+6.922€
TS-90 - Impianto di asciugatura ad angolo - Installato	+11.452€

LISTA DI CODICI	Carico dx/sx	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	Prezzo
1302807 SRC-5000DCA 400/50/3N	Dx	✓					40.431€
1302805 SRC-5000DEV 400/50/3N	Dx		✓				42.841€
1302802 SRC-5000DCV 400/50/3N	Dx			✓			45.553€
1302812 SRC-5000DS8CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	47.353€
1302811 SRC-5000DS8EV 400/50/3N	Dx		✓		✓		49.763€
1302810 SRC-5000DS8CV 400/50/3N	Dx			✓	✓		52.475€
1302808 SRC-5000DS90CA 400/50/3N	Dx	✓				✓	51.883€
1302806 SRC-5000DS90EV 400/50/3N	Dx		✓			✓	54.293€
1302804 SRC-5000DS90CV 400/50/3N	Dx			✓		✓	57.005€
1302819 SRC-5000ICA 400/50/3N	Sx	✓					40.431€
1302817 SRC-5000IEV 400/50/3N	Sx		✓				42.841€
1302814 SRC-5000ICV 400/50/3N	Sx			✓			45.553€
1302825 SRC-5000IS8CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	47.353€
1302824 SRC-5000IS8EV 400/50/3N	Sx		✓		✓		49.763€
1302822 SRC-5000IS8CV 400/50/3N	Sx			✓	✓		52.475€
1302820 SRC-5000IS90CA 400/50/3N	Sx	✓				✓	51.883€
1302818 SRC-5000IS90EV 400/50/3N	Sx		✓			✓	54.293€
1302816 SRC-5000IS90CV 400/50/3N	Sx			✓		✓	57.005€





## ACCESSORI - LAVASTOVIDGLIE 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)	256€
Spedizione della lavastoviglie SRC in 2 parti (prezzo netto)	1.022€
Spedizione della lavastoviglie SRC in 3 parti (prezzo netto)	1.533€

## 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	696€



## 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)	2.907€
5702610   Caricatore ad angolo MA-90 DX/SX per SRC-2200 / 5000 (800 x 800 mm)	2.907€



novità



5712564 - MPDLV-1800

### 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	1.147€
5712540	1.147€
5712501	1.482€
5712502	1.482€
5712550	1.564€
5712560	1.564€
5712552	1.772€
5712562	1.772€
5712551	1.564€
5712561	1.564€
5712553	1.772€
5712563	1.772€
5712564	2.146€
5712565	2.146€

### Tavoli centrali di sbarazzo

Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

- Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antischizzi 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	1.428€
5712221	1.428€
5712201	1.559€
5712231	1.559€
5712211	1.687€
5712241	1.687€
5712250	650€
5712260	779€
5712270	910€

### Tavoli centrali di sbarazzo - doppia connessione

Per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino.

- Tavolo centrale con foro di sbarazzo rivestito in gomma antischizzi 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	1.948€
5712262	844€



### Tavoli di connessione per lavastoviglie cupola e lavastoviglie a traino

Per connessione con tavoli centrale di sbarazzo.

Con lavello e alzatina posteriore.

		Prezzo
5712274	<b>Tavolo di collegamento MCD-700 DX (700 x 700 mm)</b>	<b>593€</b>
5712276	<b>Tavolo di collegamento MCI-700 SX (700 x 700 mm)</b>	<b>593€</b>
5712280	<b>Tavolo di collegamento MCD-1000 DX (1000 x 700 mm)</b>	<b>668€</b>
5712300	<b>Tavolo di collegamento MCI-1000 SX (1000 x 700 mm)</b>	<b>668€</b>
5712290	<b>Tavolo di collegamento MCD-1300 DX (1300 x 700 mm)</b>	<b>743€</b>
5712310	<b>Tavolo di collegamento MCI-1300 SX (1300 x 700 mm)</b>	<b>743€</b>



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

		Prezzo
5702150	<b>Curva a rulli 90° c/gambe CR-90 DX/SX</b>	<b>2.820€</b>
5702160	<b>Rulliera con gambe MR-1100 DX/SX (1100 x 630 x 850 mm)</b>	<b>1.677€</b>
5702170	<b>Rulliera con gambe MR-1600 DX/SX (1600 x 630 x 850 mm)</b>	<b>2.108€</b>
5702180	<b>Rulliera con gambe MR-2100 DX/SX (2100 x 630 x 850 mm)</b>	<b>2.780€</b>
5702370	<b>Finecorsa FCR</b>	<b>466€</b>



### 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.
- Per SRC-2200 / 2700 / 3300 / 3600 / 4000 / 5000.

		Prezzo
5702601	<b>Curva meccanizzata 90° CM-90 DX/SX (800 x 800 mm)</b>	<b>4.735€</b>
5702370	<b>Finecorsa FCR</b>	<b>466€</b>

**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.
- Cestelli speciali per bicchieri di plastica.



**5300105** Prezzo **27€**

C-1 Cesto 500x500mm h:100mm

**5300112** Prezzo **27€**

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

**5300120** Prezzo **38€**

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

**5300225** Prezzo **160€**

C-31 Cestello per vassoi GN 1/1



**5300227** Prezzo **206€**

C-32 Cesto contenitori GN 1/1 / Euronorm

**5300130** Prezzo **27€**

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

**5300174** Prezzo **38€**

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

**5300159** Prezzo **39€**

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



**5300184** Prezzo **40€**

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

**5300194** Prezzo **48€**

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 **118€**

Cesto inclinato in filo metallico 500 x 500 mm

**5300232** Prezzo **99€**

Cesto inclinato in plastica 500 x 500 mm

**5300228** Prezzo **188€**

Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 36 bicchieri Ø 70 x 120 mm (lavastoviglie con C)

**5300229** Prezzo **219€**

Cestello per bicchieri di plastica 500 x 500 mm - 25 bicchieri Ø 90 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	<b>Addolcitore D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm</b>	<b>149€</b>
5320010	<b>Addolcitore D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm</b>	<b>167€</b>
5320015	<b>Addolcitore D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm</b>	<b>206€</b>
5320020	<b>Addolcitore D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm</b>	<b>254€</b>



### 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	<b>Addolcitore DS-12 - 12 l - 230/50-60/1</b>	<b>1.257€</b>
5320126	<b>Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1</b>	<b>1.518€</b>

## Lavaoggetti professionali

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

Nuova gamma UX di lavaoggetti con grande capacità di carico 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.
- Pompa di pressione di serie: garantisce un risciacquo efficace ad alta pressione, indipendentemente dalla pressione e dalla portata dell'acqua della rete.
- Ciclo di autopulizia.

#### **Efficienza e risparmio**

- Funzione "THERMAL LOCK" di serie per garantire l'efficacia igienica.
- Modalità "RISPARMIO ENERGETICO" di serie.
- Risparmio sul consumo di acqua di risciacquo e sul riempimento della vasca: 35% di risparmio idrico rispetto alla gamma precedente.

#### **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.
- Sistema HRS disponibile su tutti i modelli: miglioramento ambientale sul posto di lavoro e recupero del calore grazie al condensatore di vapore, disponibile per tutti i modelli.

#### **Display LCD a colori: nuovo pannello di controllo UX**

- Chiarezza dell'immagine avanzata per facilitare la lettura dello schermo da qualsiasi angolazione e distanza.
- Lettura rapida e intuitiva delle informazioni e dello stato della macchina tramite messaggi, codici colore e icone.
- Barra di avanzamento per una rapida visualizzazione dell'avanzamento del ciclo.
- Parametri facilmente configurabili.

#### **You will never wash alone**

- Tutte le informazioni e la documentazione rilevanti della tua macchina a portata di mano grazie al codice QR.





	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 1843 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	322 kg

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

**Grande capacità di carico**

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. Pompa di pressione di serie.

**Alta potenza e pressione**

Particolarmente indicati per la ristorazione, gelaterie, pasticcerie e macellerie.

**Pannello UX avanzato**

Display LCD a colori con lettura rapida e intuitiva.

**Sistema HRS: opzione condensatore di vapore**

Elimina il vapore e, allo stesso tempo, recupera il calore, risparmiando energia.



### 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	<b>10.527€</b>

#### Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi.
- Dosatore di detersivo regolabile.
- Dosatore di brillantante regolabile.

#### Opzionale

- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.
- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
B - Opzione pompa di scarico	<b>+232€</b>
V - HRS - Condensatore vapori per UX-600 / 750	<b>+3.066€</b>

LISTA DI CODICI		Dosatore di detersivo	Risciacquo a temperatura costante	Pompa di scarico	Condensatore vapori	Prezzo
1303505	UX-600C 230-400/50/3N DD	✓	✓			<b>10.527€</b>
1303508	UX-600BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		<b>10.759€</b>
1303512	UX-600CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	<b>13.593€</b>
1303516	UX-600BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	<b>13.825€</b>



### 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	<b>13.286€</b>

#### Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi.
- Dosatore di detersivo regolabile.
- Dosatore di brillantante regolabile.

#### Opzionale

- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.
- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
B - Opzione pompa di scarico	<b>+232€</b>
V - HRS - Condensatore vapori per UX-600 / 750	<b>+3.066€</b>

LISTA DI CODICI		Dosatore di detersivo	Risciacquo a temperatura costante	Pompa di scarico	Condensatore vapori	Prezzo
1303520	UX-750C 230-400/50/3N DD	✓	✓			<b>13.286€</b>
1303525	UX-750BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		<b>13.518€</b>
1303530	UX-750CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	<b>16.352€</b>
1303533	UX-750BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	<b>16.584€</b>



### 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	<b>21.462€</b>

#### Incluso

- 1 cestello in acciaio inossidabile e un inserto per 4 vassoi.
- Dosatore di detersivo regolabile.
- Dosatore di brillantante regolabile.

#### Opzionale

- Cestello inox.
- Inserto inox per vassoi.
- Pompa di scarico mediante sensore di livello.
- Rinnovo dell'acqua della vasca proattivo.

	Prezzo
B - Opzione pompa di scarico	<b>+232€</b>
V - HRS - Condensatore vaporì per UX-1300	<b>+4.088€</b>

LISTA DI CODICI		Dosatore di detersivo	Risciacquo a temperatura costante	Pompa di scarico	Condensatore vaporì	Prezzo
1303540	UX-1300C 230-400/50/3N DD	✓	✓			<b>21.462€</b>
1303544	UX-1300BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		<b>21.694€</b>
1303548	UX-1300CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	<b>25.550€</b>
1303551	UX-1300BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	<b>25.782€</b>

### ACCESSORI

#### Cesti inox

Progettati per lavaoggetti Sammic.  
Cesti in acciaio inox per ogni modello di lavaoggetti.



	Prezzo
2319029	<b>Cesto inox UX-600 / LU-60 271€</b>
2319027	<b>Cesto inox UX-750 / LU-75 299€</b>
6702142	<b>Cesto inox UX-1300 / LU-130 524€</b>

#### Inserto per vassoi

Progettato per lavapentole Sammic.  
Inserto inox per tutti i lavapentole Sammic.



	Prezzo
2310977	<b>Inserto inox per vassoi UX / LU 134€</b>

#### Dosatori

Progettati per lavapentole Sammic.  
Kit dosatore detergente e brillantante per lavapentole Sammic.



	Prezzo
2319685	<b>Kit dosatore per il detergente peristaltico per UX 170€</b>
2319686	<b>Kit dosatore di brillantante peristaltico per UX 195€</b>



### 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	149€
5320010   Addolcitore D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	167€
5320015   Addolcitore D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	206€
5320020   Addolcitore D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	254€



### 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	1.257€
5320126   Addolcitore DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.518€





## 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
<b>CARATTERISTICHE</b>			
Produzione pezzi/ora	3000	8000	8000
<b>POTENZA</b>			
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
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>			
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	<b>4.324€</b>

**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	<b>6.993€</b>
1370046   Asciugaposate SAS-5001 230-400/50/3N	<b>6.785€</b>

**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	<b>7.929€</b>
1370048   Asciugaposate SAS-6001 230-400/50/3N	<b>7.697€</b>

**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	25€
2370011   Crusca 5 kg	43€



## Kit ruota anteriore

Ruota anteriore per facilitare lo spostamento della macchina.

- Kit ruota anteriore (non installata).

	Prezzo
2379015   Ruota frontale SAS	172€

## 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 doccione.



### 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	<b>135€</b>
5870011   Rubinetto con leva lunga GR-CL	<b>133€</b>



### 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	<b>311€</b>
5870022   Doccione acqua diretta canna a metà asta DD-G	<b>353€</b>



### 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	<b>353€</b>



### 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	<b>394€</b>
5870025   Doccione miscelatore con canna a metà asta D-2G	<b>455€</b>
5870026   Doccione miscelatore con canna a metà asta a "C" D-2GC	<b>485€</b>



### 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	<b>1.698€</b>
5870031   Gruppo lavaggio con avvolgitubo 15 m DM-15	<b>1.744€</b>

## 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 LAVASTOVIDGLIE 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	<b>814€</b>



#### CARRELLO BASSO PORTACESTELLI LAVASTOVIDGLIE 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	<b>563€</b>
5862002   Carrello basso portacestelli lavastoviglie senza impugnatura CCV	<b>363€</b>



## 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 I CU-50	<b>367€</b>
5702577   Pattumiera 95 I CU-95	<b>451€</b>
5702578   Pattumiera a pedale 95 I CU-95P	<b>628€</b>



#### PORTASACCO CON PEDALE

Portassaco 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	<b>538€</b>



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				
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					
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				
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					
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.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5188025	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-25PA 230/50/1</b>	22 kg	6 kg	360 W	<b>1.346€</b>
5188035	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-35PA 230/50/1</b>	33 kg	15 kg	400 W	<b>1.778€</b>
5188045	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-45PA 230/50/1</b>	42 kg	15 kg	450 W	<b>2.003€</b>
5188065	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-60PA 230/50/1</b>	54 kg	30 kg	460 W	<b>2.165€</b>
5188067	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-60PAL 230/50/1</b>	54 kg	30 kg	460 W	<b>2.231€</b>
5188085	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-80PA 230/50/1</b>	75 kg	40 kg	720 W	<b>2.912€</b>
5188087	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-80PAL 230/50/1</b>	75 kg	40 kg	720 W	<b>3.000€</b>
5188135	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-135PA 230/50/1</b>	135 kg	60 kg	1150 W	<b>3.818€</b>

**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.

		Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Potenza Totale	Prezzo
5188026	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-25PW 230/50/1</b>	25 kg	6 kg	360 W	<b>1.346€</b>
5188036	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-35PW 230/50/1</b>	35 kg	15 kg	400 W	<b>1.778€</b>
5188046	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-45PW 230/50/1</b>	44 kg	15 kg	450 W	<b>2.003€</b>
5188066	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-60PW 230/50/1</b>	57 kg	30 kg	460 W	<b>2.165€</b>
5188068	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-60PWL 230/50/1</b>	57 kg	30 kg	460 W	<b>2.231€</b>
5188086	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-80PW 230/50/1</b>	81 kg	40 kg	720 W	<b>2.912€</b>
5188088	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-80PWL 230/50/1</b>	81 kg	40 kg	720 W	<b>3.000€</b>
5188136	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-135PW 230/50/1</b>	137 kg	60 kg	1150 W	<b>3.818€</b>

## 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						
Raffreddamento ad acqua	-	-	-	-	-	-	-
Raffreddamento ad aria	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						
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						
Raffreddamento ad acqua	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						
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	<b>1.578€</b>
5189030	Fabbricatore di ghiaccio GP-30PA 230/501	34 kg	12 kg	293 W	<b>1.751€</b>
5189040	Fabbricatore di ghiaccio GP-40PA 230/501	40 kg	12 kg	421 W	<b>1.991€</b>
5189050	Fabbricatore di ghiaccio GP-50PA 230/50/1	58 kg	30 kg	550 W	<b>2.241€</b>
5169060	Fabbricatore di ghiaccio GP-60A 230/50/1	58 kg	30 kg	650 W	<b>2.379€</b>
5169080	Fabbricatore di ghiaccio GP-80A 230/50/1	80 kg	37 kg	775 W	<b>2.817€</b>
5189120	Fabbricatore di ghiaccio GP120PA 230/50/1	122 kg	50 kg	800 W	<b>3.692€</b>

**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	<b>1.578€</b>
5189031	Fabbricatore di ghiaccio GP-30PW 230/501	33 kg	12 kg	293 W	<b>1.751€</b>
5189041	Fabbricatore di ghiaccio GP-40PW 230/50/1	43 kg	12 kg	421 W	<b>1.991€</b>
5189051	Fabbricatore di ghiaccio GP-50PW 230/50/1	51 kg	15 kg	550 W	<b>2.241€</b>
5189061	Fabbricatore di ghiaccio GP-60PW 230/50/1	60 kg	30 kg	650 W	<b>2.379€</b>
5189081	Fabbricatore di ghiaccio GP-80PW 230/50/1	81 kg	37 kg	775 W	<b>2.817€</b>
5189121	Fabbricatore di ghiaccio GP120PW 230/50/1	130 kg	50 kg	800 W	<b>3.692€</b>



## 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	
	GS-150PA	GS-400A
Dimensioni del cubetto	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm
Raffreddamento ad acqua	-	-
Raffreddamento ad aria	sì	sì
Produzione in 24h. fino a	150 kg	380 kg
Potenza Totale	1500 W	3300 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm

DIMENSIONI ESTERNE		
Larghezza	775 mm	1321 mm
Profondità	625 mm	638 mm
Altezza	805 mm	978 mm

	GAMMA ACQUA	
	GS-150PW	GS-400W
Dimensioni del cubetto	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm	Ø39 x 35mm / L: Ø38 x 38mm
Raffreddamento ad acqua	sì	sì
Raffreddamento ad aria	-	-
Produzione in 24h. fino a	153 kg	380 kg
Potenza Totale	1500 W	3300 W
Entrata acqua	3/4"	3/4"
Diametro scarico	20 mm	20 mm

DIMENSIONI ESTERNE		
Larghezza	775 mm	1321 mm
Profondità	625 mm	638 mm
Altezza	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	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-150PA 230/50/1</b>	150 kg	modulare kg	1500 W	<b>4.244€</b>
5188152	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-150PAL 230/50/1</b>	150 kg	modulare kg	1500 W	<b>4.371€</b>
5168400	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-400A 230/50/1</b>	380 kg	modulare kg	3300 W	<b>9.139€</b>
5168402	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-400AL 230/50/1</b>	380 kg	modulare kg	3300 W	<b>9.414€</b>

## 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	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-150PW 230/50/1</b>	153 kg	modulare kg	1500 W	<b>4.244€</b>
5188153	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-150PWL 230/50/1</b>	153 kg	modulare kg	1500 W	<b>4.371€</b>
5168401	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-400W 230/50/1</b>	380 kg	modulare kg	3300 W	<b>9.139€</b>
5168403	<b>Fabbricatore di ghiaccio GS-400WL 230/50/1</b>	380 kg	modulare kg	3300 W	<b>9.414€</b>



## ACCESSORI



### Serbatoio per ghiaccio SGS-135

Capacità: 160 kg.

Per fabbricatori di ghiaccio a cubetto pieno.

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 710 mm.

Esecuzione AISI 304.

	Capacità del deposito	Prezzo
5168137   Deposito macchina di ghiaccio SGS-135	160 kg	<b>1.730€</b>



### 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	<b>2.066€</b>



### 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	<b>3.342€</b>



## Macchine per la produzione di ghiaccio triturato · Gamma GG

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



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

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

- Il fabbricatore di ghiaccio granulare a secco Sammic GG vi darà un raffreddamento ottimale per una vasta gamma di prodotti ed applicazioni: espositori per alimenti freschi nei supermercati, ristoranti che servono cibi pronti, conservazione dei frutti di mare, cocktail.
- I fabbricatori di ghiaccio Sammic GG granulare a secco sono però ugualmente diffuse ed utilizzate nei laboratori, nel settore sanitario e in ambienti industriali e scientifici molto diversi.
- 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-185PA	GG-55PW	GG-90PW	GG-185PW
Raffreddamento ad acqua	-	-	-	sì	sì	sì
Raffreddamento ad aria	sì	sì	sì	-	-	-
Produzione in 24h. fino a	48 kg	85 kg	182 kg	52 kg	88 kg	178 kg
Capacità del deposito	20 kg	20 kg	64 kg	20 kg	20 kg	64 kg
Potenza Totale	505 W	533 W	643 W	505 W	533 W	643 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	465 mm	465 mm	515 mm	465 mm	465 mm	515 mm
Profondità	595 mm	595 mm	550 mm	595 mm	595 mm	550 mm
Altezza	790 mm	784 mm	1355 mm	790 mm	790 mm	1355 mm
altezza (con piedini)	889 mm	889 mm	1435 mm	889 mm	889 mm	1435 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.



#### 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.



#### FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-185PA

Produzione 182 kg / giorno. Raffreddato ad aria.  
Serbatoio incorporato.

	Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184185   Fabbricatore di ghiaccio GG-185PA 230/50/1	182 kg	64 kg	4.950€

#### Incluso

- Serbatoio incorporato.

novità



## 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	<b>3.444€</b>

#### 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	<b>3.751€</b>

#### Incluso

- Serbatoio incorporato.



#### FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-185PW

Produzione 178 kg / giorno. Raffreddato ad acqua.

Serbatoio incorporato.

	Produzione in 24h. fino a	Capacità del deposito	Prezzo
5184186   Fabbricatore di ghiaccio GG-185PW 230/50/1	178 kg	64 kg	<b>4.950€</b>

#### 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.



#### FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-220PA

Produzione 220 kg / giorno. Raffreddato ad aria.  
Serbatoio indipendente.

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

#### Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

#### Opzionale

- Serbatoio SGG-135/225.



#### FABBRICATORE PER GHIACCIO TRITURATO GG-400PA

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

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

#### Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

#### Opzionale

- Serbatoio SGG-135/225/500.



## 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	<b>Fabbricatore di ghiaccio GG-220PW 230/50/1</b>	225 kg	780 W

#### Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

#### Opzionale

- Serbatoio SGG-135/225.

#### 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	<b>Fabbricatore di ghiaccio GG-400PW 230/50/1</b>	395 kg	modulare kg

#### Incluso

- Fabbricatore (senza serbatoio).

#### Opzionale

- Serbatoio SGG-135/225/500.



## ACCESSORI



### Serbatoio per ghiaccio SGG-135

Capacità: 160 kg.

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

Dimensioni esterne: 762 x 819 x 710 mm.

Esecuzione AISI 304.

