CAFETERÍA / BUFFET







Exprimidor de naranjas y cítricos

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

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



Para distintos tipos de necesidades

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

Garantías de higiene y durabilidad

- ▶ Cuerpo de acero inoxidable.
- ▶ Facil de manejar y limpiar.
- ▶ Muy duradero.

	ECM	ECP
PRODUCCIÓN NARANJAS/HORA	200	200
POTENCIA TOTAL	130W	130W
Presión por palanca	-	sí
Presión manual	sí	-
DIMENSIONES EXTERIORES	200 x 280 x 340mm	200 x 300 x 370mm
PESO NETO	7Kg	8Kg



EXPRIMIDOR PROFESIONAL ECM

Exprimidor de naranjas de presión manual para bar o cafetería.

Exprimidor de naranjas de presión manual con una producción de 200 naranjas/hora.

		PVP
3420030	Exprimidor ECM 230/50/1	370€

Opcional

- · Colador tipo chino acero inoxidable.
- · Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



EXPRIMIDOR DE NARANJAS CON PALANCA ECP

Exprimidor de naranjas con presión de palanca para bar o cafetería.

Exprimidor de naranjas con palanca ECP con una producción de 200 naranjas/hora.

	PVP
3420033 Exprimidor ECP 230/50/1	500€

Opcional

- · Colador tipo chino acero inoxidable.
- · Jarra acero inoxidable 1,5 litros.

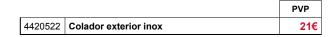




ACCESORIOS

Colador Exprimidor

Consigue un zumo con menos pulpa.





Jarra Exprimidor

Jarra acero inoxidable 1,5 litros.



		PVP	
4420144	Jarra inox 1,5 lt.	38€	

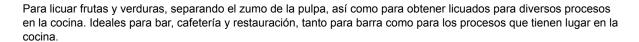






Licuadora Industrial

Licuadoras de frutas profesionales.





LI-240: Licuadora profesional

- ▶ Cuenta con un contenedor de residuos de gran tamaño (3.25 I) que posibilita la utilización continua.
- ▶ Cesta equipada con cuchillas y colador de acero inoxidable.
- ▶ Cuenta con sistema de expulsión continua de residuos.
- ▶ Botón "turbo", que posibilita la limpieza de la cesta y el equilibrado de las posibles vibraciones de la máquina.
- ▶ Fácil de usar y de limpiar.
- ▶ Montaje y desmontaje fácil.
- ▶ Tapa superior y cubierta del recogedor de residuos, diseñados para evitar atascos durante el trabajo.
- ▶ Homologaciones necesarias para su uso tanto doméstico como industrial.

LI-400: Licuadora de gran producción

- ▶ Producción de 25-30 litros/hora al 80-85% de extracción.
- ▶ Cuerpo de aluminio pulido
- ▶ Cestillo de acero y nylon.

LL-60: Licuadora lenta profesional

- ▶ Extracción en frío de zumos de fruta y verdura.
- ▶ Mantiene intactas las vitaminas y el resto de las propiedades nutritivas de los alimentos.
- ▶ Ideal para bares, restaurantes y establecimientos conscientes de los beneficios de la extracción en frío de los jugos.

	LI-240	LI-400	LL-60
VELOCIDAD FIJA	6300	6000	60-70
POTENCIA TOTAL	240W	400W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	205 x 310 x 360mm	260 x 450 x 500mm	120 x 230 x 370mm
PESO NETO	5Kg	14Kg	7.2Kg



LICUADORA LI-240

Licuadora profesional diseñada para una utilización continua.

La licuadora LI-240 de Sammic, fabricada con tecnología suiza, está construida en acero inoxidable y su elevado rendimiento está a la altura de los usuarios más exigentes.

		PVP
5410000	Licuadora LI-240 230/50-60/1	504€

Incluido

· Recogedor de residuos de gran tamaño.