	Capacità del deposito	Prezzo
5168138   Deposito macchina di ghiaccio SGG-135	160 kg	<b>1.730€</b>



### 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	<b>2.066€</b>



### 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	<b>3.342€</b>





**PREPARAZIONE DINAMICA**





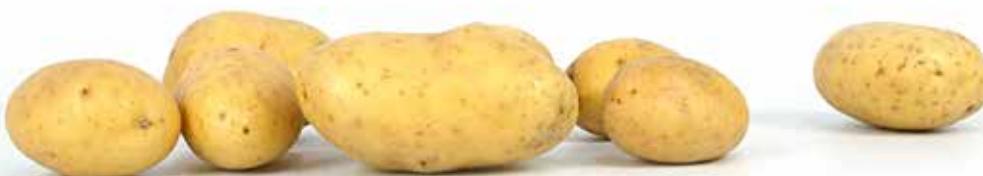
## Macchine pelapatate professionali

### 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. 86

### 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 corredata 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.

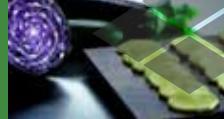
Corpo in acciaio inossidabile e coperchio trasparente BPA-free.



	Produzione ora	Prezzo
1000565   Pelapatate M-5 230/50-60/1	100 kg	1.683€

#### Opzionale

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



## GAMMA INOX - PROFESSIONALE

Accessori  
P. 86

### 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

- Coperchio BPA-free trasparente sollevabile, bloccaggio 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	<b>2.323€</b>
1000651   Pelapatate PI-10 230/50/1	240 kg	<b>2.399€</b>

#### Opzionale

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



### PELAPATATE 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	<b>2.682€</b>
1000661	Pelapatate PI-20 230/50/1	480 kg	<b>2.751€</b>

#### Opzionale

- Supporto con filtro anti-schiuma.



### PELAPATATE 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	<b>4.270€</b>
1000631	Pelapatate PI-30 230/50/1	720 kg	<b>4.409€</b>

#### 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. 86

#### 2 in 1

Pelapatate + centrifuga.



### PELAPATATE-CENTRIFUGHE PES-20

2 in 1: pelapatate + centrifuga per insalata.

- Come pelapatate, capacità per ciclo: 20 kg.
- Come centrifuga, capacità di 2 kg per operazione (20 kg/ora).
- Volume utile da 19.5 litri.

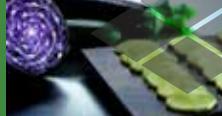
		Produzione ora	Prezzo
1000670	Pelapatate-centrifuga PES-20 230-400/50/3N	300 kg	<b>2.677€</b>
1000671	Pelapatate-centrifuga PES-20 230/50/1	300 kg	<b>2.746€</b>

#### 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 / PI-10/20 / PES-20	<b>329€</b>
2009250	Supporto con filtro PI-10 / PI-20 / PES-20 (Saldati)	<b>776€</b>
2009270	Supporto con filtro PI-30	<b>851€</b>



## 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 / PI-20 / PES-20	<b>445€</b>



## 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	<b>510€</b>

## 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, realizzato in materiale privo di BPA, dotato di ammortizzatore e sistema di sicurezza.
- Pannello di controllo con protezione IP55.

#### 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 kg - 360 kg/ora.

	Prezzo
1000700   Centrifuga ES-100 230/50-60/1	<b>2.874€</b>

**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 kg - 720 kg/ora.

	Prezzo
1000710   Centrifuga ES-200 230/50-60/1	<b>4.090€</b>

**Incluso**

- Cestello in acciaio inox.
- Ruote con freno.

**Opzionale**

- Cestello in acciaio inox supplementare.

## Accessori

&gt;&gt; P. 86

**PELAPATATE-CENTRIFUGHE PES-20**

2 in 1: pelapatate + centrifuga per insalata.

- Come pelapatate, capacità per ciclo: 20 kg.
- Come centrifuga, capacità di 2 kg per operazione (20 kg/ora).
- Volume utile da 19.5 litri.

	Produzione ora	Prezzo
1000670   Pelapatate-centrifuga PES-20 230-400/50/3N	300 kg	<b>2.677€</b>
1000671   Pelapatate-centrifuga PES-20 230/50/1	300 kg	<b>2.746€</b>

**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.

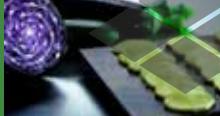
- Costruzione in acciaio inossidabile, con base in alluminio.

	Prezzo
2009625   Cestello ES-100	<b>345€</b>
2009620   Cestello ES-200	<b>364€</b>

**Cestello sgocciolatoio plastica**

Per centrifughe Sammic PES-20.

	Prezzo
2001429   Cestello PE-15 / PES-18/20	<b>230€</b>



## 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)	387€
1020061 Tagliapatate manuale CF-5 (10 x 10 mm)	387€
1020062 Tagliapatate manuale CF-5 (12 x 12 mm)	387€

#### 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	83€
1020070 Set per taglio patate 10 x 10 mm CF-5	83€
1020075 Set per taglio patate 12 x 12 mm CF-5	83€



## 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.
- (Incluso)*



### **GRAVITY SLIDE SYSTEM**

- Per prodotti delicati.
  - Per tagli puliti.
  - Per tagli che richiedono uniformità nell'impiattamento.
  - Per la conservazione successiva.
- (Incluso)*



### **VASSOIO DI RACCOLTA**

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



### **NUOVO DISCO ESPULSORE**

- Per le verdure a foglia.
- (Opzionale)*





## 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 tramoglie.
- 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.
- Nuovo taglio Déli-cut PLUS per Heavy Duty: la soluzione definitiva per il taglio della cipolla. Ideale per il taglio 5 x 5 x 6 mm di prodotti ad alto contenuto d'acqua.

#### 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-42	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUIDA ALLA SCELTA								
Coperti (da / a)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Produzione ora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 850 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
CARATTERISTICHE								
Area bocca entrata	89 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	273 cm <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
Velocità motore	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 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	750 W			
DIMENSIONI ESTERNE								
Dimensioni esterne	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 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	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg



**ACTIVE e ULTRA**

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

**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.

**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.

**Un taglio perfetto**

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

**Taglio esclusivo Déli-cut**

Déli-cut: Taglio di 4 x 4 x 8 mm ideale per cucinare, saltare, condire insalate, preparare ripieni e molto altro.

**Nuovo taglio Déli-cut PLUS**

Linea Heavy Duty: Ideale per il taglio 5 x 5 x 6 mm di cipolla e altri prodotti ad alto contenuto d'acqua.

**Soluzione per evitare la contaminazione crociata**

Usi il tagliaverdure per diversi prodotti che non devono entrare in contatto? Abbiamo la soluzione – contattaci!

**Design orientabile**

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

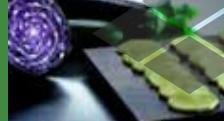
**Possibilità di aggiungere la funzione cutter**

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

**Gravity slide system**

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





## ACTIVE

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 (CA-41): modelli a una velocità.
- Serie 4 (CA-42) / 6: tagliaverdure a due velocità.



### TAGLIAVERDURE CA-21

Tagliaverdure compatto. 1 velocità.

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

	Produzione ora	Prezzo
1050940 Tagliaverdure CA-21 230/50/1	350 kg	<b>1.095€</b>

#### Incluso

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa 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	<b>1.312€</b>
1050700 Tagliaverdure CA-31 230/50/1	450 kg	<b>1.347€</b>

#### 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	<b>2.087€</b>
1050719	Tagliaverdure CA-41 230/50/1	650 kg	<b>2.139€</b>

#### 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.



novità

### TAGLIAVERDURE CA-42

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 850 kg. 2 velocità.  
Blocco motore a 2 velocità + testa di grande capacità.

		Produzione ora	Prezzo
1050733	Tagliaverdure CA-42 400/50/3	850 kg	<b>2.550€</b>

#### Incluso

- Blocco motore a 2 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).

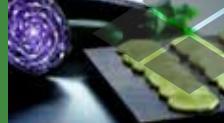
		Produzione ora	Prezzo
1050738	Tagliaverdure CA-62 400/50/3	1000 kg	<b>3.820€</b>

#### 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. 114

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 + testa tagliaverdure compact.

	Produzione ora	Prezzo
1050962 Tagliaverdure CA-2V 230/50-60/1	350 kg	<b>1.801€</b>

#### Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa 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	<b>2.460€</b>

#### 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.
- Vasca cutter.



### 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	<b>3.028€</b>

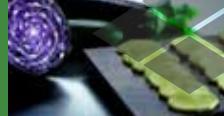
#### Incluso

- 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.
- Vasca cutter.





## 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 tritazione 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 e Déli-cut PLUS.

#### 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 International (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 <sup>2</sup>	89 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	136 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>	286 cm <sup>2</sup>
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**

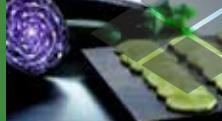
Funzione cutter, linea COMPACT: Vasca dotata di miscelatori laterali.

**Pulizia facile**

Testa, coperchio e vasca facili da smontare.

**Dishwasher-safe**

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



## ACTIVE

**Accessori**  
>> P. 114

Disponibile in linea Compact

**Si compone di:**

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa 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 + testa 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	<b>1.421€</b>

**Incluso**

- Blocco motore a 1 velocità.
- Testa 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. 114

**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 + testa tagliaverdure + vasca cutter da 4.4 l.

Tecnologia "brushless".



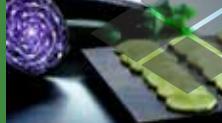
	Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050922   Combinato tagliaverdure-cutter CK-24V 230/50-60/1	350 kg	4.4 l	<b>2.249€</b>

**Incluso**

- Blocco motore a velocità variabile
- Testa 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	<b>3.166€</b>

**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	<b>3.521€</b>

**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	<b>3.682€</b>

**Incluso**

- Blocco motore a velocità variabile.
- Testa di grande capacità.
- Vasca cutter con rotore con lame microdentate.
- 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 microdentata.  
Tecnologia "brushless".

	Produzione / ora (max)	Capacità della vasca	Prezzo
1050821   Combinato tagliaverdure-cutter CK-48V 230/50-60/1	650 kg	8 l	<b>4.034€</b>



## 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



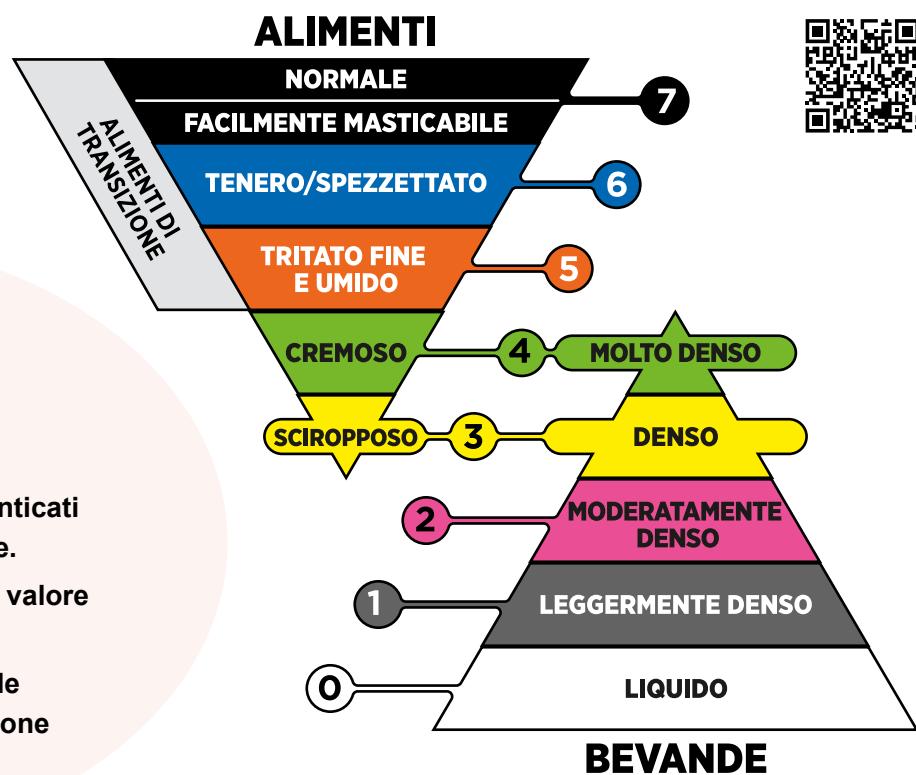
- ✓ Rispettiamo i colori degli alimenti.
- ✓ Recuperiamo sapori dimenticati e miglioriamo la nutrizione.
- ✓ Migliora l'accettazione e il valore nutrizionale.
- ✓ Preserva il sapore originale della ricetta con una porzione adattata.

Sapevi che i **cutter-emulsionatori Sammic** 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.



## 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 HEAVY 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 professionali.
- 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 microdenteate di serie, lisce o perforate opzionali.

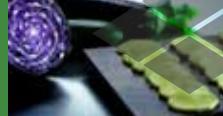
#### Manutenzione, sicurezza e igiene

- Microinterruttori di sicurezza nella posizione della vasca e del coperchio.
- Vasca facile da smontare.
- Tramoggia e dischi lavabili in lavastoviglie.
- Apparecchio certificato da NSF International (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
CARATTERISTICHE						
Capacità della vasca	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensioni della vaca	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.

**Possibilità di aggiungere la funzione tagliaverdure**

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

**Versatile**

Rotore con lame intercambiabili.

**Alta capacità**

Fino a 8 l per prestazioni professionali.

**Massima comodità**

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

**Miscelatori laterali incorporati**

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

**ACTIVE**

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

Accessori

» P. 114

**Si compone di:**

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

**Professionale e robusto:**

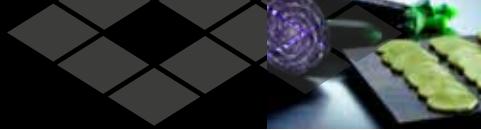
- Motore asincrono a grande potenza.
- Modelli da una o due velocità.

**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	1.182€

#### Incluso

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

#### Opzionale

- Rotore con lame lisce.
- Rotore con lame perforate.
- Testa 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	1.792€

#### 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	1.970€

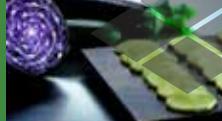
#### Incluso

- Set di lame microdentate.

#### Opzionale

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



**ULTRA**Accessori  
P. 114**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".

**Funzione Precise Pulse**

Consente di regolare gradualmente la consistenza senza sovraccaricare il prodotto. Ideale per texturizzare.

**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 - OMOGENEIZZATORE 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-omogeneizzatore KE-4V 230/50-60/1	4.4 l	<b>1.888€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

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

### CUTTER - OMOGENEIZZATORE 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-omogeneizzatore KE-5V 230/50-60/1	5.5 l	<b>2.302€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

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

### CUTTER - OMOGENEIZZATORE 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-omogeneizzatore KE-8V 230/50-60/1	8 l	<b>2.656€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

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

# Déli-cut e Déli-cut PLUS

Tagli con un'identità unica



Ti presentiamo i tagli più universali e versatili per lo Chef

→ Il **Déli-cut** è un taglio di tipo brunoise da  $4 \times 4 \times 8$  mm, che lo rende perfetto per cucinare, saltare, condire insalate e preparazioni, preparare ripieni e molto altro. **Compatibile con tutti i tagliaverdure Sammic.**

→ Il nuovo **Déli-cut PLUS**, un taglio da  $5 \times 5 \times 6$  mm ottenuto con la griglia esclusiva **Wedge Grid**, è ideale per ottenere un taglio pulito della cipolla per molteplici applicazioni culinarie. È utile anche per jalapeños e altre verdure. **Progettato per tutti i tagliaverdure Heavy Duty Sammic.**

→ Non sono necessarie regolazioni speciali della macchina: Con la combinazione corretta di dischi, è possibile ottenere questi tagli con i tagliaverdure Sammic.



## Linea Compact Déli-cut

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

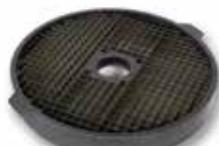


Disco da taglio  
FCES-4x4G

Griglia  
FMS-8

## Linea Heavy Duty Déli-cut

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V,  
CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco da taglio  
FCE-4x4G

Griglia  
FMC-8D

## Linea Heavy Duty Déli-cut PLUS

CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, CA-4V,  
CK-35V, CK-38V, CK-45V, CK-48V



Disco da taglio  
FCE-5x5G

Griglia  
WG-6

## 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 Testa Tagliaverdure 21/2V	<b>362€</b>



## 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)	<b>282€</b>



## 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	<b>166€</b>
2059750 Gruppo coltelli con lame lisce CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	<b>166€</b>
2059752 Gruppo coltelli con lame forate CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	<b>166€</b>





### Dischi FCS

Dischi per tagliare a fette.

- Dischi per ottenere fette da 1 a 6 mm di spessore di patate, carote, barbabietole, cavoli, ecc.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**

		Misura del taglio	Prezzo
1010530	<b>Disco per tagliare FCS-1</b>	1 mm	<b>77€</b>
1010532	<b>Disco per tagliare FCS-2</b>	2 mm	<b>77€</b>
1010534	<b>Disco per tagliare FCS-3</b>	3 mm	<b>77€</b>
1010536	<b>Disco per tagliare FCS-4</b>	4 mm	<b>77€</b>
1010538	<b>Disco per tagliare FCS-5</b>	5 mm	<b>77€</b>
1010540	<b>Disco per tagliare FCS-6</b>	6 mm	<b>77€</b>



### 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	<b>Disco per tagliare FCOS-2</b>	2 mm	<b>77€</b>



### Dischi FCS-G

Dischi da combinare unicamente con griglie FMS / FFS per ottenere stick o cubetti.

- Dischi per ottenere tagli da 8, 10 o 12 mm di spessore.
- Non se ne raccomanda l'uso senza griglia.
- **Per i tagliaverdure e combinati CA-21 / 2V e CK-241 / 24V.**

		Prezzo
1010570	<b>Disco per tagliare FCS-8G</b>	<b>90€</b>
1010572	<b>Disco per tagliare FCS-10G</b>	<b>90€</b>
1010574	<b>Disco per tagliare FCS-12G</b>	<b>90€</b>



### Griglie per cubi FMS

Griglie per cubi.

- In combinazione con dischi tipo FCS-G, si ottieni 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	<b>Griglia per cubetti FMS-8</b>	8 mm	<b>111€</b>
1010582	<b>Griglia per cubetti FMS-10</b>	10 mm	<b>111€</b>
1010584	<b>Griglia per cubetti FMS-12</b>	12 mm	<b>111€</b>





### 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	111€
1010592   Griglia per listelli FFS-10	10 mm	111€



### 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.
- Nota: si consiglia di utilizzare il disco FCES-8x8 solo con i modelli CA-2V / CA-24V.



	Misura del taglio	Prezzo
1010550   Disco per tagliare FCES-2x2	2 x 2 mm	101€
1010552   Disco per tagliare FCES-2x4	2 x 4 mm	101€
1010554   Disco per tagliare FCES-2x6	2 x 6 mm	101€
1010556   Disco per tagliare FCES-4x4G	4 x 4 mm	101€
1010558   Disco per tagliare FCES-6x6	6 x 6 mm	101€
1010560   Disco per tagliare FCES-8x8 (per CA-2V / CK-24V)	8 x 8 mm	101€



### 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



	Misura del taglio	Prezzo
Kit di taglio Déli-cut - Linea Compact	4 x 4 x 8 mm	212€
1010580   Griglia per cubetti FMS-8	8 mm	111€
1010556   Disco per tagliare FCES-4x4G	4 x 4 mm	101€





### 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 spezzettare SHS-2	2 mm
1010502	Disco per spezzettare SHS-3	3 mm
1010504	Disco per spezzettare SHS-4	4 mm
1010506	Disco per spezzettare SHS-7	7 mm
1010514	Disco per grattugiare polvere fino SHSF	59€
1010516	Disco per grattugiare polvere grossolana SHSG	59€

### Contenitore 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.

	Prezzo	
2059870	Contenitore interno per la raccolta di tagli delicati	26€



### 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



### Pack dischi - Compact Line

Dischi e griglie per ogni uso.

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ Kit "Asian"

#### #IL TAGLIO PERFETTO PER IL TUO RISTORANTE DI CUCINA ASIATICA

Include:

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

	Prezzo
1010481	400€
1010482	537€
1010483	690€
1010484	475€



### Disco espulsore per verdure a foglia

Permette l'espulsione corretta di prodotti a foglia, come cavolo nero, verza, lattuga, ecc., nei tagliaverdure della linea COMPACT.

- Per i tagliaverdure CA-21 / CA-2V e le macchine combinate CK-241 / CK-24V.

	Prezzo
2059764   Disco espulsore per verdure a foglia	<b>15€</b>

**novità**



### Supporto per dischi e griglie

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

- Consente il posizionamento verticale di diversi dischi e griglie.
- Capacità: 10 dischi o griglie.
- Realizzato in F-111/F-112 con rivestimento in Rilsan.
- Dimensioni: 350 x 320 mm.

	Prezzo
1010204   Supporto dischi-griglie +/D · Tavolo	<b>48€</b>



### Pulitore universale per griglie QC-U

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	<b>36€</b>



## 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-42 / 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-42 / 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-42 / CA-62	<b>920€</b>
1050124   Parte superiore con tubi CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V	<b>920€</b>



## Tramoggia ad alta capacità

Bocca ad alta capacità.

Incluso nei taglia verdure CA-41 / CA-42 / 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 cm<sup>2</sup>.

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

	Prezzo
1050122   Testa produzione elevata CA-41 / CA-42 / CA-62	<b>970€</b>
1050126   Testa produzione elevata CA-4V / CK-45V / CK-48V	<b>970€</b>



## Tramoggia semiautomatica

Bocca semiautomatica per grandi produzioni.

Incluso nel tagliaverdure CA-62, accessorio opzionale per i taglia verdure CA-41 / CA-42 / 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-42 / CA-62	<b>1.698€</b>
1050121   Tramoggia semiautomatica CA-4V / CK-45V / CK-48V	<b>1.698€</b>



## Vasca Cutter aggiuntiva

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

- Vasca cutter aggiuntiva con coperchio per cutter K-52 / K-82, cutter-emulsionatore KE-5V / KE-8V, tagliaverdure CA-3V / CA-4V e tagliacutter CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.
- Il rotore con le lame e il miscelatore si ordinano separatamente.

	Prezzo
2059792   Vasca cutter 5.5 l (con coperchio, senza lame)	<b>595€</b>
2059794   Vasca cutter 8 l (con coperchio, senza lame)	<b>830€</b>



### 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	166€
2053091   Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 5	176€
2053063   Gruppo coltelli con lame forate MOD. 5	148€
2053935   Gruppo coltelli con lame lisce MOD. 8	199€
2053930   Gruppo coltelli con lame dentate MOD. 8	213€
2053940   Gruppo coltelli con lame forate MOD. 8	177€



### 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 dalle pareti e dal coperchio portandolo nella vasca.

	Prezzo
2059417   Miscelatore "cut&mix" CK-5 / K-52 / KE-5V	63€
2053960   Miscelatore "cut&mix" CK-8 / K-82 / KE-8V	77€



### 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 gastronorm all'uscita del prodotto tagliato.
- 2 ruote per facilitare il trasporto.

	Prezzo
1050063   Supporto tagliaverdure CA / CK-3/4/6	364€

**Disco FC**

Per tagliare a fette (CA-31 / CA-41 / CA-42 / CA-3V / CA-4V / CA-62 e CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-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	<b>Disco per tagliare FC-1+</b>	1 mm	<b>101€</b>
1010220	<b>Disco per tagliare FC-2+</b>	2 mm	<b>101€</b>
1010224	<b>Disco per tagliare FC-3D</b>	3 mm	<b>101€</b>
1010227	<b>Disco per tagliare FC-6D</b>	6 mm	<b>101€</b>
1010409	<b>Disco per tagliare FC-8D</b>	8 mm	<b>101€</b>
1010410	<b>Disco per tagliare FC-10D</b>	10 mm	<b>101€</b>
1010411	<b>Disco per tagliare FC-14D</b>	14 mm	<b>113€</b>
1010252	<b>Disco per tagliare FC-20+</b>	20 mm	<b>113€</b>
1010247	<b>Disco per tagliare FC-25+</b>	25 mm	<b>113€</b>

**Disco FCC**

Per tagliare a fette prodotti molli.

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

- Spessori: 2, 3 o 5 mm.
- FCC-2+ provvisto di 2 lame.
- FCC3+ e FCC-5+ provvisto di 1 lama.

**Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-42 / 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	<b>Disco per tagliare FCC-2+</b>	2 mm	<b>101€</b>
1010403	<b>Disco per tagliare FCC-3+</b>	3 mm	<b>101€</b>
1010404	<b>Disco per tagliare FCC-5+</b>	5 mm	<b>101€</b>

**Disco FCO**

Per tagliare a fette ondate.

Dischi con lame ondate. 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-42 / 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	<b>Disco per tagliare FCO-2+</b>	2 mm	<b>112€</b>
1010300	<b>Disco per tagliare FCO-3+</b>	3 mm	<b>112€</b>
1010408	<b>Disco per tagliare FCO-6+</b>	6 mm	<b>112€</b>


**novità**


### 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-42 / 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.*


**novità**


### 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-42 / 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	112€
1010363	Griglia per cubetti FMC-10D	10 mm	112€
1010364	Griglia per cubetti FMC-14D	14 mm	112€
1010415	Griglia per cubetti FMC-20D (per dischi FC-3D a FC-14D)	20 mm	112€
1010375	Griglia per cubetti FMC-20+ (per dischi FC-20+ / FC-25+)	20 mm	112€
1010380	Griglia per cubetti FMC-25+ (per dischi FC-20+ / FC-25+)	25 mm	112€


**novità**


### Disco FCE

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

- Diverso spessore a seconda del disco che si usa.
- FCE-2+ / FCE-4+ e FCE-5x5G provvisti di 2 lame.
- FCE-8+ provvisto di 1 lama.
- *Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-42 / 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	135€
1010210	Disco per tagliare FCE-4+	4 mm	135€
1010214	Disco per tagliare FCE-4X4G (adatto al taglio Déli-cut)	4 mm	141€
1010557	Disco per tagliare FCE-5X5G (adatto al taglio Déli-cut PLUS)	5 mm	150€
1010405	Disco per tagliare FCE-8+	8 mm	156€



**novità**

### Kit di taglio Déli-cut - Heavy Duty

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
<b>Kit di taglio Déli-cut - Heavy Duty</b>	4 x 4 x 8 mm	<b>253€</b>
1010362   Griglia per cubetti FMC-8D	8 mm	<b>112€</b>
1010214   Disco per tagliare FCE-4X4G (adatto al taglio Déli-cut)	4 mm	<b>141€</b>

### Kit di taglio Déli-cut PLUS - Heavy Duty

Il kit Deli-Cut PLUS è ideale per il taglio 5 x 5 x 6 mm di prodotti ad alto contenuto di acqua.

Introduzione:

Kit appositamente progettato per ottenere #IlTaglioPerfetto della cipolla e di altri prodotti ad alto contenuto di acqua. Con Deli-Cut PLUS otterrai un taglio unico, all'avanguardia e rispettoso del prodotto. Consente una pulizia facile ed efficiente.

È composto da:

- Disco di taglio FCE-5x5G
- Griglia WG-6

	Misura del taglio	Prezzo
<b>Kit di taglio Déli-cut PLUS - Heavy Duty</b>	5 x 5 x 6 mm	<b>315€</b>
1010462   Griglia wedge WG-6	6 mm	<b>165€</b>
1010557   Disco per tagliare FCE-5X5G (adatto al taglio Déli-cut PLUS)	5 mm	<b>150€</b>

### Dischi grattugia SH

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

- Senza viti. Smontabile.
- Igiene perfetta.
- Massima sicurezza per l'utente.
- Dischi per grattugiare il prodotto o ridurlo a polvere grossolana o fine.
- Fornisce un taglio molto preciso.
- Dischi rimovibili senza la necessità di attrezzi per il suo lavaggio nella lavastoviglie.
- Si evita l'accumulo di resti sui bordi, garantendo una perfetta igiene.
- Disponibile in varie dimensioni.
- Per tagliaverdure CA-31 / CA-41 / CA-42 / 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 spezzettare smontabile SH-2	2 mm	<b>71€</b>
1010315   Disco per spezzettare smontabile SH-3	3 mm	<b>71€</b>
1010322   Disco per spezzettare smontabile SH-4	4 mm	<b>71€</b>
1010323   Disco per spezzettare smontabile SH-5	5 mm	<b>71€</b>
1010324   Disco per spezzettare smontabile SH-6	6 mm	<b>71€</b>
1010326   Disco per spezzettare smontabile SH-7	7 mm	<b>71€</b>
1010328   Disco per grattugiare polvere grossolana SHG		<b>71€</b>
1010318   Disco per grattugiare polvere fino SHF		<b>71€</b>



### 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-42 / CA-62 / CA-3V / CA-4V.
- Per combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

		Prezzo
1010390	Accessorio griglia passapuré FP	<b>160€</b>

### CA-31, CA-3V, CA-41, CA-42, 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	x				
FMC								x	x	x	x	x	
FCC		x	x		x								
FCE		x		x				x					
FCE + FMC Déli-cut				x									
FCE + WG Déli-cut PLUS					x								
SH		x	x	x	x	x	x	x					x





### Pack dischi e griglie - Heavy Duty

Dischi e griglie per ogni uso.

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ 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 · Tavolo

#### ■ Kit "Asian"

#### #ILTALIOOPERFETTO 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 · Tavolo

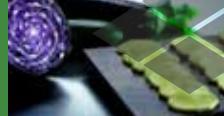
#### ■ Kit "College"

#### 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 patatine 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 · Tavolo

		Prezzo
1010219	Kit dischi-griglie 10 "D" - Heavy Duty	614€
1010470	Kit dischi-griglie "Pizza & pasta" - Gamma Heavy Duty	688€
1010471	Kit dischi-griglie "Taco & burguer" - Gamma Heavy Duty	941€
1010472	Kit dischi-griglie "Bistro & café" - Gamma Heavy Duty	1.105€
1010473	Kit dischi-griglie "Asian" - Gamma Heavy Duty	736€
1010474	Kit dischi-griglie "College" - Heavy Duty	1.227€

**novità****Supporto per dischi e griglie**

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

**Supporto da banco:**

- Consente il posizionamento verticale di diversi dischi e griglie.
- Capacità: 10 dischi o griglie.
- Realizzato in F-111/F-112 con rivestimento in Rilsan.
- Dimensioni: 350 x 320 mm.

**Supporto a parete:**

- Supporto da fissare direttamente alla parete. Può essere installato orizzontalmente o verticalmente.
- Capacità: 6 dischi o griglie.
- Realizzato in acciaio inox.
- Dimensioni: 320 x 50 x 140 mm.



	Prezzo
1010204   Supporto dischi-griglie +/D · Tavolo	<b>48€</b>
1010242   Supporto dischi-griglie +/D · Parete	<b>63€</b>

**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
<b>QC - Quick cleaner kit (base GCH + 1 coperchio)</b>	<b>159€</b>
1010361   QC-8 Coperchio QuickCleaner per griglia 8 mm.	99€
1010366   QC-10 Coperchio QuickCleaner per Griglia 10 mm.	99€
1010359   Base QuickCleaner GCH	60€

**Pulitore universale per griglie QC-U**

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	36€

## Trituratori-frantumatori professionali

### Trituratori-frantumatori industriali portatili

Versatilità, ergonomia, robustezza e durata.



Accessori  
P. 151

#### ■ 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 400 litri di capacità.

#### ■ Doppia gamma

#### XM O XMT: SCEGLI LA TUA

- Gamma XM: capacità fino a 250 litri, potenze da 240 a 750 W, modelli a velocità fissa o variabile.
- Gamma XMT: il miglior rapporto potenza/peso grazie alla tecnologia brushless. Velocità variabile. Modelli da 675 W e 1000 W, con diverse lunghezze di braccio per lavorare a qualsiasi profondità del recipiente.
- Velocità fissa o variabile, a seconda della gamma e del modello (vedi tabelle).
- Progettati per lavorare in recipienti da 10 a 400 litri di capacità.

#### ■ Enhanced UX: esperienza d'uso migliorata

#### 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.

##### 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.





	GAMMA XM						
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33	MB-31	B-30
CARATTERISTICHE							
Potenza Totale	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W	400 W	400 W
Velocità, min-max	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm
FUNZIONE TRITURATORE							
Capacità massima recipiente	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l	30 l	60 l
Massima profondità di lavoro	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm	207.3 mm	
Diametro lama	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm	55 mm	
Diametro coprilama	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm	92.2 mm	
Lunghezza braccio trituratore	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm	306 mm	
Lunghezza totale	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm	615 mm	
FUNZIONE SBATTITORE							
Capacità (albuni)			2 - 30	2 - 30		2 - 50	2 - 50
Lunghezza braccio frullatore			306 mm	306 mm		396 mm	396 mm
Lunghezza totale (con braccio trituratore)			570 mm	570 mm		704 mm	704 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	4.61 kg	3.51 kg

					GAMMA XMT	
	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72	XMT-61/62/63	XMT-101/102/103/104
CARATTERISTICHE						
Potenza Totale	570 W	570 W	570 W	750 W	675 W	1000 W
Velocità, min-max	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	1500 - 12000 rpm
FUNZIONE TRITURATORE						
Capacità massima recipiente	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l	150 / 200 / 250 l	150 / 225 / 300 / 400 l
Massima profondità di lavoro	283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm	293 / 357 / 436 mm	293 / 357 / 436 / 537 mm
Diametro lama	60 mm	60 mm		70 mm	60 mm	70 mm
Diametro coprilama	101 mm	101 mm		123.3 mm	101 mm	123.3 mm
Lunghezza braccio trituratore	425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm	420 / 520 / 610 mm	435 / 535 / 625 / 760 mm
Lunghezza totale	765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm	760 / 860 / 950 mm	775 / 875 / 965 / 1100 mm
FUNZIONE SBATTITORE						
Capacità (albuni)		2 - 80	2 - 80			
Lunghezza braccio frullatore		405 mm	405 mm			
Lunghezza totale (con braccio trituratore)		746 mm	746 mm			
PESO NETTO						
Peso netto	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg	3.64 / 3.74 / 3.84 kg	4.22 / 4.41 / 4.60 / 4.79 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.

**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 / XMT. Il tuo frullatore si fermerà in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla verticale.

**XM-12 + Emulsionizer PRO**

Tritare, filtrare ed emulsionare in un unico passaggio unendo l'accessorio Emulsionizer PRO 1.0 al frullatore XM-12.



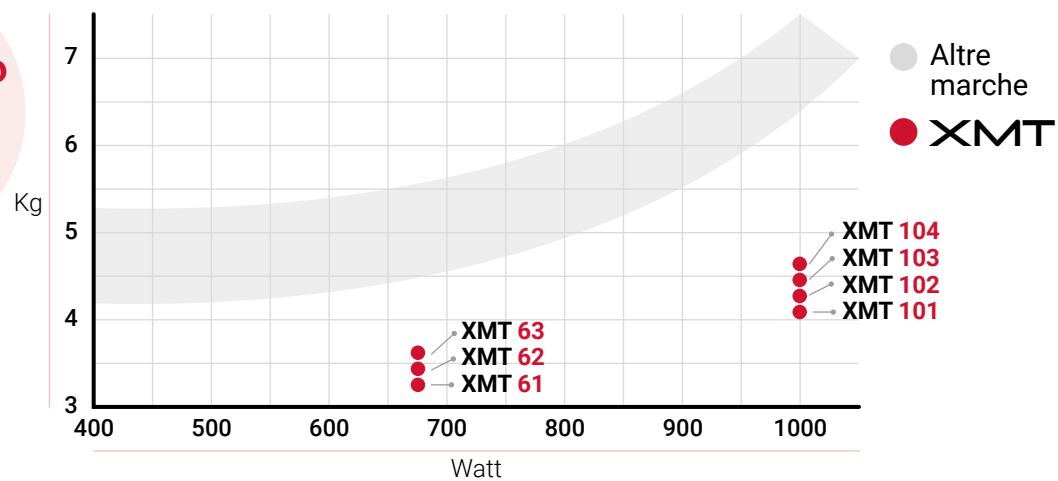
# Nuovi frullatori XMT

## MaxPower. Minimal weight.

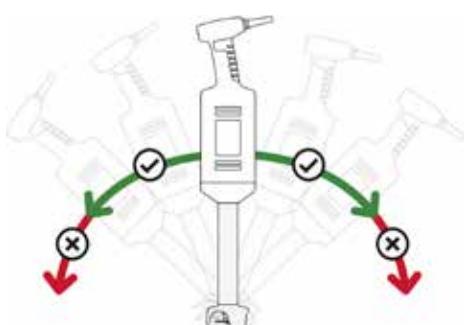
novità

Grazie alla **tecnologia brushless**, i nuovi frullatori XMT offrono **prestazioni massime** con un rapporto peso-potenza senza eguali.

Fino a  
2,5 kg in meno  
che altre  
marche



I nuovi frullatori XMT sono progettati per un **uso continuativo**, senza surriscaldamento del motore e senza affaticamento per l'operatore.



Sistema TiltStop.



Il display **SmartControl** mostra la forza esercitata dal motore, l'allarme di inclinazione **TiltStop** e l'indicatore di blocco.

I bracci disponibili, di diverse lunghezze, consentono di lavorare sia in pentoloni fino a 400 litri sia in pentole basculanti poco profonde.

Velocità variabile.

**XMT**  
by Sammic

#TheLightweightBeast

# Emulsionizer® PRO 1.0



*The Power of Taste*

by Sammic

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 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.

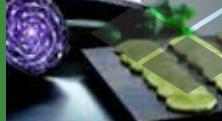
## A cosa serve?

La combinazione dell'**Emulsionizer 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'Emulsionizer PRO 1.0 consente di frullare, filtrare ed emulsionare contemporaneamente.





## GAMMA XM

Frullatori a immersione versatili e intuitivi

- Frullatori progettati per lavorare in contenitori da 10 a 250 litri



### SmoothControl

Controllo intelligente della velocità.

### Sistema TiltStop

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



## 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 trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030618   Frantumatore XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l	<b>239€</b>

### Incluso

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

### Opzionale

- Braccio MA-11.
- Emulsionizer PRO 1.0.



### 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 trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030730   Frantumatore XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l	<b>470€</b>

#### Incluso

- Tritatutto XM-12: blocco motore + braccio trituratore MA-12.
- Emulsionatore PRO 1.0 by Sammic.
- Set di 5 dischi intercambiabili.
- Caraffa in borosilicato resistente al calore con coperchio.
- Mortaio in bambù.

#### 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 trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030625   Frantumatore XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l	<b>311€</b>
3030626   Frantumatore XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l	<b>334€</b>

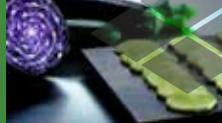
#### Incluso

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

#### Opzionale

- Braccio tritattutto MA-21.
- Braccio tritattutto 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	<b>538€</b>

#### 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	<b>419€</b>

#### 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	<b>453€</b>
3030674   Frantumatore XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l	<b>460€</b>
3030675   Frantumatore XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l	<b>479€</b>

#### 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	<b>696€</b>

#### 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	<b>587€</b>

#### 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.



### 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.

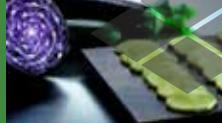
	Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030684   Frantumatore XM-51 230/50-60/1	425 mm	80 l	<b>540€</b>
3030690   Frantumatore XM-52 230/50-60/1	525 mm	120 l	<b>569€</b>

#### 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 tritatutto 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	<b>828€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

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



### 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	<b>672€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

- Braccio tritatutto MA-52.
- Braccio tritatutto MA-51.



### 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.

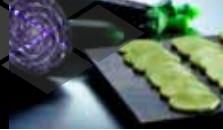
		Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030717   Frantumatore XM-71 230/50-60/1		540 mm	200 l	<b>781€</b>
3030718   Frantumatore XM-72 230/50-60/1		630 mm	250 l	<b>828€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

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



## GAMMA XMT

MAXPower: massima potenza, peso minimo

### ■ MAXPower. Peso minimo.

#### TECNOLOGIA BRUSHLESS: MASSIMA EFFICIENZA

- Fino a 1000 W di potenza.
- Massima potenza con il minimo peso.
- Progettati per lavorare in contenitori fino a 400 l.
- Velocità variabile.

#### XMT SI ADATTA ALLA TUA CUCINA

- Gamma 60 con 3 bracci diversi e gamma 100 con 4 lunghezze di braccio disponibili, per lavorare sia in pentole basculanti che in pentole profonde.
- Possibilità di funzionamento continuo.
- Compatibili con il supporto per pentole "Quick fix".

#### SISTEMA ESCLUSIVO TILTSTOP

- Grazie al sistema TiltStop (brevettato), il frantumatore si arresta in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla posizione verticale.

#### SMARTCONTROL

- Grazie al display migliorato e intuitivo, la macchina mostra tutte le informazioni rilevanti in un colpo d'occhio:
- Forza esercitata dal motore.
- Allarme TiltStop.
- Blocco / sblocco.

### ■ UX migliorata

#### TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UTENTE

##### Controllo massimo

Display intelligente completamente intuitivo.

##### Funzionamento continuo

Possibilità di funzionamento continuo. Massimo comfort per lavori prolungati.

### ■ Costruiti per durare

#### DURABILITÀ GARANTITA

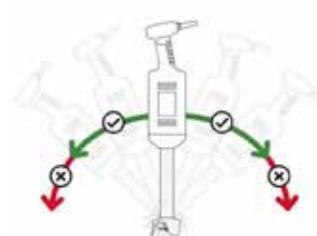
- Prestazioni professionali: progettati per lavorare a lungo senza surriscaldare la scocca.
- Life-plus: i motori brushless hanno superato i test più severi.
- Geometria studiata: scocche progettate per evitare rotolamenti e cadute.
- Facili da pulire: sia i bracci frantumatori che le fruste sono lavabili in lavastoviglie.

>> DISPONIBILE A BREVE <<



#### Lightweight beast: Lavora senza fatica

Leggero e potente. Il miglior rapporto potenza / peso.

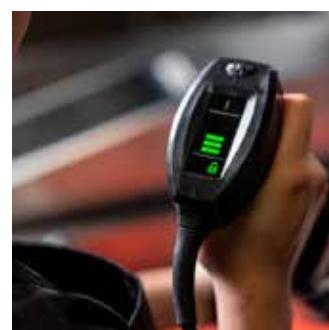


#### TiltStop System

Massima sicurezza: il frullatore si ferma in caso di caduta o inclinazione eccessiva rispetto alla posizione verticale.

#### Funzionamento continuo

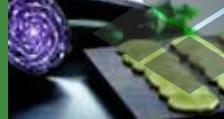
Possibilità di funzionamento continuo. Massimo comfort per lavori prolungati.



#### Display SmartControl

Grazie al display migliorato e intuitivo, il frullatore a immersione mostra tutte le informazioni rilevanti a colpo d'occhio: forza esercitata dal motore, allarme TiltStop, blocco/sblocco.





novità

## FRANTUMATORE XMT-61 / XMT-62 / XMT-63

Tritatutto professionale MAXPower. 675 W. #TheLightweightBeast

- Tecnologia brushless: il miglior rapporto potenza/peso. Lavora con il massimo comfort.
- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio estraibile di 420 / 520 / 610 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 150 / 200 / 250 l.

	Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030920   Frantumatore XMT-61 230/50-60/1	420 mm	150 l	<b>899€</b>
3030922   Frantumatore XMT-62 230/50-60/1	520 mm	200 l	<b>932€</b>
3030924   Frantumatore XMT-63 230/50-60/1	610 mm	250 l	<b>967€</b>

## Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MAT-61, MAT-62 o MAT-63.
- Supporto a parete.

## Opzionale

- Braccio tritatutto MAT-61.
- Braccio tritatutto MAT-62.
- Braccio tritatutto MAT-63.
- Supporto "quick fix".
- Supporto tritatutto.



novità

## FRANTUMATORE XMT-101 / XMT-102 / XMT-103 / XMT-104

Tritatutto professionale MAXPower. 1000 W. #TheLightweightBeast

- Tecnologia brushless: il miglior rapporto potenza/peso. Lavora con il massimo comfort.
- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio estraibile di 435 / 535 / 625 / 760 mm.
- Progettato per un uso continuo in contenitori fino a 150 / 225 / 300 / 400 l.

	Lunghezza braccio trituratore	Capacità massima recipiente	Prezzo
3030925   Frantumatore XMT-101 230/50-60/1	435 mm	150 l	<b>1.221€</b>
3030928   Frantumatore XMT-102 230/50-60/1	535 mm	225 l	<b>1.261€</b>
3030926   Frantumatore XMT-103 230/50-60/1	625 mm	300 l	<b>1.302€</b>
3030930   Frantumatore XMT-104 230/50-60/1	760 mm	400 l	<b>1.346€</b>

## Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MAT-101, MAT-102, MAT-103 o MAT-104
- Supporto a parete.

## Opzionale

- Braccio tritatutto MAT-101.
- Braccio tritatutto MAT-102.
- Braccio tritatutto MAT-103.
- Braccio tritatutto MAT-104.
- Supporto "quick fix".
- Supporto tritatutto.