LICUADORA LI-400

Licuadora profesional Gran Producción

Extrae el máximo jugo de las frutas y verduras, sin alterar sus propiedades.

- ▶ Cuerpo de aluminio pulido. Cestillo de acero / nylon.
- ▶ Producción: 25-30 litros/hora.

		PVP
5410005	Licuadora LI-400 230/50-60/1	1.909€



LICUADORA A BAJA VELOCIDAD LL-60

Licuadora profesional de presión en frío.

Con un motor a 60 - 70 r.p.m., permite un uso continuado durante 30 minutos.

		PVP
5410008	Licuadora a baja velocidad LL-60 230/50-60/1	360€



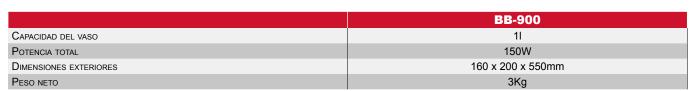


Batidor de bebidas

Batidor-mezclador de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles.

- ▶ Indicada para todo tipo de bebidas y batidos.
- ▶ Equipada con un vaso de acero inoxidable.
- ▶1 litro de capacidad.





BATIDOR DE BEBIDAS BB-900

Batidor de bebidas profesional

Ideal para todo tipo de batidos.

		PVP
5410010	Batidor bebidas BB-900 230/50-60/1	483€





Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Dos modelos de trituradores de vaso para hacer puré, moler, rallar, etc.

- ▶ Potencia: 1.200 W
- ▶ Procesador de alimentos ideal para hospitales, centros geriátricos y para establecimientos donde se necesita obtener un triturado muy fino.
- ▶ Velocidad variable y pulsador de ráfagas.
- ▶ Vaso de policarbonato altamente resistente sin BPA.
- ▶ Bloque motor altamente resistente.

	TB-1500	TB-2000
CAPACIDAD DEL VASO	1.5l	21
POTENCIA TOTAL	1200W	1200W
VELOCIDAD (MAXIMA)	28000rpm	28000rpm
DIMENSIONES EXTERIORES	200 x 240 x 420mm	205 x 230 x 510mm
Peso NETO	4.8Kg	5.5Kg



TRITURADOR DE VASO TB-1500

Batidora americana con vaso de 1.5 litros.

Incluido

Libre de BPA.

		PVP
5410032	Triturador bebidas TB-1500 230/50-60/1	480€

· Vaso de 1.5 lt.

Opcional

Vaso de 2 lt./ Vaso de 4 lt.

· Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.



TRITURADORES DE VASO TB-2000

Batidora americana con vaso de 2 litros.

BPA Free.

		PVP
5410035	Licuadora bebidas TB-2000 230/50-60/1	480€

Incluido

Opcional

· Vaso de 2 lt.

- · Vaso de 1.5 lt / Vaso de 4 lt.
- · Carcasa silenciosa para vaso de 1.5 lt.

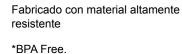


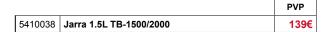




ACCESORIOS

Vaso de policarbonato 1,5 litros







Cubierta silenciosa para vaso de 1.5 litros

Carcasa silenciosa aislante de ruido

Para TB-1500/2000. Únicamente para vaso de 1,5 litros.

Su función es aislar el ruido que pueda producir la máquina en funcionamiento.

Dimensiones: 250 x 300 x 460 mm.

		PVP
5410039	Carcasa silenciosa para jarra de 1.5 litros	165€
	para TB	

Vaso de policarbonato 2 litros



Fabricado con material altamente resistente

*BPA Free.

		PVP
6420580	Jarra 2L TB-1500/2000	150€

Vaso de policarbonato 4 litros



Fabricado con material altamente resistente

*BPA Free.

		PVP
5410041	Jarra 4L TB-1500/2000	199€





Triturador de Hielo

Picadora de hielo de uso profesional

- ▶ Cuerpo de aleación especial de aluminio.
- ▶ Vaso de acero inoxidable.
- ▶ Microrruptor de seguridad.
- Regulación del triturado a 4 niveles.