## ACCESSORI - TRITURATORI-SBATTITORI PROFESSIONALI



## 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 trituratore (diametro coprilama massimo: 65 mm) e il suo design e le sue dimensioni sono ideali per il trituratore 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	<b>250€</b>
5410013   Set di dischi aggiuntivo per Emulsionizer PRO	<b>30€</b>



## Blocchi motori

Blocchi motori senza bracci

	Serie	Potenza Totale	Velocità variabile	Prezzo
3030616   Blocco motore MM-10V 230/50-60/1	XM-10	240 W	✓	<b>157€</b>
3030637   Blocco motore MM-20V 230/50-60/1	XM-20	300 W	✓	<b>195€</b>
3030666   Blocco motore MM-30 230/50-60/1	XM-30	400 W		<b>311€</b>
3030667   Blocco motore MM-30V 230/50-60/1	XM-30	400 W	✓	<b>383€</b>
3030677   Blocco motore MM-50 230/50-60/1	XM-50	570 W		<b>373€</b>
3030686   Blocco motore MM-50V 230/50-60/1	XM-50	570 W	✓	<b>420€</b>
3030716   Blocco motore MM-70 230/50-60/1	XM-70	750 W		<b>445€</b>
3030916   Blocco motore MMT-60V 230/50-60/1	XMT-60	675 W	✓	<b>778€</b>
3030918   Blocco motore MMT-100V 230/50-60/1	XMT-100	1000 W	✓	<b>929€</b>



## Bracci

Bracci frantumatori e bracci sbattitori per trituratori-sbattitori Sammic.

	Serie	Lunghezza braccio trituratore	Prezzo
3030613   Braccio frantumatore MA-11	XM-10	192 mm	<b>89€</b>
3030624   Braccio frantumatore MA-12	XM-10	223 mm	<b>95€</b>
3030638   Braccio frantumatore MA-21	XM-20	250 mm	<b>118€</b>
3030640   Braccio frantumatore MA-22	XM-20	300 mm	<b>144€</b>
3030641   Braccio sbattitore BA-20	XM-20		<b>224€</b>
3030653   Braccio frantumatore MA-31	XM-30	306 mm	<b>145€</b>
3030655   Braccio frantumatore MA-32	XM-30	366 mm	<b>150€</b>
3030657   Braccio frantumatore MA-33	XM-30	420 mm	<b>171€</b>
3030670   Braccio sbattitore BA-30	XM-30		<b>252€</b>
3030685   Braccio frantumatore MA-51	XM-50	425 mm	<b>178€</b>
3030687   Braccio frantumatore MA-52	XM-50	525 mm	<b>198€</b>
3030696   Braccio sbattitore BA-50	XM-50		<b>323€</b>
3030856   Braccio frantumatore MA-71	XM-70	539 mm	<b>359€</b>
3030855   Braccio frantumatore MA-72	XM-70	630 mm	<b>408€</b>
3030932   Braccio frantumatore MAT-61	XMT-60	420 mm	<b>178€</b>
3030934   Braccio frantumatore MAT-62	XMT-60	520 mm	<b>198€</b>
3030936   Braccio frantumatore MAT-63	XMT-60	610 mm	<b>218€</b>
3030938   Braccio frantumatore MAT-101	XMT-100	435 mm	<b>310€</b>
3030940   Braccio frantumatore MAT-102	XMT-100	535 mm	<b>359€</b>
3030942   Braccio frantumatore MAT-103	XMT-100	625 mm	<b>408€</b>
3030944   Braccio frantumatore MAT-104	XMT-100	760 mm	<b>457€</b>



### 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.
- Può essere utilizzato in combinazione con il supporto scorrevole.
- Design ergonomico. Semplifica l'utilizzo del frantumatore.
- Quando si ripone il trituratore, consente di avvolgere e fermare il cavo in tutta sicurezza.
- Valido per la gamma XM / XMT 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"
58€



### 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
143€



### Espositore per XM / XMT

Espositore per frantumatori XM / XMT di Sammic.

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

Prezzo
3030900   Espositore XM / XMT
347€



## 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 trituratore.
- Dispositivo di sicurezza per mancanza di corrente.



	TRX-21	TRX-22
CARATTERISTICHE		
Capacità massima recipiente	800 l	800 l
Lunghezza braccio trituratore	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.

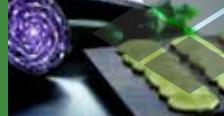


#### Una o due velocità

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
TRX-21 1.500 rpm - 230-400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	<b>6.228€</b>
3030501 Turbo frantumatore TRX-21 230-400/50/3N	<b>5.989€</b>

#### 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
TRX-22 1.500 / 750 rpm - 400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	<b>7.775€</b>
3030506 Turbo frantumatore TRX-22 400/50/3N	<b>7.536€</b>

#### 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	<b>239€</b>
4032403 Griglia 30 denti	<b>239€</b>
4032389 Griglia 42 denti	<b>239€</b>

## 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.
- Igienicità 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	<b>2.241€</b>

#### 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	<b>600€</b>



## Impastatrici planetarie

### Planetarie e impastatrici industriali: montano, miscelano e impastano

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



#### ■ Nuovi modelli BP

- Utensili in acciaio inox:
- Grande robustezza.
- Utensili lavabili in lavastoviglie: facile pulizia.
- Nuova tastiera con display, altamente intuitiva.
- Possibilità di personalizzare fino a 9 programmi.
- 3 programmi inclusi con diverse velocità fisse, personalizzabili.
- Visualizzazione intuitiva delle informazioni.
- Indicazione degli allarmi sul display.
- Timer elettronico 0–99 min e possibilità di funzionamento continuo.
- Segnale acustico a fine ciclo.
- Variazione elettronica della velocità.
- Indicazione delle protezioni non attivate.

#### ■ Versatilità e sicurezza d'uso

- Protezione di sicurezza ad azionamento manuale.
- Sollevamento e abbassamento della vasca tramite leva.
- Doppio microinterruttore di sicurezza.
- Vasca in acciaio inox.
- Facile da pulire.

#### ■ Dotate di:

- **Gancio a spirale per impastare:** per ottenere impasti per pane, dolci, pizze, croissant, biscotti.
- **Pala miscelatrice:** per miscele come creme, pan di Spagna, ecc.
- **Frusta a fili:** per montare albumi, meringhe, maionesi, creme soffici, ecc.



#### ■ BM-5 / BM-5E

- Particolarmente indicate per uso da banco.
- Variatore di velocità con sistema continuo e potenziometro.
- **BM-5:** per uso intensivo.
- **BM-5E:** per uso discontinuo.

#### ■ BP-10/20/30/40

- La gamma di planetarie **BP di SAMMIC** incorpora robusti motori trifase alimentati da variatori elettronici di grande affidabilità. Grazie a ciò, le planetarie possono essere collegate a una presa monofase.
- **BP-10:** modello adatto per banco.
- **BP-20/30/40:** modelli da pavimento.
- Modelli combinati disponibili per tutta la gamma BP.
- Facile accesso alla presa per accessori, situata nella parte frontale.
- Accessori disponibili: tritacarne, affettatrice-grattugia e spremiortaggi.
- Protezione rinforzata contro l'acqua.
- Pannello di controllo con protezione IP55.
- Piedini in acciaio inox.
- Colonna in acciaio inox opzionale per BP-20/30.
- Vasca robusta e resistente.
- Facile manutenzione e riparazione.
- Il modello BP-40 include un pulsante di arresto d'emergenza.
- **Opzionale per BP-20:** kit di riduzione da 10 L.
- **Opzionale per BP-30:** kit di riduzione da 10 L.
- **Opzionale per BP-40:** kit di riduzione da 20 L.

## ■ Accessori opzionali: personalizza la tua soluzione

- Kit di riduzione per BP-20 / 30 / 40.
- Vasche aggiuntive.
- Accessori per modelli combinati.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per planetaria.

**Consultare i modelli disponibili per uso navale.**

**Nota: i modelli BE-10 / BE-20 / BE-30 / BE-40 saranno forniti fino a esaurimento scorte.**



	BM-5E	BM-5	BP-10	BP-20	BP-30	BP-40
<b>GUIDA ALLA SCELTA</b>						
<b>Capacità della vasca</b>	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
<b>Dimensioni della vacca</b>	208 mm x 197 mm	208 mm x 197 mm	279 mm x 236 mm	333 mm x 296 mm	380 mm x 340 mm	422 mm x 367 mm
<b>Capacità in farina (50% acqua)</b>	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
<b>CARATTERISTICHE</b>						
<b>Potenza Totale</b>	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
<b>Velocità dell'utensile</b>	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
<b>Velocità planetaria</b>	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
<b>Temporizzatore (min-max)</b>			0 - 99'	0 - 99'	0 - 99'	0 - 99'
<b>Dimensioni esterne</b>	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
<b>Peso netto</b>	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg



### Utensili in acciaio inox

Modelli BP: nuovi utensili in acciaio inox.



### Pannello di controllo avanzato

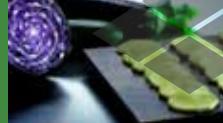
Modelli BP: utilizzo altamente intuitivo.



### Conforme alla norma UNE-EN 454/2015

Modelli BP: conformi a UNE-EN 454/2015





### IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5E

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso discontinuo.

	Capacità della vasca	Prezzo
1500180   Impastatrice planetaria BM-5E 230/50-60/1	5 l	<b>1.005€</b>

#### Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio a spirale per impastare, per tutti i tipi di impasti duri.
- Pala miscelatrice per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, 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	<b>1.260€</b>

#### Incluso

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



novità

### IMPASTATRICI PLANETARIE BP-10 / BP-10C

Modello da banco. Vasca da 10 litri.

Modello C, con presa per accessori.

	Capacità della vasca	Prezzo
1500310   Impastatrice planetaria BP-10 230/50-60/1	10 l	<b>2.683€</b>
1500311   Impastatrice planetaria BP-10C 230/50-60/1	10 l	<b>2.946€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

- Presa di accessori.



novità

### IMPIASTATRICI PLANETARIE BP-20 / BP-20I / BP-20C

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500330	Impastatrice planetaria BP-20 230/50-60/1	20 l	4.398€
1500333	Impastatrice planetaria BP-20I 230/50-60/1	20 l	4.878€
1500331	Impastatrice planetaria BP-20C 230/50-60/1	20 l	5.020€

#### Incluso

- Vasca e utensili in acciaio inossidabile.
- Gancio a spirale per impastare, per tutti i tipi di impasti duri.
- Pala miscelatrice per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, 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.



novità

### IMPIASTATRICI PLANETARIE BP-30 / BP-30I / BP-30C

Modello a pavimento. Vasca da 30 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500350	Impastatrice planetaria BP-30 230/50-60/1	30 l	4.924€
1500352	Impastatrice planetaria BP-30I 230/50-60/1	30 l	5.464€
1500351	Impastatrice planetaria BP-30C 230/50-60/1	30 l	5.624€

#### Incluso

- Vasca e utensili in acciaio inossidabile.
- Gancio a spirale per impastare, per tutti i tipi di impasti duri.
- Pala miscelatrice per impasti morbidi e di pasticceria.
- Frusta, 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.



novità

### IMPIASTATRICI PLANETARIE BP-40 / BP-40I / BP-40C

Modello a pavimento. Vasca da 40 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

		Capacità della vasca	Prezzo
1500370	Impastatrice planetaria BP-40 230/50-60/1	40 l	7.127€
1500376	Impastatrice planetaria BP-40I 230/50-60/1	40 l	7.532€
1500371	Impastatrice planetaria BP-40C 230/50-60/1	40 l	7.478€

#### Incluso

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

#### Opzionale

- Presa di accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzature per 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 / BP / BE di Sammic.  
Robuste e resistenti.

	Prezzo
2502305   Vasca BM-5	129€
2509494   Vasca BP-10 / BE-10	180€
2509495   Vasca BP-20 / BE-20	262€
2509564   Vasca BP-30 / BE-30 (>10/2016)	469€
2509497   Vasca BP-40 / BE-40	524€



### Attrezzature per riduzione

Per impastatrici planetarie.

Consentono di ottenere produzioni minori nelle impastatrice di maggior capacità.

- Vasca da 10 litri e utensili per BP-20 / BE-20.
- Vasca da 10 litri e utensili per BP-30 / BE-30.
- Vasca da 20 litri e utensili per BP-40 / BE-40.

**Si compone di una vasca e tre utensili:**

- Gancio a spirale per impastare (alluminio).
- Pala miscelatrice (alluminio).
- Frusta (inox).

	Prezzo
1500222   Set da 10 litri BP-20 / BE-20	690€
1500296   Set da 10 litri BP-30 / BE-30	825€
1500389   Set da 20 litri BP-40	947€
1500242   Set da 20 litri BE-40	947€



### Carrelli per vasche

Carrelli per il trasporto della vasca.

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

	Prezzo
1500260   Carrello vasca 20 l	511€
1500261   Carrello vasca 30 l	511€
1500262   Carrello vasca 40 l	511€



### 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 con ruote per impastatrici planetarie BP-20 / BP-30 / BP-40 / BE-20 / BE-30 / BE-40	393€



### 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 le griglie che completano questo accessorio sono uguali a quelli del tagliaverdure CA-301.
- Disco da taglio massimo: 14mm.

	Prezzo
1010026 Tagliaverdure CR-143	<b>550€</b>



### Dischi e griglie per CR-143

Ottieni un'ampia varietà di tagli con l'accessorio tagliaverdure-grattugia CR-143.

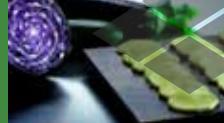
Dischi e griglie per tagliare tutti i tipi di verdure e ortaggi e per grattugiare formaggio, pane, cioccolato, ecc.

Scegli i dischi e le griglie che meglio si adattano alle tue esigenze:

- **Dischi FC:** Per ottenere fette di spessore da 1 a 14 mm.
- **Dischi FCC:** Per il taglio a fette di prodotti morbidi.
- **Dischi FCO:** Per il taglio a fette ondulate.
- **Dischi FCE:** Per il taglio di patate "fiammifero", "paglia", "chips" e "fritte".
- **Dischi SH:** Per grattugiare il prodotto o ridurlo in polvere grossolana o fine
- **Griglie per fritte FF:** In combinazione con i dischi FC e FCO, permettono di ottenere il taglio per patatine fritte.
- **Griglie per cubetti FM:** In combinazione con i dischi FC, consentono il taglio a cubetti.

	Prezzo
1010215 Disco per tagliare FC-1+	<b>101€</b>
1010220 Disco per tagliare FC-2+	<b>101€</b>
1010222 Disco per tagliare FC-3+	<b>101€</b>
1010407 Disco per tagliare FC-6 +	<b>101€</b>
1010400 Disco per tagliare FC-8 +	<b>101€</b>
1010401 Disco per tagliare FC-10 +	<b>101€</b>
1010402 Disco per tagliare FC-14+	<b>113€</b>
1010406 Disco per tagliare FCC-2+	<b>101€</b>
1010403 Disco per tagliare FCC-3+	<b>101€</b>
1010404 Disco per tagliare FCC-5+	<b>101€</b>
1010295 Disco per tagliare FCO-2+	<b>112€</b>
1010300 Disco per tagliare FCO-3+	<b>112€</b>
1010408 Disco per tagliare FCO-6+	<b>112€</b>
1010205 Disco per tagliare FCE-2+	<b>135€</b>
1010210 Disco per tagliare FCE-4+	<b>135€</b>
1010405 Disco per tagliare FCE-8+	<b>156€</b>
1010320 Disco per spezzettare smontabile SH-2	<b>71€</b>
1010315 Disco per spezzettare smontabile SH-3	<b>71€</b>
1010322 Disco per spezzettare smontabile SH-4	<b>71€</b>
1010323 Disco per spezzettare smontabile SH-5	<b>71€</b>
1010324 Disco per spezzettare smontabile SH-6	<b>71€</b>
1010326 Disco per spezzettare smontabile SH-7	<b>71€</b>
1010328 Disco per grattugiare polvere grossolana SHG	<b>71€</b>
1010318 Disco per grattugiare polvere fino SHF	<b>71€</b>
1010265 Disco per bastoncini FF-6 (CA-300 / CR-143)	<b>112€</b>
1010270 Disco per bastoncini FF-8 (CA-300 / CR-143)	<b>112€</b>
1010275 Disco per bastoncini FF-10 (CA-300 / CR-143)	<b>112€</b>
1010280 Disco per cubettare FM-8 (CA-300 / CR-143)	<b>112€</b>
1010285 Disco per cubettare FM-10 (CA-300 / CR-143)	<b>112€</b>
1010290 Disco per cubettare FM-20 (CA-300 / CR-143)	<b>112€</b>





### 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
520€

1010045 Tritacarne HM-71

520€



### 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
612€

1010052 Passatutto P-132

612€

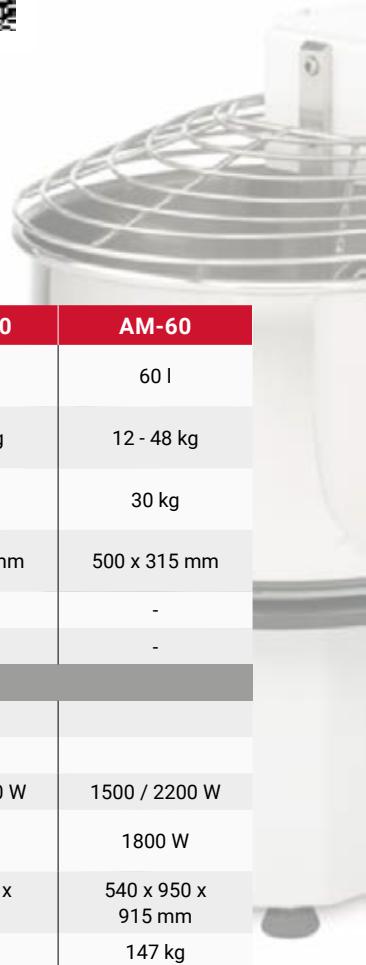
## Impastatrici a spirale

### Ideali per impasti duri

Impastatrici professionali con gancio a spirale ideali per impasti duri (pizza, pane, ecc.).



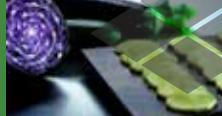
- Costruzione resistente e affidabile.
- Struttura rivestita con smalto antigraffio molto facile da pulire.
- Disponibile nei modelli da **10 a 60 litri**.
- Modelli a **1 o 2 velocità**.
- **Vasca e testa fissa (mod. AM) o vasca estraibile e testa di sollevabile (AME)**.
- Protezione del recipiente secondo UNE-EN-453.
- **Temporizzatore** di serie su tutti i modelli.
- **Ruote con freno** di serie.



	AM-10	AM(E)-20	AM(E)-30	AM(E)-40	AM(E)-50	AM-60
<b>Capacità della vasca</b>	10 l	22 l	32 l	41 l	48 l	60 l
<b>Capacità per operazione</b>	2 - 8 kg	4 - 16 kg	6 - 24 kg	8 - 32 kg	10 - 40 kg	12 - 48 kg
<b>Capacità in farina (50% acqua)</b>	5 kg	10 kg	15 kg	20 kg	25 kg	30 kg
<b>Dimensioni della vaca</b>	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	450 x 260 mm	450 x 300 mm	500 x 315 mm
<b>Paiolo estraibile</b>	-	opz.	opz.	opz.	opz.	-
<b>Testata sollevabile</b>	-	opz.	opz.	opz.	opz.	-
<b>POTENZA</b>						
<b>Trifase</b>		750 W	1100 W	1100 W	1500 W	
<b>Monofase</b>	370 W	750 W	1100 W	1100 W	1500 W	
<b>Trifase, 2 velocità</b>		750 / 1100 W	1100 / 1300 W	1300 / 1700 W	1500 / 2200 W	1500 / 2200 W
<b>Monofase, velocità variabile</b>						1800 W
<b>Dimensioni esterne</b>	280 x 590 x 575 mm	385 x 670 x 725 mm	430 x 740 x 820 mm	480 x 785 x 855 mm	480 x 795 x 855 mm	540 x 950 x 915 mm
<b>Peso netto</b>	41 kg	69 kg	78 kg	92 kg	94 kg	147 kg



Conformi a UNE-EN 453



novità



novità



novità

### IMPASTATRICE A SPIRALE AM-10

Capacità: 5 kg di farina.

- Impastatrice a spirale con vasca da 10 l, 1 velocità e testa e vasca fisse.
- Timer di serie.

	Capacità della vasca	Prezzo
5501200   Impastatrice a spirale AM-10 230/50/1	10 l	1.612€

#### Incluso

- 1 velocità.
- Testa e vasca fisse.
- Ruote con freno.

### IMPASTATRICE A SPIRALE AM(E)-20

Capacità: 10 kg di farina.

- Impastatrice a spirale con vasca da 22 l, 1 o 2 velocità.
- Timer di serie.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.

	Capacità della vasca	Prezzo
5501220   Impastatrice a spirale AM-20 230/50/1	22 l	1.904€
5501221   Impastatrice a spirale AM-20 400/50-60/3	22 l	1.886€
5501222   Impastatrice a spirale AM-20 2V 400/50/3	22 l	2.290€
5501223   Impastatrice a spirale AME-20 230/50/1	22 l	2.511€
5501224   Impastatrice a spirale AME-20 400/50-60/3	22 l	2.494€
5501225   Impastatrice a spirale AME-20 2V 400/50/3	22 l	2.901€

#### Incluso

- Una o due velocità.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.
- Ruote con freno.

### IMPASTATRICE A SPIRALE AM(E)-30

Capacità: 15 kg di farina.

- Impastatrice a spirale con vasca da 32 l, 1 o 2 velocità.
- Timer di serie.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.

	Capacità della vasca	Prezzo
5501230   Impastatrice a spirale AM-30 230/50/1	32 l	2.297€
5501231   Impastatrice a spirale AM-30 400/50-60/3	32 l	2.276€
5501232   Impastatrice a spirale AM-30 2V 400/50/3	32 l	2.683€
5501233   Impastatrice a spirale AME-30 230/50/1	32 l	2.961€
5501234   Impastatrice a spirale AME-30 400/50-60/3	32 l	2.943€
5501235   Impastatrice a spirale AME-30 2V 400/50/3	32 l	3.351€

#### Incluso

- Una o due velocità.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.
- Ruote con freno.



novità

### IMPASTATRICE A SPIRALE AM(E)-40

Capacità: 20 kg di farina.

- Impastatrice a spirale con vasca da 41 l, 1 o 2 velocità.
- Timer di serie.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.

	Capacità della vasca	Prezzo
5501240   Impastatrice a spirale AM-40 230/50/1	41 l	2.567€
5501241   Impastatrice a spirale AM-40 400/50-60/3	41 l	2.550€
5501242   Impastatrice a spirale AM-40 2V 400/50/3	41 l	2.954€
5501243   Impastatrice a spirale AME-40 230/50/1	41 l	3.098€
5501244   Impastatrice a spirale AME-40 400/50-60/3	41 l	3.080€
5501245   Impastatrice a spirale AME-40 2V 400/50/3	41 l	3.484€

#### Incluso

- Una o due velocità.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.
- Ruote con freno.



novità

### IMPASTATRICE A SPIRALE AM(E)-50

Capacità: 25 kg di farina.

- Impastatrice a spirale con vasca da 48 l, 1 o 2 velocità.
- Timer di serie.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.

	Capacità della vasca	Prezzo
5501250   Impastatrice a spirale AM-50 230/50/1	48 l	2.757€
5501251   Impastatrice a spirale AM-50 400/50-60/3	48 l	2.739€
5501252   Impastatrice a spirale AM-50 2V 400/50/3	48 l	3.150€
5501253   Impastatrice a spirale AME-50 230/50/1	48 l	3.235€
5501254   Impastatrice a spirale AME-50 400/50-60/3	48 l	3.217€
5501255   Impastatrice a spirale AME-50 2V 400/50/3	48 l	3.625€

#### Incluso

- Una o due velocità.
- Modelli AM: testa e vasca fisse.
- Modelli AME: testa sollevabile e vasca estraibile.
- Ruote con freno.



novità

### IMPASTATRICE A SPIRALE AM-60

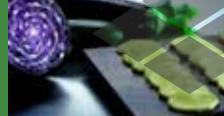
Capacità: 30 kg di farina.

- Impastatrice a spirale con vasca da 60 l, e due velocità (2V) o velocità variabile (V).
- Timer di serie.
- Testa e vasca fisse.

	Capacità della vasca	Prezzo
5501260   Impastatrice a spirale AM-60 2V 400/50/3	60 l	5.019€
5501261   Impastatrice a spirale AM-60 V 230/50/1	60 l	5.567€

#### Incluso

- Due velocità (2V) o velocità variabile (V).
- Testa e vasca fisse.
- Ruote con freno.



## Stendipizza

### Macchina tendipasta

Per basi 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



#### Dotate di 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	1.531€

**STENDIPIZZA DF-40**

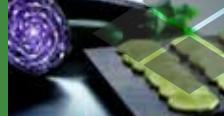
Diametro pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rullo superiore inclinato.

	Prezzo
5500054   Stendipizza DF-40 230/50-60/1	1.656€

**STENDIPIZZA DF-40P**

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

	Prezzo
5500055   Stendipizza DF-40P 230/50-60/1	1.754€



## Tritacarne e grattugie professionali

### Tritacarne, tritacarne-grattugie e grattugie professionali, con diverse capacità produttive a seconda del modello

Tritacarne e grattugie industriali con svariate capacità produttive, diversi voltaggi e tipologie di taglio, ideali per alberghi, ristoranti, collettività e settore alimentare.



#### 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	<b>1.003€</b>

#### Incluso

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

#### Opzionale

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

### TRITACARNE P-12I

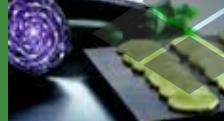
Produzione: fino a 140 kg/h.

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	<b>1.329€</b>



### TRITACARNE P-22I

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-22I 230/50/1	<b>1.686€</b>
5050137   Tritacarne P-22I 400/50/3	<b>1.686€</b>



### 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	<b>2.104€</b>
PS-22III gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	<b>2.148€</b>
PS-22II gruppo macinazione inox, Enterprise	<b>2.186€</b>
PS-22II gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	<b>2.230€</b>
1050212   Motore PS-22 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	<b>1.479€</b>
1050210   Motore PS-22 230/50/1 (senza gruppo macinazione)	<b>1.561€</b>
1050215   Lame PS-22 inox Enterprise	<b>625€</b>
1050216   Lame PS-22 inox unger	<b>669€</b>

#### 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	<b>2.553€</b>
PS-32III gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	<b>2.624€</b>
1050220   Motore PS-32 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	<b>1.657€</b>
1050223   Lame PS-32 inox enterprise	<b>896€</b>
1050224   Lame PS-32 inox unger	<b>967€</b>

#### 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.



### 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	<b>1.686€</b>

#### 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.

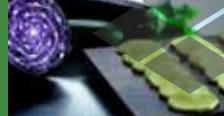
	Prezzo
5050127   Tritacarne PR-22I 230/50/1	<b>1.922€</b>
5050132   Tritacarne PR-22I 400/50/3	<b>1.922€</b>

#### 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	<b>1.058€</b>
5050131   Grattugia GSE-2 Mignon 230/50/1	<b>713€</b>

### ACCESSORI

#### Piastre 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.
- Piastre per i sistemi Enterprise e Unger (taglio doppio).

	Prezzo
2011525   Piastra taglio 12 4.5 mm PS-12 / HM-70	<b>22€</b>
2011527   Piastra taglio 12 6 mm PS-12 / HM-70	<b>22€</b>
2011530   Piastra taglio 12 8 mm PS-12 / HM-70	<b>21€</b>
2051051   Piastra taglio 22 3 mm	<b>51€</b>
2051014   Piastra taglio 22 4.5 mm	<b>37€</b>
2051052   Piastra taglio 22 6 mm	<b>37€</b>
2051053   Piastra taglio 22 8 mm	<b>31€</b>
2052051   Piastra taglio 32 3 mm	<b>66€</b>
2052014   Piastra taglio 32 4.5 mm	<b>53€</b>
2052052   Piastra taglio 32 6 mm	<b>51€</b>
2052053   Piastra taglio 32 8 mm	<b>50€</b>
2051524   Piastra taglio Unger 22 3 mm	<b>49€</b>
2051525   Piastra taglio Unger 22 4.5 mm	<b>29€</b>
2051526   Piastra taglio Unger 22 6 mm	<b>29€</b>
2051527   Piastra taglio Unger 22 8 mm	<b>29€</b>
2051774   Piastra taglio Unger 32 3 mm	<b>66€</b>
2051775   Piastra taglio Unger 32 4.5 mm	<b>52€</b>
2051776   Piastra taglio Unger 32 6 mm	<b>49€</b>
2051777   Piastra taglio Unger 32 8 mm	<b>48€</b>

## 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
<b>CARATTERISTICHE</b>								
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 - 12 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

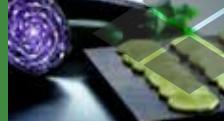
DIMENSIONI ESTERNE								
Larghezza	510 mm	540 mm	595 mm	620 mm	620 mm	700 mm	770 mm	890 mm
Profondità	390 mm	440 mm	450 mm	425 mm	440 mm	500 mm	540 mm	585 mm
Altezza	380 mm	380 mm	455 mm	370 mm	390 mm	490 mm	465 mm	480 mm
Peso netto	15.5 kg	16.5 kg	21.5 kg	15.5 kg	16.5 kg	20.7 kg	30 kg	36 kg

	AFFETTATRICI AD INGRANAGGI		AFFETTATRICI GAE		AFFETTATRICI VERTICALI			AFFETTATRICI MANUALI A VOLANO
	GGS-300	GGS-350	GAE-300	GAE-350	VML-350	VSS-300	VSL-350	
<b>CARATTERISTICHE</b>								
Diametro lama	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm	350 mm	300 mm	350 mm	300 mm
Capacità taglio	175 x 260 mm	200 x 250 mm	190 x 250 mm	200 x 280 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 - 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	310 mm	310 mm	405 mm	240 mm	405 mm	250 mm
Potenza Totale	250 W	250 W	400 W	400 W	370 W	260 W	370 W	

DIMENSIONI ESTERNE								
Larghezza	540 mm	540 mm	690 mm	690 mm	920 mm	610 mm	920 mm	720 mm
Profondità	690 mm	690 mm	540 mm	540 mm	680 mm	520 mm	650 mm	600 mm
Altezza	500 mm	500 mm	600 mm	620 mm	670 mm	515 mm	660 mm	740 mm
Peso netto	30 kg	33 kg	50 kg	57 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.

### AFFETTATRICE GSS-250

Lama da Ø 250 mm.

Trasmissione a cinghia.



### AFFETTATRICE GSS-275

Lama da Ø 275 mm.

Trasmissione a cinghia.



### AFFETTATRICE GSS-300

Lama da Ø 300 mm.

Trasmissione a cinghia.



	Diametro lama	Prezzo
5051024   Affettatrice GSS-250 230/50/1	250 mm	<b>72€</b>

	Diametro lama	Prezzo
5051026   Affettatrice GSS-275 230/50/1	275 mm	<b>87€</b>

	Diametro lama	Prezzo
5051028   Affettatrice GSS-300 230/50/1	300 mm	<b>1.198€</b>

## 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.

### AFFETTATRICE GSM-250

Lama da Ø 250 mm.

Trasmissione a cinghia.



Diametro lama	Prezzo
250 mm	<b>1.127€</b>

#### Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

### AFFETTATRICE GSM-275

Lama da Ø 275 mm.

Trasmissione a cinghia.



Diametro lama	Prezzo
275 mm	<b>1.160€</b>

#### Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

### AFFETTATRICE GSM-300

Lama da Ø 300 mm.

Trasmissione a cinghia.

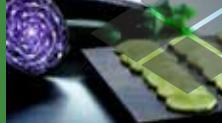


Diametro lama	Prezzo
300 mm	<b>1.380€</b>

#### Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

Opzionale
• TB: Lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).



## 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 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.

#### 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	<b>2.142€</b>

#### Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

#### Opzionale

- TB: Lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).
- TT: Lama, vela e protezione lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).

#### 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	<b>2.667€</b>

#### Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

#### Opzionale

- TB: Lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).
- TT: Lama, vela e protezione lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).

## 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.

### AFFETTATRICE GGS-300

Lama Ø 300 mm.

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi.



	Diametro lama	Prezzo
5051054   Affettatrice GGS-300 230/50/1	300 mm	<b>3.087€</b>
5051062   Affettatrice GGS-300 400/50/3	300 mm	<b>3.087€</b>

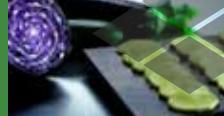
### AFFETTATRICE GGS-350

Lana Ø 350 mm.

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi.



	Diametro lama	Prezzo
5051056   Affettatrice GGS-350 230/50/1	350 mm	<b>3.324€</b>
5051064   Affettatrice GGS-350 400/50/3	350 mm	<b>3.324€</b>



## AFFETTATRICI GAE

### Affettatrici automatiche con trasmissione ad ingranaggi

#### **Affettatrice automatica con contatore di fette. Trasmissione ad ingranaggi.**

- Macchina affettatrice professionale fabbricata in lega speciale di alluminio anodizzato, igienico e anticorrosivo.
- Due motori indipendenti per lama e carrello.
- Regolazione dell'ampiezza di movimento del carrello, per tagli di misura diversa.
- Contatore di fette.
- Affettatrice professionale con anello, blocco carrello ed estrattore lama.
- Motore ventilato di grande potenza.
- Affilatore non estraibile.
- Facile da pulire.
- Regolazione decimale dello spessore del taglio.
- Piatto montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti.



#### AFFETTATRICE AUTOMATICA GAE-300

Disco Ø 300 mm.

Affettatrice automatica a trasmissione mediante ingranaggi

	Diametro lama	Prezzo
5050082   Affettatrice GAE-300 230/50/1	300 mm	<b>5.733€</b>



#### GAE-350

Lama Ø 350 mm.

Affettatrice automatica a trasmissione mediante ingranaggi

	Diametro lama	Prezzo
5050084   Affettatrice GAE-350 230/50/1	350 mm	<b>6.255€</b>
5050085   Affettatrice GAE-350 400/503N	350 mm	<b>6.255€</b>

## 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 (IDEALE PER CARNE)

Lama da Ø 350 mm. Trasmissione a cinghia.



		Diametro lama	Prezzo
5051044	Affettatrice VML-350 230/50/1	350 mm	3.196€
5051053	Affettatrice VML-350 400/50/3	350 mm	3.196€

#### AFFETTATRICE VERTICALE VSS-300 (IDEALE PER SALUMI)

Lama da Ø 300 mm. Trasmissione a cinghia.



		Diametro lama	Prezzo
5051048	Affettatrice VSS-300 230/50/1	300 mm	1.970€

#### Opzionale

- TB: Lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).



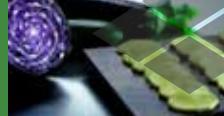
#### AFFETTATRICE VERTICALE VSL-350 (IDEALE PER SALUMI)

Lama da Ø 350 mm. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051046	Affettatrice VSL-350 230/50/1	350 mm	3.117€

#### Opzionale

- TB: Lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).
- TT: Lama, vela e protezione lama con rivestimento antiaderente (ideale per formaggi).



## 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.



### AFFETTATRICE MANUALE A VOLANO

Affettatrice per salumi ad azionamento manuale.

	Diametro lama	Prezzo
5051050   Affettatrice manuale VS-300R - Colore: rosso	300 mm	<b>6.524€</b>
5051052   Affettatrice manuale VS-300B - Colore: nero	300 mm	<b>6.524€</b>

### Opzionale

- Supporto

## ACCESSORI



### Supporto per affettatrice a volano

Ideale per l'esposizione della macchina Volano.

	Prezzo
5051150   Piedistallo VS-300R - Colore: rosso	<b>1.803€</b>
5051152   Piedistallo VS-300B - Colore: nero	<b>1.803€</b>

## Segaossa

### 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.
- Utilizzo facile e sicuro.
- Sono ideali per strutture ricettive 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
Aampiezza taglio	215 mm	249 mm
Spessore taglio (max)	170 mm	180 mm
<b>POTENZA TOTALE</b>		
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
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>		
Larghezza	425 mm	435 mm
Profondità	425 mm	470 mm
Altezza	835 mm	958 mm
Peso netto	32 kg	35 kg

#### SEGAOSSA SH-155

Aampiezza taglio: 215 mm.

- Spessore taglio (max): 170 mm.
- Velocità di taglio: 15 m/seg.

Aampiezza taglio	Prezzo
215 mm	<b>3.404€</b>
215 mm	<b>3.617€</b>

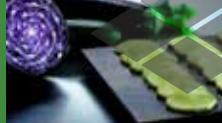


#### SEGAOSSA SH-182

Aampiezza taglio: 249 mm.

- Spessore taglio (max): 180 mm.
- Velocità di taglio: 16 m/seg.

Aampiezza taglio	Prezzo
249 mm	<b>4.265€</b>
249 mm	<b>4.334€</b>



## 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
100 mm	<b>250€</b>

#### 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
130 mm	<b>263€</b>

#### Incluso

- 500 unità di carta di cellofan da Ø123 mm.

## 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 Internacional (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	<b>253€</b>







## 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 secchino 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. Le pompe per vuoto selezionate sono progettate per un uso continuo.

##### 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.

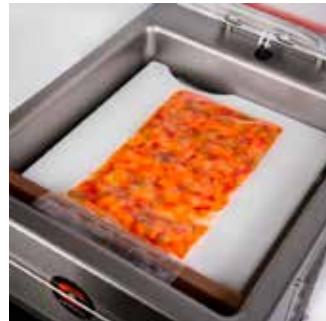
##### Confezionamento di liquidi

Sicurezza nel confezionamento di liquidi senza rischio di schizzi o traboccamimenti.

	SE - SENSOR						
	SE-200	SE-300	SE-400	SE-520	SE-540	SE-600	SE-800
<b>Capacità della pompa</b>	4 / 8 m <sup>3</sup> /h	8 / 10 / 16 m <sup>3</sup> /h	10 / 16 / 20 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h	40 m <sup>3</sup> /h	40 / 63 m <sup>3</sup> /h	63 / 100 m <sup>3</sup> /h
<b>Saldatura doppia</b>	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
<b>Lunghezza barra</b>	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
<b>Potenza Totale</b>	100 / 450 W	350 / 370 / 370 W	370 / 550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W
<b>Pressione vuoto (massima)</b>	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONI INTERNE							
<b>Larghezza</b>	288 mm	330 mm	430 mm	560 mm	568 mm	672 mm	864 mm
<b>Profondità</b>	334 mm	360 mm	415 mm	430 mm	431 mm	481 mm	603 mm
<b>Altezza</b>	111 mm	155 mm	145 / 180 / 180 mm	183 mm	215 mm	200 mm	215 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
<b>Larghezza</b>	337 mm	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm
<b>Profondità</b>	431 mm	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm
<b>Altezza</b>	307 mm	403 mm	413 / 448 / 448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm
<b>Peso netto</b>	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
<b>Capacità della pompa</b>	10 / 16 m <sup>3</sup> /h	16 / 20 m <sup>3</sup> /h	20 m <sup>3</sup> /h	40 m <sup>3</sup> /h	40 / 63 m <sup>3</sup> /h	63 / 100 m <sup>3</sup> /h	100 / 155 m <sup>3</sup> /h
<b>Saldatura doppia</b>	sì	sì	sì	sì	sì	sì	sì
<b>Lunghezza barra</b>	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
<b>Potenza Totale</b>	370 / 370 W	550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W	2200 / 4000 W
<b>Pressione vuoto (massima)</b>	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0.5 mbar	0,5 mbar	0.5 mbar
DIMENSIONI INTERNE							
<b>Larghezza</b>	330 mm	430 mm	560 mm	568 mm	672 mm	864 mm	662 mm
<b>Profondità</b>	360 mm	415 mm	430 mm	431 mm	481 mm	603 mm	874 mm
<b>Altezza</b>	155 mm	180 mm	183 mm	215 mm	200 mm	215 mm	205 mm
DIMENSIONI ESTERNE							
<b>Larghezza</b>	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm	1640 mm
<b>Profondità</b>	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm	874 mm
<b>Altezza</b>	403 mm	448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm	1370 mm
<b>Peso netto</b>	34 / 34 / 35 kg	64 / 65 / 40 kg	80 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg	360 kg



Vacuum by



**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 m<sup>3</sup>/h. 280 mm.

- Lunghezza barra saldante: 280 mm.
- Pompa **Busch** da 4 / 8 m<sup>3</sup>/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 <sup>3</sup> /h
1141080	Confezionatrice sottovuoto SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m <sup>3</sup> /h

## CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-300



Modello compatto da tavola. 8 / 10 / 16 m<sup>3</sup>/h. 320 mm.

- Lunghezza barra saldante: 320 mm.
- Pompa **Busch** da 8 / 10 / 16 m<sup>3</sup>/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.

1141083	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m <sup>3</sup> /h	2.692€
1140628	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m <sup>3</sup> /h	2.762€
1140630	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m <sup>3</sup> /h	2.996€

## CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-400

Modello compatto da tavola. 10 / 16 / 20 m<sup>3</sup>/h. 420 mm.

- Lunghezza barra saldatura: 420 mm.
- Pompa **Busch** da 10 / 16 / 20 m<sup>3</sup>/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	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m <sup>3</sup> /h	3.400€
1140636	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m <sup>3</sup> /h	3.487€
1140638	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m <sup>3</sup> /h	3.773€



### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-520

Modello compatto da tavola. 20 m<sup>3</sup>/h. 420+420 / 555 mm.

- Due barre saldanti da 420+420 / 555 mm.
- Pompa **Busch** da 20 m<sup>3</sup>/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	<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-520 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	20 m <sup>3</sup> /h	<b>5.140€</b>
1141143	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-520 L 230/50-60/1	555 mm	20 m <sup>3</sup> /h	<b>4.850€</b>

### CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SE-540

Modello a pavimento. 40 m<sup>3</sup>/h. 420 + 420 mm.

- Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
- Pompa **Becker** da 40 m<sup>3</sup>/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	<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-540 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	40 m <sup>3</sup> /h	<b>6.340€</b>

## 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	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-604 230-400/50/3N	413 + 656 mm	40 m³/h	7.670€
1140651	<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-604 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	40 m³/h	7.670€
1140662	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-606 230-400/50/3N	413 + 656 mm	63 m³/h	8.057€
1140663	<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-606 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	63 m³/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	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-806 230-400/50/3N	530 + 848 mm	63 m³/h	9.909€
1140681	<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-806 CC 230-400/50/3N	581 + 581 mm	63 m³/h	9.909€
1140682	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-806 LL 230-400/50/3N	848 + 848 mm	63 m³/h	10.002€
1140696	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-810 400/50-60/3N	530 + 848 mm	100 m³/h	11.647€
1140697	<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-810 CC 400/50-60/3N	581 + 581 mm	100 m³/h	11.647€
1140698	<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SE-810 LL 400/50-60/3N	848 + 848 mm	100 m³/h	11.739€





## SU - SENSOR ULTRA

Gamma SU

■ Cerchi l'ultima novità per la tua macchina sottovuoto?

SU È LA GAMMA DI CUI HAI BISOGNO



### Prestazioni e opzioni avanzate

Massimo controllo e coerenza dei risultati in ogni momento.



### 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 schizzi.



### 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.



### Decompressione progressiva

Evita la perforazione del sacchetto con prodotti con spigoli affilati.



### Memoria dei programmi

Capacità di memorizzare 99 programmi differenti con opzione di blocco.



### Vuoto per fasi

Programma speciale per prodotti morbidi di tipo poroso.



### Connettività Bluetooth

Programmazione facile e stampa diretta di etichette (stampante opzionale).

### 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.

## CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-300

Modello compatto da tavola. 10 / 16 m<sup>3</sup>/h. 320 mm.

- Lunghezza barra saldante: 320 mm.
- Pompa **Busch** da 10 / 16 m<sup>3</sup>/h.

## Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

## Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Sacchetti 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
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-310P 230/50-60/1	10 m <sup>3</sup> /h	320 mm	3.129€
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-316P 230/50-60/1	16 m <sup>3</sup> /h	320 mm	3.364€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX / 4XX (installato)	+122€
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-316 (installato)	+244€

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 <sup>3</sup> /h	320 mm		✓	✓		3.129€
1140733 SU-310GP 230/50-60/1	10 m <sup>3</sup> /h	320 mm	✓	✓	✓		3.251€
1140744 SU-316P 230/50-60/1	16 m <sup>3</sup> /h	320 mm		✓	✓		3.364€
1140747 SU-316GP 230/50-60/1	16 m <sup>3</sup> /h	320 mm	✓	✓	✓		3.486€
1140749 SU-316GP+ 230/50-60/1	16 m <sup>3</sup> /h	320 mm	✓	✓	✓	✓	3.608€


**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-400**


Modello compatto da tavola. 16 / 20 m<sup>3</sup>/h. 420 mm.

- Lunghezza barra saldante: 420 mm.
- Pompa **Busch** da 16 / 20 m<sup>3</sup>/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

**Incluso**

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

**Opzionale**

- Gas inerte.
- Stampante.
- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del sacchetto.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-416P 230/50-60/1	16 m <sup>3</sup> /h	420 mm	<b>3.854€</b>
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-420P 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	420 mm	<b>4.140€</b>

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-3XX / 4XX (installato)	<b>+122€</b>
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-420 (installato)	<b>+244€</b>

LISTA DI CODICI		Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140762	<b>SU-416P 230/50-60/1</b>	16 m <sup>3</sup> /h	420 mm		✓	✓		<b>3.854€</b>
1140763	<b>SU-416GP 230/50-60/1</b>	16 m <sup>3</sup> /h	420 mm	✓	✓	✓		<b>3.976€</b>
1140774	<b>SU-420P 230/50-60/1</b>	20 m <sup>3</sup> /h	420 mm		✓	✓		<b>4.140€</b>
1140777	<b>SU-420GP 230/50-60/1</b>	20 m <sup>3</sup> /h	420 mm	✓	✓	✓		<b>4.262€</b>
1140779	<b>SU-420GP+ 230/50-60/1</b>	20 m <sup>3</sup> /h	420 mm	✓	✓	✓	✓	<b>4.384€</b>

## CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-520



Modello compatto da tavola. 20 m<sup>3</sup>/h. 420+420 / 555 mm.