	TH-1100
POTENCIA TOTAL	450W
DIMENSIONES EXTERIORES	250 x 300 x 660mm
Peso neto	9Kg



TRITURADOR DE HIELO TH-1100

Triturador de paso contínuo

		PVP
5410045	Triturador de hielo TH-1100 230/50-60/1	920€

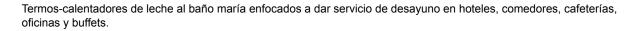






Termos de leche

Termos-calentadores al baño maría





- ▶5 y 10 litros de capacidad.
- Construídos en acero inoxidable de máxima calidad.
- ▶ Equipados con:
- ▶ Grifo hermético anti-goteo.
- ▶ Bandeja anti-goteo.
- ▶ Termostato regulable

	TM-5	TM-10
CAPACIDAD	51	101
POTENCIA TOTAL	1000W	1500W
DIMENSIONES EXTERIORES	240 x 360 x 510mm	310 x 420 x 510mm
Peso NETO	8Kg	9Kg



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-5

Capacidad: 5 litros.

		PVP
5400082	Termo leche TM-5 230/50-60/1	483€



TERMO DE LECHE BAÑO MARÍA TM-10

Capacidad: 10 litros.

		PVP
5400087	Termo leche TM-10 230/50-60/1	692€





Ollas para sopa

Ollas para sopa y líquidos calientes de 10 litros

OS-10 / OSI-10

- ▶ Capacidad 10 litros.
- ▶ Potencia 450 W. Sólo Baño maría.
- ▶ Dimensiones: Ø 340 x 340 mm.
- ▶ Peso neto: 5.5 kg.





OLLA OS-10

Acabado esmaltado negro.

		PVP	
5200012	Olla sopa OS-10 230/50-60/1	203€	



OLLA OSI-10

Acabado en acero inoxidable.

		PVP	ĺ
5200014	Olla sopa OSI-10 230/50-60/1	276€	





CAFETERÍA-BUFFET

Microondas Industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet.

Gama completa de microondas profesionales adecuada a las necesidades de cualquier usuario.

- ▶ Potencias de 900 a 1.800W y volumen interior de hasta 34 litros.
- Interior y exterior de acero inoxidable en todos los modelos.
- ▶ Modelos fácilmente programables disponibles en distintas versiones, que aseguran un producto final de calidad uniforme.
- ▶ HM-910: modelo semi-profesional con plato giratorio.
- ▶ MO-1000 / MO-1000M: modelos profesionales con volumen interno de 25 litros.
- ▶ MO-1817: modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 17 litros.
- ▶ MO-1834: modelo de uso intensivo equipado con 2 magnetrones. Volumen interior de 34 litros.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817	MO-1834
TEMPORIZADOR (MIN-MAX)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
PLATO GIRATORIO	sí	-	-	-	-
VOLUMEN INTERIOR	241	251	251	171	341
		Роте	NCIA		
POTENCIA DE SALIDA MICROONDAS	900W	1000W	1000W	1800W	1800W
Consumo	1400W	1550W	1500W	3000W	2800W
		DIMENSIONE	S INTERNAS		
Амсно	340mm	327mm	327mm	330mm	360mm
Fondo	320mm	346mm	346mm	310mm	409mm
Агто	220mm	200mm	200mm	175mm	225mm
		DIMENSIONES	EXTERIORES		
Амсно	483mm	510mm	510mm	420mm	574mm
Fondo	400mm	430mm	430mm	560mm	526mm
Агто	281mm	310mm	310mm	341mm	368mm
Peso neto	18Kg	14.7Kg	14.7Kg	30Kg	32.2Kg



MICROONDAS HM-910

Microondas de 24 litros con plato giratorio y potencia de 900W.

- ▶ Plato giratorio de Ø 270 mm.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- ▶ Temporizador manual 30 minutos.
- ▶ 6 Niveles de potencia.
- ▶ Fácil manejo.