- Due barre saldanti da 420+420 / 555 mm.
- Pompa **Busch** da 20 m<sup>3</sup>/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

## Incluso

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

## Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del sacchetto.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
I   Confezionatrice sottovuoto SU-520P CC 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm	5.507€
— Confezionatrice sottovuoto SU-520P L 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	555 mm	5.217€

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-520 (installato)	+122€
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-520 / SU-520CC (installato)	+367€
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-520L (installato)	+244€

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1141102 SU-520P CC 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm		✓	✓		5.507€
1141105 SU-520GP CC 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		5.629€
1141107 SU-520GP+ CC 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	5.874€
1141112 SU-520P L 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	555 mm		✓	✓		5.217€
1141115 SU-520GP L 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	555 mm	✓	✓	✓		5.339€
1141117 SU-520GP+ L 230/50-60/1	20 m <sup>3</sup> /h	555 mm	✓	✓	✓	✓	5.461€



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-540



Modello a pavimento. 40 m<sup>3</sup>/h. 420 + 420 mm.

- Due barre saldanti da 420 + 420 mm.
- Pompa **Becker** da 40 m<sup>3</sup>/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

**Incluso**

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

**Opzionale**

- Gas inerte.
- Stampante.
- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del sacchetto.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
I I Confezionatrice sottovuoto SU-540P CC 230/50-60/1	40 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm	<b>6.707€</b>

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-540 (installato)	<b>+122€</b>
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-540 (installato)	<b>+367€</b>

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 <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm		✓	✓		<b>6.707€</b>
1141161 SU-540GP CC 230/50-60/1	40 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		<b>6.829€</b>
1141163 SU-540GP+ CC 230/50-60/1	40 m <sup>3</sup> /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	<b>7.074€</b>

## 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.
- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del sacchetto.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	<b>8.221€</b>
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	<b>8.607€</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	<b>8.221€</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	<b>8.607€</b>

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-6XX (installato)	<b>+245€</b>
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-606 (installato)	<b>+490€</b>

LISTA DI CODICI		Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140814	SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		<b>8.221€</b>
1140815	SU-604GP 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		<b>8.466€</b>
1140838	SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		<b>8.607€</b>
1140841	SU-606GP 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		<b>8.852€</b>
1140843	SU-606GP+ 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓	✓	<b>9.097€</b>
1140820	SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		<b>8.221€</b>
1140821	SU-604GP CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		<b>8.466€</b>
1140848	SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		<b>8.607€</b>
1140851	SU-606GP CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		<b>8.852€</b>
1140853	SU-606GP+ CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓	✓	<b>9.097€</b>


**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-800**


Modello a pavimento. 63 / 100 m<sup>3</sup>/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Due barre saldanti da 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Pompa **Busch** da 63 / 100 m<sup>3</sup>/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

**Incluso**

- Connettività Bluetooth e collegamento stampante.
- Piastra di riempimento.

**Opzionale**

- Gas inerte.
- Stampante.
- Connettività Bluetooth.
- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del sacchetto.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-806P 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm	<b>10.461€</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm	<b>10.461€</b>
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm	<b>10.553€</b>
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-810P 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm	<b>12.199€</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm	<b>12.199€</b>
<input type="checkbox"/> Confezionatrice sottovuoto SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm	<b>12.291€</b>

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-8XX (installato)	<b>+368€</b>
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-810 (installato)	<b>+613€</b>

LISTA DI CODICI	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Entrata gas inerte	Bluetooth	Colletamento stampante	Saldatura plus	Prezzo
1140884 SU-806P 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm		✓	✓		<b>10.461€</b>
1140885 SU-806GP 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		<b>10.829€</b>
1140890 SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm		✓	✓		<b>10.461€</b>
1140891 SU-806GP CC 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		<b>10.829€</b>
1140896 SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm		✓	✓		<b>10.553€</b>
1140897 SU-806GP LL 230-400/50/3N	63 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		<b>10.921€</b>
1140938 SU-810P 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm		✓	✓		<b>12.199€</b>
1140941 SU-810GP 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		<b>12.567€</b>
1140943 SU-810GP+ 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	<b>12.812€</b>
1140948 SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm		✓	✓		<b>12.199€</b>
1140951 SU-810GP CC 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		<b>12.567€</b>
1140953 SU-810GP+ CC 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓	✓	<b>12.812€</b>
1140958 SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm		✓	✓		<b>12.291€</b>
1140961 SU-810GP LL 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		<b>12.659€</b>
1140963 SU-810GP+ LL 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	<b>12.904€</b>

## CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO - SERIE SU-6000



Modello a doppia camera. 100 / 155 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/h.
- Vuoto controllato mediante sensore.

## Incluso

- Connessione Bluetooth e collegamento stampante.
- 4 piastre di riempimento.

## Opzionale

- Gas inerte.
- Stampante.
- Sacchetti per il confezionamento sottovuoto.
- Kit per vuoto esterno Vac-Norm, recipienti e accessori.
- Kit di taglio del sacchetto.
- Supporto per confezionare liquidi.
- Piastre di riempimento supplementari.

	Capacità della pompa	Lunghezza barra	Prezzo
□ Confezionatrice sottovuoto SU-6100P 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm	<b>18.320€</b>
□ Confezionatrice sottovuoto SU-6160P 400/50-60/3N	155 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm	<b>22.074€</b>

	Prezzo
G - Opzione ingresso del gas inerte SU-61XX (installato)	<b>+1.000€</b>
G+ - Opzione ingresso del gas inerte e saldatura PLUS per SU-6160 (installato)	<b>+1.245€</b>

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 <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		<b>18.320€</b>
1141036	SU-6100GP 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		<b>19.320€</b>
1141038	SU-6100GP+ 400/50-60/3N	100 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	<b>19.565€</b>
1141053	SU-6160P 400/50-60/3N	155 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		<b>22.074€</b>
1141056	SU-6160GP 400/50-60/3N	155 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		<b>23.074€</b>
1141058	SU-6160GP+ 400/50-60/3N	155 m <sup>3</sup> /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	<b>23.319€</b>


**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   <b>Carrello-supporto SE/SU-400 (505 x 550 x 630 mm)</b>	<b>774€</b>
1140561   <b>Carrello-supporto SE/SU-500 (645 x 555 x 630 mm)</b>	<b>827€</b>


**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   <b>Saldatura + taglio 420 mm SE/SU-400/500</b>	<b>157€</b>
2149838   <b>Saldatura + taglio 555 mm SE/SU-520 L</b>	<b>229€</b>
2149774   <b>Saldatura + taglio 413 mm SE/SU-600</b>	<b>157€</b>
2149773   <b>Saldatura + taglio 656 mm SE/SU-600</b>	<b>243€</b>
2149775   <b>Saldatura + taglio 465 mm SE/SU-600 CC</b>	<b>199€</b>
2149777   <b>Saldatura + taglio 530 mm SE/SU-800</b>	<b>216€</b>
2149776   <b>Saldatura + taglio 848 mm SE/SU-800</b>	<b>323€</b>
2149778   <b>Saldatura + taglio 581 mm SE/SU-800 CC</b>	<b>289€</b>
2149779   <b>Saldatura + taglio 662 mm SU-6000</b>	<b>243€</b>


**Piastre di riempimento**

Per confezionatrici sottovuoto Sammic.

- Fabbricato in polietilene.

	Prezzo
2149790   <b>Piastre di riempimento SE-200</b>	<b>45€</b>
2149791   <b>Piastre di riempimento SE/SU-300</b>	<b>60€</b>
2149792   <b>Piastre di riempimento SE/SU-400</b>	<b>77€</b>
2149793   <b>Piastre di riempimento SE/SU-500 CC</b>	<b>90€</b>
2149831   <b>Piastre di riempimento SE/SU-500 L</b>	<b>60€</b>
2149794   <b>Piastre di riempimento SE/SU-600 LC</b>	<b>89€</b>
2149795   <b>Piastre di riempimento SE/SU-600 CC</b>	<b>109€</b>
2149796   <b>Piastre di riempimento SE/SU-800 LC</b>	<b>194€</b>
2149797   <b>Piastre di riempimento SE/SU-800 CC</b>	<b>188€</b>
2149798   <b>Piastre di riempimento SE/SU-800 LL</b>	<b>183€</b>
2149563   <b>Piastre di riempimento SU-6000</b>	<b>136€</b>



### Supporti per liquidi

Per confezionatrici sottovuoto.

- Ideali per liquidi.
- Fabbricato in materiale plastico per gamme 400 / 500 / 600.
- Fabbricato in acciaio inossidabile per gamma 800.
- Base del supporto regolabile.

	Prezzo
2149531	<b>89€</b>
2149020	<b>92€</b>
2149074	<b>95€</b>
2141798	<b>101€</b>



### 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	<b>94€</b>
2149257	<b>110€</b>



### 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	<b>129€</b>
5140102	<b>159€</b>
5140100	<b>179€</b>
5140108	<b>84€</b>
5140106	<b>87€</b>
5140112	<b>68€</b>
5140110	<b>82€</b>
5140114	<b>106€</b>
5140115	<b>152€</b>
5140116	<b>86€</b>
5140117	<b>104€</b>
5140118	<b>65€</b>
5140120	<b>27€</b>
5140122	<b>25€</b>
5140124	<b>13€</b>
5140126	<b>4€</b>



### 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 <b>Buste 180 x 300 mm 80°C (pack 100 unità)</b>	<b>18€</b>
1140602 <b>Buste 300 x 400 mm 80°C (pack 100 unità)</b>	<b>31€</b>
1140601 <b>Buste 350 x 550 mm 80°C (pack 100 unità)</b>	<b>48€</b>
5141250 <b>Buste 150 x 150 mm 80°C (pack 1000 unità)</b>	<b>36€</b>
5141251 <b>Buste 165 x 200 mm 80°C (pack 1000 unità)</b>	<b>49€</b>
5141252 <b>Buste 180 x 300 mm 80°C (pack 1000 unità)</b>	<b>86€</b>
5141253 <b>Buste 300 x 400 mm 80°C (pack 1000 unità)</b>	<b>190€</b>
5141258 <b>Buste 350 x 550 mm 80°C (pack 500 unità)</b>	<b>150€</b>
1140605 <b>Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)</b>	<b>32€</b>
1140606 <b>Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)</b>	<b>61€</b>
1140607 <b>Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)</b>	<b>96€</b>
5141254 <b>Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>62€</b>
5141255 <b>Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>94€</b>
5141256 <b>Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>152€</b>
5141257 <b>Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>337€</b>
5141259 <b>Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)</b>	<b>289€</b>



### 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 immagazzinabili 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 <b>Stampante RB per confezionatrici sottovuoto SU</b>	<b>751€</b>



### Etichette termiche dirette per stampante CG2 / RB

Etichette termiche protette. Pack da 4 x 1.000 etichette.

- Etichette pretagliate con strato di plastica da 56 x 45 mm.
- Per stampante CG2 e RB.

Prezzo
<b>214€</b>



### 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
<b>127€</b>



### Kits di manutenzione per confezionatrici sottovuoto

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
<b>79€</b>
<b>94€</b>
<b>146€</b>
<b>223€</b>
<b>235€</b>
<b>265€</b>



## 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	<b>537€</b>

### 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	<b>1.024€</b>

### 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)	35€
1140613   Buste goffrate 300 x 400 mm (pack 50 unità)	29€
1140614   Buste goffrate 350 x 550 mm (pack 50 unità)	48€

# Sogni una tecnica culinaria che...

...garantisca la cottura a una **temperatura controllata con precisione**, preservando le qualità del prodotto ed esaltandone gusto e consistenza?

...consenta di cucinare i prodotti nel loro sugo, che può essere utilizzato immediatamente per **esaltare i sapori**?

...necessiti di **pochissimo tempo**, consentendo di fare altre cose mentre il prodotto si cuoce?

...**infonda e aromatizzi** olio, grassi ed altri prodotti applicando la tecnica della temperatura controllata?

..consenta di aumentare i margini grazie alla **mancata perdita di peso** dei prodotti?

...dimezzi i tempi di marinatura e maceratura degli ingredienti?

...offra una resa **professionale**?

...consenta di ottenere un efficace **controllo HACCP**?

...da poter portare **con te**, ovunque tu vada?



[www.sous-vide.cooking](http://www.sous-vide.cooking)



## SMART VIDE

# Combina la tua **attrezzatura Sammic** con **JANBY Track** e digitalizza il processo sous-vide



janby.kitchen



Automatizza i processi di produzione sous vide e i rapporti sulla sicurezza alimentare mantenendo la tracciabilità di ogni prodotto.



## » Una proposta dal valore unico «

### Migliora la tua offerta gastronomica e **aumenta 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 unita	10	
TURKEY	1 unita	10	
BRAILLED CHICKEN BREAST	1 unita	10	
PORK	1 unita	10	
MEATLOAF	1 unita	10	
BEEF	1 unita	10	
PORK	1 unita	10	
SALMON	3 unita	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.

### 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 623 x 850 - 900 mm	630 x 510 x 380 mm

**Di serie:** Rubinetto di carico, valvola di scarico, piedini regolabili, connettività WiFi, cavo di alimentazione. Opzione con coperchio o senza coperchio.



### CESTI PER LA VASCA 120P

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



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 fornì.
- 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](http://www.sous-vide.cooking).



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
<b>Capacità</b>	30 l	56 l	56 l	120 l
<b>Sonda al cuore</b>	opz.	opz.	opz.	opz.
<b>Bluetooth</b>	sì	sì	sì	sì
<b>Connettività wifi</b>	-	-	-	sì
<b>Pronto per HACCP</b>	sì	sì	sì	sì
<b>Aggiornamento del firmware</b>	sì	sì	sì	sì
<b>Touch screen</b>	-	-	-	sì
<b>Janby Track-ready</b>	sì	sì	sì	sì
<b>Janby Track Mini integrato</b>	-	-	-	sì
<b>Borsa di trasporto</b>	opz.	opz.	sì	-
<b>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</b>				
<b>Potenza Totale</b>	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>				
<b>Dimensioni esterne</b>	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
<b>Peso netto</b>	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.


**Aggiornamento del firmware**

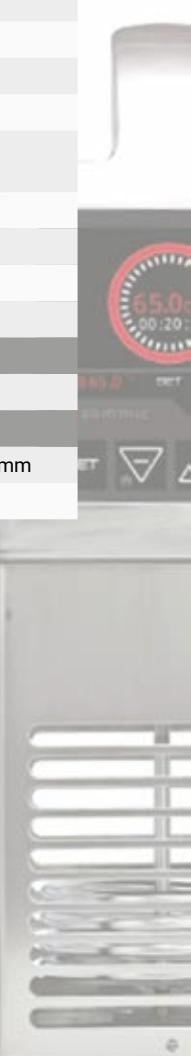
Il software che controlla il tuo SmartVide sarà sempre aggiornato.

**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**


Download on the  
**App Store**

GET IT ON  
**Google Play**




## 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.

- Connessione 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	<b>1.046€</b>

## 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 ed affidabilità, facile da usare e portatile.

- Connessione 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	<b>1.306€</b>

## 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.

- Connessione 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	<b>1.617€</b>

## 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.

- Connessione: 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	<b>1.952€</b>

## Incluso

- Janby Track Mini.

## 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.

1180090 | Sonda cuore SmartVide

Prezzo

**211€**



### 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	<b>38€</b>



### Vasca isolata per Sous Vide

Per modello SmartVide.

- Fabbricato 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)	<b>364€</b>
1180060 Vasca 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	<b>438€</b>
1180065 Vasca 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	<b>556€</b>



### 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	<b>1.067€</b>
1180075 Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	<b>1.454€</b>



### Vasche potenziate 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	<b>1.067€</b>
1180075 Vasca potenziata 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	<b>1.454€</b>
1180420 Vasca potenziata 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l	<b>3.986€</b>
1180415 Vasca potenziata 120P LID SmartVide 208-240/50-60/1	3000 W	120 l	<b>4.395€</b>



### 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	<b>4.395€</b>

### 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 potenziate.
- Con maniglia.



	Prezzo
1180058   Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	<b>51€</b>
1180057   Coperchio 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5	<b>51€</b>
1180062   Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	<b>58€</b>
1180063   Coperchio 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	<b>58€</b>
1180067   Coperchio 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	<b>103€</b>
1180427   Coperchio vasca 120P (non ribaltabile)	<b>135€</b>

### Basi separatori per contenitori

Basi separatori in acciaio inox per vasche isolate, vasche potenziate o vasche Gastronom.

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	<b>51€</b>
1180191   Base separatore per contenitori 56 l	<b>88€</b>





### 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)	<b>62€</b>
1180181   Divisore M (divisore corto per contenitore da 56 l)	<b>100€</b>
1180182   Divisore L (divisore lungo per contenitore da 56 l)	<b>115€</b>
1180183   Divisore intermedio 1/2 (56 l)	<b>57€</b>
1180184   Divisore intermedio 2/3 (56 l)	<b>61€</b>
1180188   Supporto divisore per contenitori 28 / 56 (pack 2)	<b>118€</b>



### 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.



	Prezzo
1180430   Cestello 245 x 190 x 315 B	<b>145€</b>
1180433   Cestello 480 x 190 x 315 B	<b>206€</b>
1180436   Rack 4 199 x 176 x 351 mm	<b>111€</b>
1180437   Rack 3 199 x 176 x 351 mm	<b>106€</b>

**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 schizzi.
- Supporta fino a 110°C e può essere utilizzato con qualsiasi tipo di liquido.



**1180080 Sfere antivapore Ø 20 mm - 1.000 unità**

Prezzo

**100€**

**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 compatibile con SmartVide XL.

**1180085 Borsa SmartVide**

Prezzo

**68€**

**Sacchetti per cottura Sous-vide**

Ideali per macchine sottovuoto con camera.

Per la conservazione e la cottura fino a 120°C.

		Prezzo
1140605	<b>Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 100 unità)</b>	<b>32€</b>
1140606	<b>Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)</b>	<b>61€</b>
1140607	<b>Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)</b>	<b>96€</b>
5141254	<b>Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>62€</b>
5141255	<b>Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>94€</b>
5141256	<b>Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>152€</b>
5141257	<b>Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)</b>	<b>337€</b>
5141259	<b>Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)</b>	<b>289€</b>



## 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 divisorie 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
<b>TEMPERATURA</b>			
Precisione display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Rango	95 - 5°C	95 - 5°C	95 - 5°C
Control	PID-Adattativo	PID-Adattativo	PID-Adattativo
Sensibilità	0.2°C	0.2°C	0.2°C
Uniformità a 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
<b>TEMPO</b>			
Resoluzione	1'	1'	1'
Durata ciclo(i)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
<b>CARATTERISTICHE GENERALI</b>			
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

**1.821€**

#### 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

**2.099€**

#### 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	<b>3.698€</b>

## 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	<b>38€</b>



## Sacchetti per cottura Sous-vide

Ideal 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)	<b>32€</b>
1140606   Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 100 unità)	<b>61€</b>
1140607   Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 100 unità)	<b>96€</b>
5141254   Buste 150 x 150 mm 120°C (pack 1000 unità)	<b>62€</b>
5141255   Buste 165 x 200 mm 120°C (pack 1000 unità)	<b>94€</b>
5141256   Buste 180 x 300 mm 120°C (pack 1000 unità)	<b>152€</b>
5141257   Buste 300 x 400 mm 120°C (pack 1000 unità)	<b>337€</b>
5141259   Buste 350 x 550 mm 120°C (pack 500 unità)	<b>289€</b>



## Forni gastronorm CombiSteam HX

Versatili, intuitivi e robusti, i forni CombiSteam HX sono progettati per rispondere alle esigenze della cucina professionale.



### 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 MANTEINIMENTO 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 (XH-711 / HX-1111).
- Reggiteglia 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

- Docetta 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-611	HX-711	HX-1111	HX-211T
<b>CAPACITÀ</b>				
<b>Tipo di vassoio</b>	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
<b>Carrello gn 1/1</b>				1
<b>Numero di vassoi</b>	6	7	11	20
<b>Distanza tra vassoi</b>	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
<b>POTENZA</b>				
<b>Potenza Totale</b>	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
<b>Grado di protezione IP</b>	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
<b>Capacità di carico</b>	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
<b>Carico massimo per vassoio</b>	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
<b>DISTANZE PER L'INSTALLAZIONE</b>				
<b>Lato sinistro</b>	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
<b>Lato destro</b>	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
<b>Parte posteriore</b>	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
<b>Parte superiore</b>	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
<b>CONNESSIONE IDRAULICA</b>				
<b>Connessione auto-pulente</b>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
<b>Connessione vapore (acqua decalcificata)</b>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
<b>Pressione acqua di alimentazione (bar)</b>	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
<b>Diametro scarico</b>	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>				
<b>Dimensioni esterne</b>	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
				

**3 modalità di cottura**

CombiSteam ti offre tre modalità di cottura: convezione, combinata e vapore, con tempo fisso o sonda al cuore per un controllo preciso.

**Salva fino a 999 ricette**

Standardizza i tuoi processi programmando fino a 999 ricette. Puoi configurare fino a 10 fasi di cottura per ogni programma.

**Cicli speciali**

Cuoci diversi piatti contemporaneamente, raffredda rapidamente la camera per la rigenerazione, esegui cotture sincronizzate, ecc. grazie ai cicli speciali.

**Schermo touch grande e intuitivo**

Schermo touch da 10" con opzione di 14 lingue per controllare ogni dettaglio con facilità.

**Built-to-last**

Camera di cottura e pannello di controllo realizzati in acciaio inox 304 per garantire durata e igiene.

**Manutenzione facile e veloce**

Accesso facilitato ai componenti, riducendo al minimo i tempi di fermo e garantendo che il forno sia sempre pronto a dare il massimo.

**Personalizza la tua installazione**

Le opzioni e gli accessori disponibili permettono di adattare l'installazione alle esigenze di ogni locale.



### FORNO GASTRONORM COMBISTEAM COMPACT HX-611

Forno gastronorm compatto. Capacità: 6 teglie di GN 1/1.  
Forno compatto con touchscreen. Ottieni grandi risultati in spazi ridotti.

	Prezzo
5120070 Forno gastronorm CombiSteam Compact HX-611D 380-415/50-60/3N	<b>8.769€</b>

#### Incluso

- Sonda multipunto.
- Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente.
- Connessione WiFi e USB.

#### Opzionale

- Sonda sous-vide.
- Cappa di condensazione KCC.
- Supporto.

### FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacità: 7 teglie di GN 1/1.



	Prezzo
Forno gastronorm CombiSteam HX-711D 380-415/50-60/3N	<b>8.994€</b>

#### Incluso

- Sonda multipunto.
- Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente.
- Connessione WiFi e USB.

#### Opzionale

- Opzione di apertura a sinistra.
- Tensione 230V 3~
- Sonda sous-vide.
- Doccia integrata.
- Cappa di condensazione KC.
- Supporto per teglie 600 x 400 mm.
- Kit di composizione a colonna.
- Supporto.

	Prezzo
Doccia integrata	<b>+224€</b>
Opzione di apertura a sinistra	<b>+449€</b>

LISTA DI CODICI		Apertura a destra	Apertura a sinistra	Doccia integrata	Prezzo
5120074	HX-711D 380-415/50-60/3N	✓			<b>8.994€</b>
5120075	HX-711I 380-415/50-60/3N		✓		<b>9.443€</b>
5120076	HX-711DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	<b>9.218€</b>
5120077	HX-711ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	<b>9.667€</b>

## FORNO GASTRONORM COMBISTEAM HX-1111



Capacità: 11 teglie di GN 1/1.

	Prezzo
Forno gastronorm CombiSteam HX-1111D 380-415/50-60/3N	<b>10.680€</b>

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sonda multipunto.</li> <li>· Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente.</li> <li>· Connettività Wifi e USB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Opzione di apertura a sinistra.</li> <li>· Tensione 230V 3~</li> <li>· Sonda sous-vide.</li> <li>· Doccia integrata.</li> <li>· Cappa di condensazione KC.</li> <li>· Supporto per teglie 600 x 400 mm.</li> <li>· Kit di composizione a colonna.</li> <li>· Supporto.</li> </ul>

	Prezzo
Doccia integrata	<b>+224€</b>
Opzione di apertura a sinistra	<b>+449€</b>

LISTA DI CODICI		Apertura a destra	Apertura a sinistra	Doccia integrata	Prezzo
5120078	HX-1111D 380-415/50-60/3N	✓			<b>10.680€</b>
5120079	HX-1111I 380-415/50-60/3N		✓		<b>11.129€</b>
5120080	HX-1111DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	<b>10.904€</b>
5120081	HX-1111ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	<b>11.353€</b>



## FORNO COMBISTEAM HX-211T

Capacità: 1 carrello con 20 teglie GN 1/1 (incluso).

- Forno ideale per supermercati e grandi servizi di catering collettivo.
- Touchscreen, design robusto e tecnologia affidabile.
- HX-211T: forno extra-large con carrello per 20 teglie, che combina design, robustezza e precisione.
- Perfetto per grandi cucine di mense scolastiche, aziendali e ospedalieri, così come per la vendita al dettaglio su larga scala.

	Prezzo
5120082   Forno gastronorm CombiSteam HX-211T 380-415/50-60/3N	<b>21.360€</b>

Incluso	Opzionale
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Sonda multipunto.</li> <li>· Doccia integrata.</li> <li>· Lavaggio automatico con serbatoio per detergente monocomponente.</li> <li>· 1 carrello per 20 teglie GN 1/1.</li> <li>· Connettività Wifi e USB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 1 carrello per 16 teglie 600x400 mm</li> <li>· 1 carrello per 16 teglie GN 1/1.</li> <li>· Sonda sous-vide.</li> </ul>



## ACCESSORI - FORNI GASTRONORM COMBISTEAM

### Cappe di condensazione



	Prezzo
5121175   Cappa di condensazione KCC per HX-611C	<b>3.446€</b>
5121176   Cappa di condensazione KC per HX-711 e HX-1111	<b>3.983€</b>



### Guide da 600 x 400 mm per HX-711 / HX-1111

	Prezzo
5121189   Guide da 600 x 400 mm per HX-711 (6)	<b>382€</b>
5121199   Guide da 600 x 400 mm per HX-1111 (10)	<b>553€</b>



### Supporti per forni CombiSteam

	Prezzo
5121177   Supporto per HX-611	<b>1.124€</b>
5121178   Supporto per HX-711 / HX-1111	<b>1.124€</b>



### Acessori per la sovrapposizione dei forni

Per HX-711 / HX-1111.

	Prezzo
5121182   Supporto inferiore per la sovrapposizione dei forni	<b>968€</b>
5121183   Kit per sovrapposizione forni in colonna (senza cappa aspirante) per HX-711 e HX-1111	<b>1.056€</b>
5121184   Kit per sovrapposizione forni in colonna (KC con cappa aspirante) per HX-711 e HX-1111	<b>1.267€</b>



### Carrelli per forno HX-211T

	Prezzo
5121185   Carrello per forno HX-211T 20 x GN 1/1	<b>3.935€</b>
5121186   Carrello per forno HX-211T 16 x 600x400	<b>3.935€</b>
5121187   Carrello per forno HX-211T 16 x GN 1/1	<b>3.935€</b>

## Sonde per forni CombiSteam



	Prezzo
5121191   Sonda multipunto HX	<b>281€</b>
5121192   Sonda sous-vide HX	<b>325€</b>



## Gastronorm containers and grills



	Prezzo
9051020   Bacinella 1/1 di 20 (530 x 325 x 20 mm)	<b>25€</b>
9051040   Bacinella 1/1 di 40 (530 x 325 x 40 mm)	<b>30€</b>
9051050   Bacinella 1/1 di 65 (530 x 325 x 65 mm)	<b>38€</b>
9052020   Bacinella 2/3 di 20 (354 x 325 x 20 mm)	<b>34€</b>
9052040   Bacinella 2/3 di 40 (354 x 325 x 40 mm)	<b>34€</b>
9052050   Bacinella 2/3 di 65 (354 x 325 x 65 mm)	<b>38€</b>
9051042   Bacinella forata 1/1 di 40 (530 x 325 x 40 mm)	<b>71€</b>
9051052   Bacinella forata 1/1 di 65 (530 x 325 x 65 mm)	<b>73€</b>
9052042   Bacinella forata 2/3 di 40 (354 x 325 x 40 mm)	<b>61€</b>
9052052   Bacinella forata 2/3 di 65 (354 x 325 x 65 mm)	<b>62€</b>
9771700   Griglia 1/1 (530 x 325 mm)	<b>28€</b>
9772700   Griglia 2/3 (354 x 325 mm)	<b>24€</b>

## Detergente per forni CombiSteam



	Prezzo
5121193   Detergente per HX (scatola da 12 x 1 kg)	<b>150€</b>



## Vassoio per 6 uova HX

5121195 Vassoio per 6 uova HX

Prezzo

226€



## Vassoio per friggere HX

5121196 Vassoio per friggere HX

Prezzo

285€



## Teglie e griglie per forni CombiSteam

5121197 Griglia HX

Prezzo

233€



## Griglia per polli HX

5121198 Griglia per polli HX

Prezzo

78€



## 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.
- Connattività 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 PW	AT-3 1/1 PW	AT-5 1/1 PW	AT-7 1/1 PW	AT-10 1/1 PW
<b>CARATTERISTICHE</b>					
Capacità recipienti GN 2/3	3			-	
Capacità recipienti GN 1/1		3	5	7	10
Capacità recipienti GN 2/1				-	
Distanza tra vassoi	70 mm	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	sì	sì
<b>CAPACITÀ RAFFREDDAMENTO</b>					
Capacità di raffreddamento in +3°C	90'	90'	90'	90'	90'
Capacità di raffreddamento - rendimento	7 kg	8 kg	20 kg	26 kg	40 kg
Capacità di ultracongelamento in -18°C	240'	240'	240'	240'	240'
Capacità di ultracongelamento - rendimento	5 kg	6 kg	14 kg	18 kg	28 kg
Consumo	500 W	500 W	1000 W	1200 W	2200 W
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>					
Larghezza	600 mm	600 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Profondità	664 mm	864 mm	738 mm	738 mm	799 mm
Altezza	400 mm	460 mm	909 mm	1142 mm	1709 mm
Peso netto	42 kg	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg
	AT-14 1/1 PW	AT-12-2/70 PW	AT-20 (COMPATIBLE)	AT-20 W	AT-20 MD W
<b>CARATTERISTICHE</b>					
Capacità recipienti GN 2/3			-		
Capacità recipienti GN 1/1	14		-		
Capacità recipienti GN 2/1		12	-		
Distanza tra vassoi	65 mm	70 mm		70 mm	70 mm
Carrello gn 1/1			1	1	1
Carrello gn 2/1			-	1	1
Carrello EN 600 x 400			-		
Carrello EN 600 x 800			-		
Sonda al cuore	sì	sì	sì	sì	sì
<b>CAPACITÀ RAFFREDDAMENTO</b>					
Capacità di raffreddamento in +3°C	90'	90'	90'	90'	90'
Capacità di raffreddamento - rendimento	40 kg	70 kg	75 kg	100 kg	100 kg
Capacità di ultracongelamento in -18°C	240'	240'	240'	240'	240'
Capacità di ultracongelamento - rendimento	28 kg	50 kg	45 kg	70 kg	70 kg
Consumo	2200 W	2400 W	3800 W	6000 W	6000 W
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>					
Larghezza	820 mm	820 mm	945 mm	890 mm	890 mm
Profondità	799 mm	859 mm	1116 mm	1333 mm	1333 mm
Altezza	1709 mm	1709 mm	2445 mm	2450 mm	2250 mm
Peso netto	190 kg	210 kg	360 kg	450 kg	558 kg

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-3 2/3 PW

3 x GN 2/3 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 7 kg / 90'.
- Surgelazione: 5 kg / 240'.



	Prezzo
5142183   Abbattitore AT-3 2/3 PW 230/50-60/1	<b>3.679€</b>

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connessione Wi-Fi.

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-3 1/1 PW

3 x GN 1/1 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 8 kg / 90'.
- Surgelazione: 6 kg / 240'.



	Prezzo
5142182   Abbattitore AT-3 1/1 PW 230/50-60/1	<b>4.241€</b>

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connessione Wi-Fi.

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-5 1/1 PW

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 20 kg / 90'.
- Surgelazione: 14 kg / 240'.



	Prezzo
5142185   Abbattitore AT-5 1/1 PW 230/50-60/1	<b>5.672€</b>

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connessione Wi-Fi.

## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-7 1/1 PW

7 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 26 kg / 90'.
- Surgelazione: 18 kg / 240'.



	Prezzo
5170188   Abbattitore AT-7PW 1/1 230/50-60/1	<b>7.144€</b>

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connessione Wi-Fi.



## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-10 1/1 PW

10 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 40 kg / 90'.
- Surgelazione: 28 kg / 240'.

		Prezzo
5142190	Abattititore AT-10 1/1 PW 230/50-60/1	9.556€
5142192	Abattititore AT-10 1/1 PW 400/50-60/3N	9.556€

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connattività Wi-Fi.



## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-14 1/1 PW

14 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (distanza: 65 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 40 kg / 90'.
- Surgelazione: 28 kg / 240'.

		Prezzo
5142194	Abattititore AT-14 1/1 PW 400/50-60/3N	10.731€
5142196	Abattititore AT-14 1/1 PW 230/50-60/3N	11.267€

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connattività Wi-Fi.



## ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-12-2/70 PW

12 x GN 2/1 (distanza: 70 mm).

Rendimento:

- Refrigerazione: 70 kg / 90'.
- Surgelazione: 50 kg / 240'.

		Prezzo
5142178	Abattititore AT-12-2/70 PW 400/50-60/3N	18.525€

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connattività Wi-Fi.



## 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	Abattititore AT-20CHS 400/50/3N (compatibile con Sammic HX-211T)	20.593€

## Incluso

- Sonda al cuore.
- Connattività Bluetooth.

## Opzionale

- Connattività Wi-Fi per il controllo del processo da qualsiasi luogo.



### ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 W

1 carrello GN 1/1 / 1 carrello GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motore integrato.

Rendimento:

- Refrigerazione: 100 kg / 90'.
- Surgelazione: 70 kg / 240'.

	Prezzo
5142145   Abbattitore AT-20 W 400/50/3N	<b>25.039€</b>

#### Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Wi-Fi.



### ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20P MD (COMPATIBILE)

1 carrello 20 x GN 1/1 compatibile con i forni. Motore integrato.

Rendimento:

- Refrigerazione: 75 Kg. / 90'.  
Surgelazione: 45 kg. / 240'.

	Prezzo
5142142   Abbattitore AT-20CHRW 400/50/3N (compatibile con Rational)	<b>20.593€</b>
5142143   Abbattitore AT-20CHCW 400/50/3N (compatibile con Convotherm)	<b>20.593€</b>

#### Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Wi-Fi.



### ABBATTITORI DI TEMPERATURA AT-20 MD W

1 carrello GN 1/1 / 1 carrello GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Motore remoto.

Rendimento:

- Refrigerazione: 100 kg / 90'.
- Surgelazione: 70 kg / 240'.

	Prezzo
5142146   Abbattitore AT-20 MD-W 400/50/3N	<b>29.043€</b>

#### Incluso

- Sonda al cuore.
- Connettività Wi-Fi.



## ACCESSORI



## Carrelli vassoi

Fabbricati in acciaio inox e progettati per abbattitori di temperatura AT-20.

Carrelli per GN 1/1 e GN 2/1, per abbattitori di temperatura AT-20 Sammic.

- Carrelli per 20 vassoi GN.
- Ruote inox.
- Resistono fino a - 45 °C.

	Prezzo
5140027   Carrello 20 teglie GN 1/1	<b>1.226€</b>
5140028   Carrello 20 teglie GN 2/1	<b>1.329€</b>



## Kit ruote per AT-5 / 7 / 8 / 10 / 12 / 14

	Prezzo
6140630   Kit ruote per AT-5 / 7 / 8 / 10 / 12 / 14	<b>557€</b>

**novità**

## 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	<b>1.194€</b>

#### Incluso

- 2 stampi intercambiabili: Accetta vaschette 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	<b>2.691€</b>
5141151   Stampo TM-150/1 (1 x 190x137mm)	<b>626€</b>
5141152   Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm)	<b>666€</b>
5141159   Stampo TM-150 / M (Multi)	<b>980€</b>



### 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	<b>3.576€</b>
5142211   Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm)	<b>626€</b>
5142212   Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm)	<b>666€</b>
5142219   Stampo TM-210 / M (Multi)	<b>1.250€</b>

## 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)	<b>626€</b>
5141152   Stampo TM-150/2 (1 x 137x95mm)	<b>666€</b>
5141159   Stampo TM-150 / M (Multi)	<b>980€</b>
5142211   Stampo TM-210/1 (1 x 260x190mm)	<b>626€</b>
5142212   Stampo TM-210/2 (1 x 190x137mm)	<b>666€</b>
5142219   Stampo TM-210 / M (Multi)	<b>1.250€</b>

## 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)	<b>60€</b>



## 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)	<b>37€</b>
6142019   Bobina film TM-210 PET/PP (210 mm x 200 m)	<b>50€</b>
6142024   Bobina film TM-150 BIO (150 mm x 200 m) · Compostabile	<b>246€</b>



### Vaschette di polipropilene TS-150

Per l'uso in termosigillatrice 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 unità)	<b>256€</b>
5150107   Vaschette 192 x 136 x 85 mm - 1.5 l (660 unità)	<b>184€</b>
5150112   Vaschette 192 x 136 x 72 mm - 1.2 l (840 unità)	<b>254€</b>
5150117   Vaschette 192 x 136 x 54 mm - 1 l (960 unità)	<b>232€</b>
5150121   Vaschette 192 x 136 x 40 mm - 0.75 l (1260 unità)	<b>288€</b>
5150126   Vaschette 192 x 136 x 35 mm - 0.65 l (1260 unità)	<b>237€</b>
5150131   Vaschette 136 x 96 x 66 mm - 0.5 l (1600 unità)	<b>205€</b>
5150136   Vaschette 136 x 96 x 49 mm - 0.375 l (2160 unità)	<b>237€</b>
5150141   Vaschette 136 x 96 x 35 mm - 0.25 l (2400 unità)	<b>240€</b>



### Vaschette di polipropilene TM

Per l'uso in termosaldatrice TM.

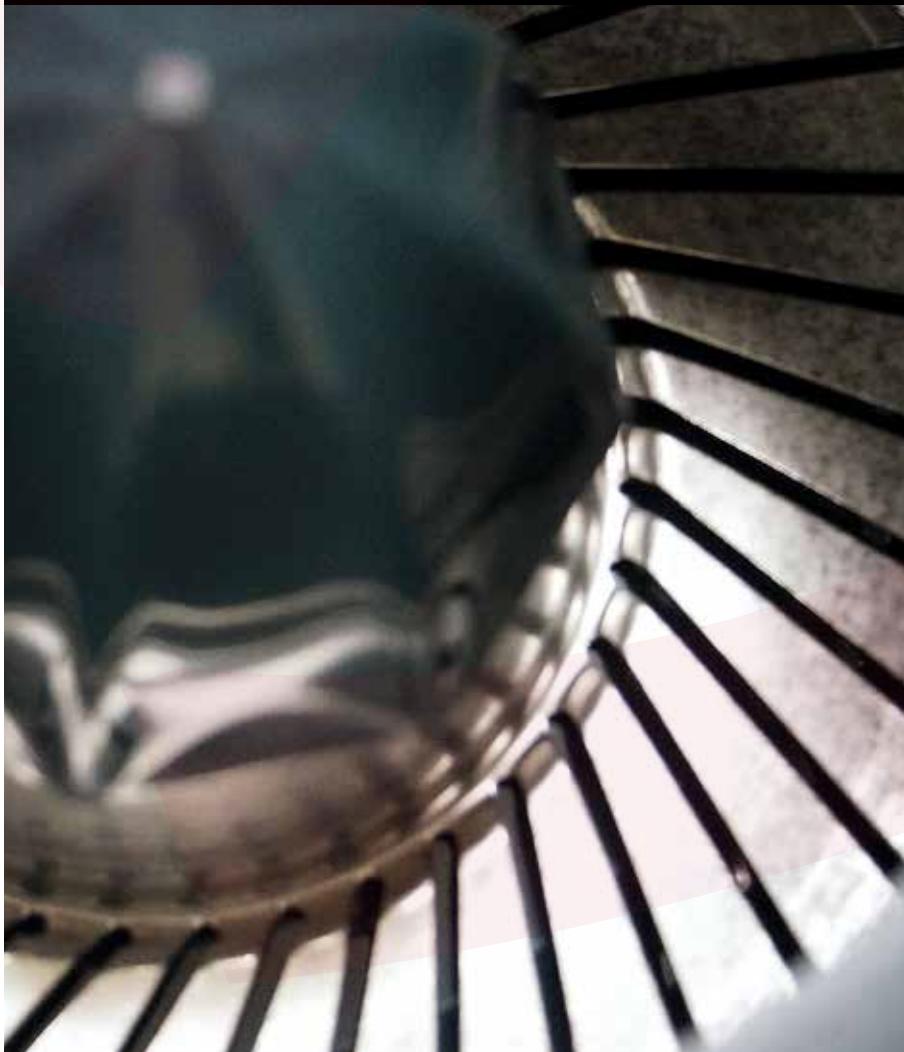
Fabbricate in polipropilene.

- 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 unità)	<b>166€</b>
5140151   Vaschette TM-PP 137 x 95 x 45 mm - 0.3 l (1360 unità)	<b>159€</b>
5140152   Vaschette TM-PP 137 x 95 x 63 mm - 0.4 l (1280 unità)	<b>151€</b>
5140153   Vaschette TM-PP 190 x 137 x 20 mm 0.39 l (700 unità)	<b>151€</b>
5140154   Vaschette TM-PP 190 x 137 x 38 mm - 0.6 l (660 unità)	<b>148€</b>
5140155   Vaschette TM-PP 190 x 137 x 50 mm - 0.75 l (640 unità)	<b>145€</b>
5140156   Vaschette TM-PP 190 x 137 x 72 mm - 1 l (600 unità)	<b>133€</b>
5140157   Vaschette TM-PP 230 x 190 x 25 mm - 0.79 l (350 unità)	<b>133€</b>
5140158   Vaschette TM-PP 230 x 190 x 35 mm - 1.4 l (330 unità)	<b>140€</b>
5140159   Vaschette TM-PP 230 x 190 x 50 mm - 1.64 l (320 unità)	<b>136€</b>
5140160   Vaschette TM-PP 230 x 190 x 65 mm - 2.13 l (300 unità)	<b>156€</b>
5140161   Vaschette TM-PP 260 x 190 x 25 mm - 0.93 l (350 unità)	<b>141€</b>
5140162   Vaschette TM-PP 260 x 190 x 35 mm - 1.4 l (330 unità)	<b>148€</b>
5140163   Vaschette TM-PP 260 x 190 x 50 mm - 2 l (320 unità)	<b>146€</b>
5140164   Vaschette TM-PP 260 x 190 x 65 mm - 2.5 l (300 unità)	<b>154€</b>
5140165   Vaschette TM-PP 260 x 190 x 95 mm - 3.5 l (230 unità)	<b>136€</b>
5140170   Vaschette TM-BIO 192 x 140 x 45 mm (400 unità) · Compostabile	<b>294€</b>



**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



#### Grande produzione

Produzione di 200 arance / ora.



#### Per diversi tipi di esigenze

Disponibile in versione manuale e con pressione a leva.





## 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	<b>437€</b>

### 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	<b>592€</b>

### 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	<b>35€</b>

### Caraffa per spremiagrumi

Caraffa d'acciaio inossidabile da 1.5 l.



	Prezzo
4420144   Brocca inox 1.5 l	<b>45€</b>





## 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.



#### ■ 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.

	LL-60
Velocità (rpm)	60-70
Potenza Totale	240 W
Dimensioni esterne	120 x 230 x 370 mm
Peso netto	7.2 kg

#### 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	<b>425€</b>



## 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	<b>556€</b>

#### 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	<b>556€</b>

#### 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
5 l	<b>571€</b>

### RISCALDATORE PER LATTE TM-10

Capacità: 10 lt.



Capacità	Prezzo
10 l	<b>819€</b>





## 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
<b>Capacità</b>	10 l	10 l
<b>Potenza Totale</b>	450 W	450 W
<b>Bagnomaria</b>	sì	sì
<b>Temperatura massima</b>	95°C	95°C
<b>Dimensioni esterne</b>	340 x 340 x 340 mm	340 x 340 x 340 mm
<b>Peso netto</b>	5,5 kg	5,5 kg

#### ZUPPIERA OS-10

Pentole per zuppa e liquidi caldi da 10 litri. Finitura smaltato nero.



Capacità	Prezzo
10 l	<b>241€</b>



#### ZUPPIERA OSI-10

Pentole per zuppa e liquidi caldi da 10 litri. Finitura inox.

Capacità	Prezzo
10 l	<b>326€</b>

## 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	sì	-	-	-	-
Volume interno	24 l	25 l	25 l	17 l	34 l
<b>POTENZA</b>					
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
<b>DIMENSIONI INTERNE</b>					
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
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>					
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	<b>328€</b>

#### 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	<b>533€</b>





### 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	<b>520€</b>



### 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.

	Potenza	Volume interno	Prezzo
5120049   Forno microonde MO-1817S 230/50/1	1800 W	17 l	<b>1.616€</b>



### 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	<b>1.512€</b>

#### 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	<b>334€</b>
6100413   Pinza (1 unità)	<b>14€</b>

#### 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	<b>435€</b>
6100413   Pinza (1 unità)	<b>14€</b>

#### 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	<b>1.472€</b>



### 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	<b>2.008€</b>

## 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)	<b>14€</b>

## 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 arrostire direttamente o gratinare qualsiasi tipo di alimento prima di servire.

- Copertura regolabile in altezza.
- In acciaio inox.
- Resistenze in acciaio inox.
- Termostato regolabile.
- Vassoio raccoglierotti estraibile.

#### SALAMANDRA SG-452

Salamandra mobile. 2.800 W.

Area di cottura: 440 x 320 x 200 mm.



Prezzo
1.186€

#### SALAMANDRA SG-652

Salamandra mobile. 4.000 W.

Area di cottura: 590 x 320 x 200 mm.



Prezzo
1.316€





## 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 raccoglierrosti 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.



### SALAMANDRA SGF-650

Ripiano regolabile in altezza. 4.700 W. Resistenza supplementare nella parte superiore.

Area di cottura: 650 x 350 mm.



	Prezzo
5130278   Salamandra SGF-450 230/50-60/1	<b>630€</b>

Prezzo

**630€**

5130278 | Salamandra SGF-450 230/50-60/1

Prezzo

**756€**

756€

## 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
Piastre 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

Piastre 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.

5130507	Crepiera CG-140 gas	Prezzo
		965€

#### 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.



5130522	Crepiera CG-240 gas	Prezzo
		1.715€

#### 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	<b>851€</b>

### 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	<b>1.495€</b>



## Gyros kebab

### Gyros kebab a gas o elettrici per ristoranti

Gyros kebab in acciaio inox, con regolazione indipendente per ogni bruciatore o resistenza.



#### Gyros a gas

- Realizzati in acciaio inox di alta qualità.
- Regolazione indipendente di ogni bruciatore.
- Valvole termomagnetiche indipendenti per ogni bruciatore.
- Griglia protettiva speciale resistente alle alte temperature.
- Motore nella parte superiore, che evita la caduta del grasso sul motore, prolungandone la durata.

#### Modelli a gas

- **AG-20:** modello con 3 bruciatori in posizione verticale.
- **AG-30:** modello con 4 bruciatori in posizione orizzontale.
- **AG-40:** modello con 4 bruciatori in posizione verticale.

#### Gyros elettrici

- Realizzati in acciaio inox di alta qualità.
- 4 o 6 resistenze in vetroceramica Schott di altissima qualità con regolazione della temperatura a coppie (4 posizioni).
- Design pulito e costruzione solida.
- Motore nella parte superiore, che evita la caduta del grasso sul motore, prolungandone la durata.

#### Modelli elettrici

- **AGE-40:** modello con 2 + 2 resistenze in posizione verticale.
- **AGE-60:** modello con 3 + 3 resistenze in posizione verticale.

	<b>AG-20</b>	<b>AG-30</b>	<b>AG-40</b>	<b>AGE-40</b>	<b>AGE-60</b>
<b>Resistenze</b>	3	4	4	4	6
<b>Altezza utile</b>	655 mm	655 mm	845 mm	500-550 mm	600-650 mm
<b>Capacità di carico</b>	20 kg	30 kg	35 kg	20-25 kg	35-40 kg
<b>Potenza Totale</b>	8100 W	10800 W	10800 W	2600 W	3900 W
<b>Dimensioni esterne</b>	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 1090 mm	500 x 500 x 870 mm	500 x 500 x 1040 mm
<b>Peso netto</b>	18 kg	21 kg	25 kg	25 kg	30 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	<b>1.728€</b>

## 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	<b>1.931€</b>

## 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	<b>2.108€</b>

## Incluso

- Iniettori per gas GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale (metano).

## Opzionale

- Coltello elettrico inossidabile.



novità

**GYROS KEBAB ELETTRICO AGE-40**

4 resistenze verticali.

- Altezza utile: 500-550 mm.
- Capacità di carico: 20-25 kg.
- Realizzati in acciaio inox di alta qualità.
- 4 resistenze in vetroceramica Schott di altissima qualità con regolazione della temperatura a coppie (4 posizioni).
- Design pulito e costruzione solida.
- Motore nella parte superiore, che evita la caduta del grasso sul motore, prolungandone la durata.

5130572 Gyros AGE-40 230/50-60/1

Prezzo

2.121€



novità

**GYROS KEBAB ELETTRICO AGE-60**

6 resistenze verticali.

- Altezza utile: 600-650 mm.
- Capacità di carico: 35-40 kg.
- Realizzati in acciaio inox di alta qualità.
- 6 resistenze in vetroceramica Schott di altissima qualità con regolazione della temperatura a coppie (4 posizioni).
- Design pulito e costruzione solida.
- Motore nella parte superiore, che evita la caduta del grasso sul motore, prolungandone la durata.

5130574 Gyros AGE-60 230/50-60/3N

Prezzo

2.530€

**ACCESSORI****Coltello elettrico per gyros**

Veloce, sicuro, efficace.

Coltello elettrico inossidabile per gyros/kebab.



5130575

Coltello gyros CK-90 230/50-60/1

Prezzo

1.235€





## 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 infornare 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			
<b>Tipo di vassoio</b>	450 x 340	600 x 400 - GN 1/1	600 x 400 - GN 1/1
<b>Tipo di vassoio opzionale</b>	GN 2/3		
<b>Numero di vassoi</b>	4	4	4
<b>Distanza tra vassoi</b>	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Carico massimo per vassoio</b>	3 kg	3 kg	3 kg
POTENZA			
<b>Potenza Totale</b>	2900 W	3400 W	5800 W
DATI DI COTTURA			
<b>Temperatura massima</b>	280°C	260°C	280°C
<b>Ventilatori</b>	1	2	2
<b>Velocità</b>	1	1	1
<b>Umidificatore manuale</b>	-	sì	sì
<b>Connessione umidificatore</b>		3/4"	3/4"
<b>Forno multifunzione (grill)</b>	-	-	sì
DIMENSIONI ESTERNE			
<b>Dimensioni esterne</b>	560 x 632 x 530 mm	750 x 693 x 553 mm	750 x 693 x 553 mm
<b>Peso netto</b>	28 kg	45 kg	45 kg



## FORNI SNACK A CONVEZIONE SX-43



Capacità: 4 vassoi da 450 x 340 (GN 2/3 opzionale).

- Controllo elettro-meccanico facile, veloce e pratico.
- Cottura a convezione.

	Prezzo
5120085   Forno snack a convezione SX-43 230/50/1	<b>1.175€</b>

## 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



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   Forno snack a convezione SX-641 230/50/1	<b>1.942€</b>

## 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



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   Forno snack a convezione SX-641G 400/50/3N	<b>2.197€</b>

## 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

**Guide da GN 2/3 mm per SX-43**

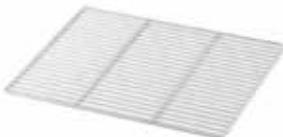
	Prezzo
6129000   Guide da GN 2/3 mm per SX-43	31€

**Supporti per forni SX**

	Prezzo
5121181   Supporto per forno SX-43	714€
5121188   Supporto per forno SX-641 / SX-641G	761€

**Teglie e griglie per forni SX**

	Prezzo
5121106   Vassoio in alluminio 460 x 340 mm	46€
5121107   Griglia piatta cromata 450 x 340 mm	20€
5121108   Vassoio in alluminio 600 x 400 mm	67€
5121109   Teglia forata in alluminio per baguette 600 x 400 mm	118€



## 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.



	<b>PO-1+1/32</b>	<b>PO-1+1/45</b>	<b>PO-4</b>	<b>PO-4+4</b>
<b>Termostato</b>	50°C-320°C	45°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C
<b>Nº pizze</b>	2	2	4	8
<b>Diametro pizze</b>	320 mm	450 mm	320 mm	320 mm
<b>Potenza Totale</b>	3200 W	8000 W	4700 W	9400 W
<b>Camere</b>	2	2	1	2
<b>DIMENSIONI INTERNE</b>				
<b>Larghezza</b>	410 mm	620 mm	660 mm	660 mm
<b>Profondità</b>	360 mm	500 mm	660 mm	660 mm
<b>Altezza</b>	90 mm	120 mm	140 mm	140 mm
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>				
<b>Larghezza</b>	615 mm	915 mm	980 mm	980 mm
<b>Profondità</b>	505 mm	690 mm	930 mm	930 mm
<b>Altezza</b>	430 mm	530 mm	420 mm	750 mm
<b>Peso netto</b>	33 kg	76 kg	75 kg	122 kg

	<b>PO-6</b>	<b>PO-6+6</b>	<b>PO-6W</b>	<b>PO-6+6W</b>	<b>PO-9</b>	<b>PO-9+9</b>
<b>Termostato</b>	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C	50°C-450°C
<b>Nº pizze</b>	6	12	6	12	9	18
<b>Diametro pizze</b>	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	350 mm	350 mm
<b>Potenza Totale</b>	7200 W	14400 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
<b>Camere</b>	1	2	1	2	1	2
<b>DIMENSIONI INTERNE</b>						
<b>Larghezza</b>	660 mm	660 mm	990 mm	990 mm	1080 mm	1080 mm
<b>Profondità</b>	990 mm	990 mm	660 mm	660 mm	1080 mm	1080 mm
<b>Altezza</b>	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>						
<b>Larghezza</b>	980 mm	980 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
<b>Profondità</b>	1220 mm	1220 mm	954 mm	954 mm	1314 mm	1314 mm
<b>Altezza</b>	420 mm	750 mm	413 mm	745 mm	413 mm	745 mm
<b>Peso netto</b>	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	1.308€

## 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	2.070€

## 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 450°C.



	N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120153   Forno pizza PO-4 400/50-60/3N	4	320 mm	1.607€

## 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 450°C.



	N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120155   Forno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	8	320 mm	2.723€

## 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 450°C.



	N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120163   Forno pizza PO-6 400/50-60/3N	6	320 mm	<b>2.106€</b>

#### 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 450°C.



	N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120165   Forno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	12	320 mm	<b>3.526€</b>

#### 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 450°C.



	N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120173   Forno pizza PO-6W 400/50-60/3N	6	320 mm	<b>2.223€</b>

#### 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 450°C.



	N° pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120175   Forno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	12	320 mm	<b>4.073€</b>

#### 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 450°C.



	Nº pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120183   Forno pizza PO-9 400/50-60/3N	9	350 mm	<b>2.781€</b>

## 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 450°C.



	Nº pizze	Diametro pizze	Prezzo
5120185   Forno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	18	350 mm	<b>5.035€</b>
5120188   Forno pizza PO-9+9 230/50-60/3	18	350 mm	<b>5.035€</b>

## Opzionale

- Supporto.
- Cappa.

## ACCESSORI

## Cappe per forni pizza

Cappe in acciaio inossidabile con motore.



	Prezzo
5121144   Cappa KP-4/4+4 230/50/1 (975 x 965 x 120 mm)	<b>976€</b>
5121146   Cappa KP-6/6+6 230/50/1 (975 x 1255 x 120 mm)	<b>1.043€</b>
5121147   Cappa KP-6W/6+6W 230/50/1 (1305 x 965 x 120 mm)	<b>1.091€</b>
5121149   Cappa KP-9/9+9 230/50/1 (1360 x 1375 x 120 mm)	<b>1.374€</b>

## 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 (918 x 623 x 860/760 mm)	<b>440€</b>
5121140   Supporto forno pizza PO-4 (815 x 975 x 960 mm)	<b>421€</b>
5121141   Supporto forno pizza PO-4+4 (815 x 975 x 860 mm)	<b>421€</b>
5121162   Supporto forno pizza PO-6 (975 x 1105 x 960 mm)	<b>440€</b>
5121161   Supporto forno pizza PO-6+6	<b>440€</b>
5121167   Supporto forno pizza PO-6W (1305 x 815 x 960 mm)	<b>440€</b>
5121166   Supporto forno pizza PO-6+6W (1305 x 815 x 860 mm)	<b>440€</b>
5121169   Supporto forno pizza PO-9/9+9 (1360 x 1205 x 960 mm)	<b>606€</b>
5121171   Supporto forno pizza PO-9+9 (1360 x 1205 x 860 mm)	<b>606€</b>

## 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					
	PF-6	PF-6+6	PF-10 (1~)	PF-10 (3~)	PF-10+10 (1~)	PF-10+10 (3~)
Vasche	1	2	1	1	2	2
Capacità della vasca	1 x 5 l	2 x 5 l	1 x 8 l	1 x 8 l	2 x 8 l	2 x 8 l
Potenza Totale	3000 W	6000 W	3500 W	5100 W	7000 W	10200 W
DIMENSIONI DEL CESTELLO						
dimensioni cestello (larghezza)	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
dimensioni cestello (profondità)	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm
Dimensioni cestello (altezza)	109 mm	109 mm	109 mm	109 mm	109 mm	109 mm
DIMENSIONI ESTERNE						
Larghezza	265 mm	525 mm	265 mm	265 mm	525 mm	525 mm
Profondità	430 mm	430 mm	475 mm	475 mm	475 mm	475 mm
Altezza	335 mm	335 mm	375 mm	375 mm	375 mm	375 mm
Peso netto	6,5 kg	12 kg	8,5 kg	8,5 kg	16 kg	16 kg

## 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 riammoto 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
1 x 5 l	<b>294€</b>

#### Incluso

- Cestello.

#### FRIGGITRICE PF-6 + 6

Friggitrice elettrica doppia con vasca 5+5 litri. Vasche estraibili.

Capacità della vasca	Prezzo
2 x 5 l	<b>555€</b>

#### 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	<b>385€</b>

**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	<b>541€</b>

**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	<b>735€</b>

**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	<b>1.008€</b>

**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	
<b>POTENZA</b>								
Potenza Totale	3000 W	3400 W	1800 W	3600 W	2100 W	2900 W	3600 W	
<b>DIMENSIONI ESTERNE</b>								
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 raccogliergrassi 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 raccogliergrassi frontale estraibile
- Termostato regolabile fino a 300°C.
- Riscaldamento molto veloce: riduce i tempi di attesa e risparmia energia.



#### PIASTRA VETRO-GRILL GV-6

Piastre vetro-grill media con coperchio.  
Piastre inferiore liscia, superiore liscia o scanalata



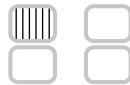
	Prezzo
5130366   Vetrogrill GV-6LA 230/50-60/1 (liscia - scanalata)	978€
5130361   Vetrogrill GV-6LL 230/50-60/1 (liscia - liscia)	957€





### 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)	<b>1.619€</b>
5130376   Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (liscia - liscia)	<b>1.592€</b>

## PIASTRE SNACK ELETTRICHE IN GHISA

Piastre con coperchio, senza coperchio o combinate.

### Piastre elettriche in ghisa ideali per la ristorazione

- Corpo in acciaio inossidabile.
- Piastre 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)	<b>559€</b>



### PIASTRA SNACK GL-6 / GLM-6 / GRM-6

Piastre miste medie con coperchio.  
Piastre 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)	<b>658€</b>
5100042   Piastra elettrica GLM-6 230/50-60/1 (liscia - liscia)	<b>658€</b>
5100032   Piastra elettrica GRM-6 230/50-60/1 (scanalata- scanalata)	<b>658€</b>

**PIASTRA SNACK GRL-10**

Piastra snack liscia doppia (senza coperchio).

Piastra snack elettrica liscia doppia in ghisa.

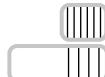


	Prezzo
5100039   Piastra elettrica GRL-10 230/50-60/1 (liscia)	<b>583€</b>

**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)	<b>753€</b>

**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)	<b>946€</b>
5100043   Piastra elettrica GLL-10/2 230/50-60/1 (liscia - liscia)	<b>946€</b>





## Piastre snack a gas

### Piastre con superficie in acciaio e cromo duro

- Piastre 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
Bruciatori	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				
Altezza	234 mm				
Peso netto	19 kg	26 kg	36 kg	35 kg	52 kg

### PIASTRA SNACK SPG-601

Piastre snack a gas in acciaio.

- Piastra di acciaio di 6 mm di spessore.
- Superficie della piastra 583 x 395 mm.
- 2 bruciatori.



Prezzo

**641€**

#### Incluso

- Iniettori per GPL (installati).
- Iniettori intercambiabili per gas naturale.

### PIASTRA SNACK SPG-801

Piastre snack a gas in acciaio.

- Piastra di acciaio di 6 mm di spessore.
- Superficie della piastra 783 x 395 mm.
- 3 bruciatori.



Prezzo

**863€**

#### 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	<b>1.081€</b>

#### 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	<b>1.405€</b>

#### 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	<b>1.766€</b>

#### 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	<b>989€</b>
5841211   Bagnomaria su tavolo BMS - 2 x GN 1/1 - 700 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	<b>1.166€</b>
5841311   Bagnomaria su tavolo BMS-311 - 3 x GN 1/1 - 1050 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	<b>1.412€</b>

#### Opzionale

- Contenitori Gastronom.

#### 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	<b>1.291€</b>
5845211   Bagnomaria carrellato BMC-211 - 2 x GN 1/1 - 710 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	<b>1.500€</b>
5845311   Bagnomaria carrellato BMC-311 - 3 x GN 1/1 - 1200 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	<b>1.805€</b>
5845411   Bagnomaria carrellato BMC-411 - 4 x GN 1/1 - 1500 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	<b>1.961€</b>

#### Opzionale

- Contenitori Gastronom.

## 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	<b>408€</b>

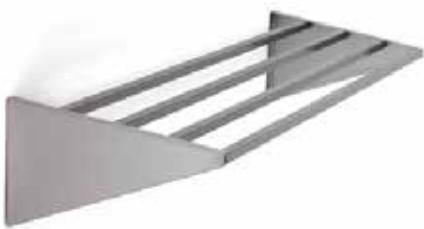
## Scaffali a muro



### 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 (Capacità: 20 kg)	<b>250€</b>
5851312   Mensola a parete - a tubi 1200 x 400 mm EPT-412 (Capacità: 22 kg)	<b>264€</b>
5851314   Mensola a parete - a tubi 1400 x 400 mm EPT-414 (Capacità: 26 kg)	<b>360€</b>
5851316   Mensola a parete - a tubi 1600 x 400 mm EPT-416 (Capacità: 28 kg)	<b>412€</b>
5851318   Mensola a parete - a tubi 1800 x 400 mm EPT-418 (Capacità: 30 kg)	<b>464€</b>





## 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	<b>582€</b>
5860209   Carrello con ripiani - 2 ripiani - 900 x 500 mm - CS-209	<b>572€</b>
5860210   Carrello con ripiani - 2 ripiani - 1000 x 600 mm - CS-210	<b>709€</b>
5860308   Carrello con ripiani - 3 ripiani - 800 x 500 mm - CS-308	<b>679€</b>
5860309   Carrello con ripiani - 3 ripiani - 900 x 500 mm - CS-309	<b>728€</b>
5860310   Carrello con ripiani - 3 ripiani - 1000 x 600 mm - CS-310	<b>954€</b>
5860409   Carrello con ripiani - 4 ripiani - 900 x 500 mm - CS-409	<b>1.037€</b>
5860410   Carrello con ripiani - 4 ripiani - 1000 x 600 mm - CS-410	<b>1.249€</b>

### 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	<b>989€</b>
5860610   Carrello con ripiani - rinforzato - 3 ripiani - 1000 x 600 mm - CSR-310	<b>1.210€</b>





### 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	<b>538€</b>
5860721   Carrello portavassoi con guide 7 x GN 2/1 CG-721	<b>659€</b>
5861711   Carrello portavassoi con guide 17 x GN 1/1 CG-1711	<b>687€</b>
5861721   Carrello portavassoi con guide 17 x GN 2/1 CG-1721	<b>861€</b>



### 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	<b>861€</b>







## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

### Inoltro ordini

Tutti gli ordini dovranno pervenire per iscritto (lettera, fax, e-mail o [www.sammic.it](http://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 Sammic

L'uso di immagini e documentazione **pubblica** del sito Web di Sammic è autorizzato ai distributori che accettano espressamente queste condizioni. Nel caso del suo utilizzo sul web, l'uso è autorizzato a condizione che l'origine del materiale utilizzato sia indicata da un collegamento al sito Web di Sammic **www.sammic.it**

La pubblicazione delle immagini di Sammic nei social network dei nostri distributori è consentita se si menziona l'account Sammic nel social network in cui viene pubblicato.

Facebook: @sammicglobal

Instagram: @sammic\_official

LinkedIn: SAMMIC S.L.

Youtube: collegamento a [www.sammic.it](http://www.sammic.it)

Altri social network: link a [www.sammic.it](http://www.sammic.it)

Queste regole sono applicabili alle immagini di proprietà di Sammic non pubblicate sul nostro sito Web fornite dalla società ai distributori.

Non si autorizza la pubblicazione della documentazione fornita da Sammic **esclusivamente** nell'area di accesso limitato o che richiede l'accesso da parte del distributore per accedere allo stesso.

## CONDIZIONI SPECIALI PER IL CONTENUTO “SAMMIC” CREATO DA PARTNERS E IMPORTATORI ESCLUSIVI DI SAMMIC

Gli importatori esclusivi di Sammic possono aprire siti web e account sui social media specificamente dedicati ai prodotti Sammic.

Questi importatori devono identificarsi come tali e utilizzare il logo fornito da Sammic appositamente progettato per questo scopo (“Sammic Partner”).

Inoltre, è stabilita categoricamente la proibizione di utilizzare il marchio SAMMIC, SAMIC o FAMMNIC 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 Sammic. Questi contenuti devono essere chiaramente differenziati. Quando si tratta di contenuti creati da Sammic, devono indicarlo:

- Sul loro sito web, con un link al sito di Sammic.
- Sui social media, menzionando l'account ufficiale di Sammic sulla stessa rete sociale.

Quando vengono pubblicate notizie apparse inizialmente sui siti web di Sammic, 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 Sammic, ciò deve essere chiaramente indicato come tale.

Per la pubblicazione di immagini e documentazione di Sammic, 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 influenza 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 "uguagliiamo 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

## Centro assistenza tecnica Italia

Tel. +39 0363 1847403  
italia@sammic.com

## Rete di rappresentanti per tutta Italia

[www.sammic.it](http://www.sammic.it)



[www.sammic.it](http://www.sammic.it)



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN



Presenza diretta in:

España, Portugal, Italia, France, UK, USA, México, Middle East, Singapore, Việt Nam, ประเทศไทย (Thailand).