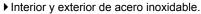
		PVP
5120035	Microondas HM-910 230/50/1	277€

HORNO MICROONDAS MO-1000

1000 W. Base cerámica fija. 25 litros.

Microondas programable.

Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.



- ▶ Programable.
- ▶ Magnetrón de 1000W.
- La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

		PVP
5120042	Microondas MO-1000 230/50/1	456€









HORNO MICROONDAS MO-1000M

1000 W. Base cerámica fija. 25 litros. Panel de mandos "Easy".

Microondas con panel de mandos "Easy". Manejo extremadamente sencillo.

Conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: potencia de trabajo y facilidad de manejo.

- ▶ Interior y exterior de acero inoxidable.
- ▶ Panel de mandos "Easy".
- ▶ Magnetrón de 1000W.
- ▶ La base fija confiere mayor capacidad al horno.
- Fácil manejo.

		PVP
5120044	Microondas MO-1000M 230/50/1	456€



HORNO MICROONDAS MO-1817

1800 W. Base cerámica fija. 17 litros.

Microondas programable de uso intensivo equipado con dos magnetrones.

		PVP
5120047	Microondas MO-1817 230/50/1	1.468€



HORNO MICROONDAS MO-1834

1800 W. Base cerámica fija. 34 litros.

Microondas programable de uso intensivo de gran capacidad. Equipado con dos magnetrones.

		PVP
5120045	Microondas MO-1834 230/50/1	1.335€
6120307	Kit de doble altura para MO-1834	49€

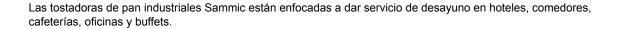






Tostadoras de pan

Tostadoras industriales





	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
PRODUCCIÓN TOSTADAS/HORA (MAX)	120	240	600	900
ANCHO DE CINTA	-		250mm	370mm
ALTURA ÚTIL	65mm	65mm	45mm	45mm
POTENCIA TOTAL	2000W	2800W	2100W	2800W
		DIMENSIONES EXTERIORES		
Ancho	525mm	525mm	350mm	470mm
FONDO	305mm	305mm	410mm	410mm
Асто	325mm	445mm	390mm	390mm
Peso neto	8.2Kg	10.4Kg	15Kg	19.5Kg



TOSTADORA TP-100

Tostadora de un piso

Tostadora industrial de introducción horizontal simple. Altura máxima: 65 mm.

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

		PVP
5110121	Tostador TP-100 230/50-60/1	283€
6100413	Pinzas	12€

Opcional

· Pinzas: útiles para sujetar el producto tostado (3 uds.)



TOSTADORA TP-200

Tostadora de dos pisos.

Tostadora industrial de introducción horizontal doble. Altura máxima: 65 mm.

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

		PVP
5110126	Tostadora TP-200 230/50-60/1	368€
6100413	Pinzas	12€

Opcional

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







TOSTADORA DE PAN ST-22

Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 250 mm.

Producción de hasta 600 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

		PVP	
5110032	Tostador ST-22 230/50-60/1	1.244€	



TOSTADORA DE PAN ST-33

Tostadora de cinta horizontal. Cinta de 370 mm.

Producción de hasta 900 tostadas por hora, obteniendo mayor producción en menor espacio.

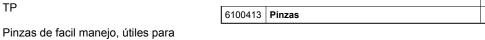
		PVP
5110034	Tostador ST-33 230/50-60/1	1.696€

ACCESORIOS

Pinzas

Pinzas de acero niquelado para tostador TP

sujetar el producto tostado.







PVP

12€



Salamandras gratinadoras

Salamandra industrial para obtener un acabado perfecto o para asar directamente.

Salamandras fijas y móviles para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir.



Salamandras fijas con estantes regulables

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

Salamandras con techo móvil

- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Resistencias de acero inoxidable.
- ▶ Termostato regulable.
- ▶ Bandeja recograsas extraíble.

	SGF-450	SGF-650	SG-452	SG-652
ÁREA DE COCCIÓN	450x350mm	650x350mm	440x320mm	590x320mm
POTENCIA TOTAL	3600W	4700W	2800W	4000W
SALAMANDRA FIJA	SÍ	sí	-	-
SALAMANDRA MÓVIL	-	-	sí	sí
DIMENSIONES EXTERIORES	600 x 400 x 455mm	800 x 400 x 455mm	475 x 510 x 530mm	625 x 510 x 530mm
PESO NETO	15Kg	19Kg	28Kg	37Kg

SALAMANDRAS MÓVILES Salamandras de techo móvil

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable con resistencias en acero inox. Techo regulable en altura. Termostato regulable. Bandeja recoge grasas extaíble.



SALAMANDRA SG-452

Salamandra de techo móvil. 2.800 W.

Área de cocción: 440 x 320 x 200 mm.

		PVP
5130277	Salamandra SG-452 230/50-60/1	1.001€



SALAMANDRA SG-652

Salamandra de techo móvil. 4.000 W.

Área de cocción: 590 x 320 x 200 mm.

		PVP
5130279	Salamandra SG-652 230/50-60/1	1.112€





SALAMANDRAS FIJAS

Con estante regulable

Ideal para asar directamente o gratinar toda clase de alimentos antes de servir. Fabricado en acero inoxidable, resistencias en acero inoxidable, 3 posiciones para la bandeja, termostatos regulables independientes. Bandeja extraíble recoge grasas. **Modelo SGF-650** resistencia adicional en la parte superior.



SALAMANDRA SGF-450

Estante regulable. 3.600 W. Área de cocción: 450 x 350 mm.

		PVP
5130278	Salamandra SGF-450 230/50-60/1	532€



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

Área de cocción: 650 x 350 mm.



		PVP
5130288	Salamandra SGF-650 230/50-60/1	638€





Crepera Profesional

Máquinas / planchas para hacer crêpes industriales, eléctricas o a gas.



- Fabricados en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

	CE-135	CE-235	CG-140	CG-240
PLACAS CALENTADORAS	1	2	1	2
DIÁMETRO DE PLACA	350mm	350mm	400mm	400mm
POTENCIA TOTAL	2200W	4400W	4000W	2x4000W
		DIMENSIONES EXTERIORES		
Амсно	425mm	835mm	425mm	835mm
FONDO	505mm	505mm	505mm	505mm
Асто	145mm	145mm	145mm	145mm
PESO NETO	19Kg	38Kg	15Kg	32Kg

CREPERA PROFESIONAL A GAS

Planchas a gas para hacer crêpes



CREPERA A GAS CG-140

Crepera a gas simple

1 placa de Ø 400 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP
5130507	Crepera CG-140 GAS	815€



CREPERA A GAS DOBLE CG-240

Crepera a gas doble.

2 placas de Ø 400 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de las placas de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP
5130522	Crepera CG-240 GAS	1.449€





CREPERA PROFESIONAL ELÉCTRICA

Planchas eléctricas para hacer crêpes

CREPERA ELÉCTRICA CE-135

Crepera eléctrica simple

1 placa de Ø 350 mm.



- Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP	
5130512	Crepera CE-135 230/50-60/1	719€	



CREPERA ELÉCTRICA DOBLE CE-235

Crepera eléctrica doble

2 placas de Ø 350 mm.

- ▶ Fabricada en acero inoxidable.
- ▶ Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente.
- ▶ Sin recubrimientos y fácil de limpiar.
- ▶ Garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

		PVP
5130527	Crepera CE-235 230-380/50-60/3N	1.263€







Kebab Asador Gyros

Asador Kebab a gas para restaurante.

Máquinas de Kebab Fabricadas en acero inoxidable, con regulación independiente para cada quemador. Modelos de 3 ó 4 quemadores.



- ▶ Fabricadas en acero inoxidable de primera calidad.
- ▶ Regulación independiente de cada quemador.
- ▶ Válvulas termo magnéticas independientes para cada quemador.
- ▶ Rejilla protectora especial resistente a altas temperaturas.
- ▶ Motor en la parte superior, que evita la caída de la grasa sobre el motor, prolongando su vida útil.
- ▶ AG-20: modelo de 3 quemadores en posición vertical.
- ▶ AG-30: modelo de 4 quemadores en posición horizontal.
- ▶ AG-40: modelo de 4 quemadores en posición vertical.

	AG-20	AG-30	AG-40
QUEMADORES	3	4	4
ALTURA ÚTIL	655mm	655mm	845mm
CAPACIDAD DE CARGA	20Kg	30Kg	35Kg
POTENCIA TOTAL	8100W	10800W	10800W
DIMENSIONES EXTERIORES	590 x 530 x 870mm	590 x 530 x 870mm	590 x 530 x 1070mm
PESO NETO	18Kg	21Kg	30Kg



ASADOR KEBAB AG-20

3 quemadores en posición vertical

Altura útil: 655 mm.

Capacidad de carga: 20 Kg.

		PVP
5130550	Asador gyros AG-20 gas 230/50-60/1	1.644€

Opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebab inoxidable



ASADOR KEBAB AG-30

4 quemadores en posición horizontal

Altura útil: 655 mm.

Capacidad de carga: 30 Kg.

		PVP
5130555	Asador gyros AG-30 gas 230/50-60/1	1.839€

Opciona

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebap inoxidable







ASADOR KEBAB AG-40

4 quemadores en posición vertical

Altura útil: 845 mm.

Capacidad de carga: 35 Kg.

		PVP
5130565	Asador gyros AG-40 gas 230/50-60/1	2.009€

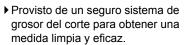
Opcional

· Cuchillo eléctrico Gyros-Kebap inoxidable

ACCESORIOS

Cuchillo eléctrico para Kebab

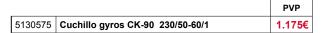
Rápido, Seguro, Eficaz





▶ Diametro cuchilla: 90mm.

▶ Peso Neto: 4 kg.







Hornos para pizza

Hornos pizzeros profesionales eléctricos. 1 o 2 cámaras de cocción.

Cámaras de cocción totalmente en acero inoxidable con base de piedra refractaria.

HORNOS PARA PIZZA PO



Hornos robustos y fiables de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 455°C.

- ▶ Fabricados en acero inoxidable y chapa prebarnizada.
- ▶ Termostato superior e inferior en cada cámara: permite regular la temperatura precisa para cada coccion.
- ▶ Puerta con cristal e iluminación interna: máximo control del proceso.
- ▶ Plano de cocción de piedra refractaria.
- ▶ Aislamiento en lana de roca evaporada.
- ▶ Resistencias acorazadas.
- ▶ Fácil mantenimiento.
- ▶PO-1+1/32 PO-1+1/45: hornos de diseño compacto.
- ▶PO-1+1/45: permite la insercion de 2 bandejas de 400 x 600 mm.

	PO- 1+1/32	PO- 1+1/45	PO-4	PO-4+4	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO- 6+6W	PO-9	PO-9+9
TERMOSTATO	50°C- 320°C	45°C- 455°C	50°C- 500°C							
Nº PIZZAS	2	2	4	8	6	12	6	12	9	18
DIÁMETRO DE PIZZAS	320mm	450mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	320mm	350mm	350mm
POTENCIA TOTAL	2400W	7500W	4700W	9400W	7200W	14400W	9000W	18000W	13200W	26400W
CÁMARAS	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2
				DIME	NSIONES INTE	RNAS				
Амсно	410mm	620mm	660mm	660mm	660mm	660mm	1080mm	1080mm	1080mm	1080mm
FONDO	360mm	500mm	660mm	660mm	990mm	990mm	720mm	720mm	1080mm	1080mm
ALTO	90mm	120mm	140mm							
				DIMEN	ISIONES EXTE	RIORES				
Амсно	620mm	915mm	980mm	980mm	980mm	980mm	1360mm	1360mm	1360mm	1360mm
FONDO	500mm	690mm	930mm	930mm	1220mm	1220mm	954mm	954mm	1314mm	1314mm
ALTO	430mm	527mm	420mm	750mm	420mm	750mm	413mm	745mm	413mm	745mm
Peso neto	33Kg	76Kg	75Kg	122Kg	100Kg	181Kg	115Kg	196Kg	156Kg	269Kg



HORNO PIZZA PO-1+1/32

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø32 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

		PVP
5120125	Horno pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	1.045€

Opcional

novedad

· Soporte. · Campana.







HORNO PIZZA PO-1+1/45

2 cámaras. 1+1 pizza de Ø45 cm.

Ideal para cocinar todo tipo de pizzas, sin ocupar demasiado espacio en la cocina. Pequeños, fiables y potentes, son aptos para bares y restaurantes. De fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

		PVP
5120127	Horno pizza PO-1+1/45 230/50-60/1	1.624€

Opcional

novedad

· Soporte. Campana.

HORNO PIZZA PO-4

1 cámara. 4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



		PVP
5120153	Horno pizza PO-4 400/50-60/3N	1.188€

Opcional



· Soporte. Campana.

novedad

novedad

HORNO PIZZA PO-4+4

2 cámaras. 4+4 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



		PVP
5120155	Horno pizza PO-4+4 400/50-60/3N	2.013€

Opcional

· Soporte.

Campana.







HORNO PIZZA PO-6

1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120163	Horno pizza PO-6 400/50-60/3N	1.654€

Opcional

· Soporte.



Campana.



HORNO PIZZA PO-6+6

2 cámaras. 6+6 pizzas de Ø32 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120165	Horno pizza PO-6+6 400/50-60/3N	2.767€

Opcional

· Soporte. Campana.



HORNO PIZZA PO-6W

1 cámara. 6 pizzas de Ø32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



		PVP
5120173	Horno pizza PO-6W 400/50-60/3N	1.868€

Opcional

· Soporte. Campana.

novedad







HORNO PIZZA PO-6+6W

2 cámaras. 6+6 pizzas de 32 cm. Puerta ancha.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.

		PVP
5120175	Horno pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	3.197€

Opcional

· Soporte.

novedad

Campana.

HORNO PIZZA PO-9

1 cámara. 9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



		PVP
5120183	Horno pizza PO-9 400/50-60/3N	2.284€

Opcional

· Soporte. · Campana.

novedad

HORNO PIZZA PO-9+9

2 cámaras. 9+9 pizzas de Ø35 cm.

Horno robusto y fiable de uso intuitivo. Resistencias superior e inferior en cada cámara para un máximo control. La cámara puede alcanzar hasta 500°C.



		PVP
5120185	Horno pizza PO-9+9 400/50-60/3N	3.850€

Opcional

· Soporte.

novedad · Campana.





ACCESORIOS

Campanas extractoras para Hornos Pizza

Campanas de acero inoxidable con motor.



		PVP
5121144	Campana extractora KP-4/4+4 230/50/1	721€
5121146	Campana extractora KP-6/6+6 230/50/1	771€
5121147	Campana extractora KP-6W/6+6W 230/50/1	807€
5121149	Campana extractora KP-9/9+9 230/50/1	1.015€

Soportes para Hornos Pizza



Soporte de hierro barnizado para hornos de pizza

- ▶ Sólido y resistente.
- ▶ Disponible en medidas específicas para cada horno.
- Fácil de montar.

		PVP
5121125	Soporte horno pizza PO-1+1/45	340€
5121140	Soporte horno pizza PO-4/4+4	325€
5121161	Soporte horno pizza PO-6/6+6	340€
5121166	Soporte horno pizza PO-6W/6+6W	340€
5121169	Soporte horno pizza PO-9/9+9	467€





Amasadoras de gancho espiral

Especial para amasar masas duras

Amasadoras de gancho espiral profesionales diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.)



- ▶ Construcción resistente y fiable.
- ▶ Estructura revestida con esmalte anti-arañazo muy fácil de limpiar.
- Disponible en modelos desde 10 a 75 litros.
- ▶ Modelos de 1 ó 2 velocidades.
- ▶ Cuba y cabezal fijos (mod. DM/SM) o cuba extraíble y cabezal elevable (DME).
- ▶ Protector de caldero de rejilla (mod. 10/75) o policarbonato transparente (mod. 20-50) en cumplimiento con la norma EN-453.
- ▶ Temporizador de serie en modelos a partir de 20 litros.
- ▶ Posibilidad de acoplar una **rueda** para facilitar su desplazamiento.

	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
CAPACIDAD DEL CALDERO	101	201	331	401	501	751
CAPACIDAD POR OPERACIÓN	8Kg.	18Kg.	25Kg.	38Kg.	44Kg.	60Kg.
CAPACIDAD EN HARINA (60% AGUA)	5Kg	12Kg	17Kg	25Kg	30Kg	40Kg
DIMENSIONES DEL CALDERO	260x200mm	360x210mm	400x260mm	452x260mm	500x270mm	550x370mm
CALDERO EXTRAIBLE	-	0	0	sí	sí	-
CABEZAL ELEVABLE	-	0	0	sí	sí	-
			POTENCIA			
TRIFÁSICA	370W	750W	1100W	1500W	1500W	2600W
Monofásica	370W	900W	1100W		1500W	
Trifásica, 2 VELOCIDADES		600/800W	1000/1400W	1500/2200W	1500/2200W	2600/3400W
DIMENSIONES EXTERIORES	280 x 540 x 550mm	390 x 680 x 650mm	430 x 780 x 770mm	480 x 820 x 740mm	530 x 850 x 740mm	575 x 1020 x 980mm
Peso neto	36Kg	65Kg	115Kg	105Kg	127Kg	250Kg



AMASADORA DM-10

Capacidad: 5 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 10 litros, una velocidad y cabezal y caldero fijos.

		PVP
5501100	Amasadora DM-10 230-400/50/3	1.528€
5501105	Amasadora DM-10 230/50/1	1.528€

Incluido

Opcional

- · 1 velocidad.
- · Cabezal y caldero fijos.

· Ruedas con freno.







AMASADORA DM(E)-20

Capacidad: 12 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 20 litros y una o dos velocidades.

Temporizador de serie.

Modelos DM: cabezal y caldero fijos.

Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP
5501120	Amasadora DM-20 230-400/50/3	2.033€
5501125	Amasadora DM-20 230/50/1	2.033€
5501127	Amasadora DM-20 2V 400/50/3	2.310€
5501170	Amasadora DME-20 230-400/50/3	2.606€
5501175	Amasadora DME-20 230/50/1	2.606€
5501177	Amasadora DME-20 2V 400/50/3	2.884€

Incluido

Opcional

- · 1 ó 2 velocidades.
- · Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).
- · Ruedas con freno.



AMASADORA DM(E)-33

Capacidad: 17 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 33 litros y una o dos velocidades.

Temporizador de serie.

Modelos DM: cabezal y caldero fijos.

Modelos DME: cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP
5501130	Amasadora DM-33 230-400/50/3	2.306€
5501135	Amasadora DM-33 230/50/1	2.306€
5501137	Amasadora DM-33 2V 400/50/3	2.599€
5501185	Amasadora DME-33 230-400/50/3	2.869€
5501190	Amasadora DME-33 230/50/1	2.869€
5501192	Amasadora DME-33 2V 400/50/3	3.164€

Incluido

Opcional

- · 1 ó 2 velocidades.
- · Cabezal y caldero fijos (DM) o cabezal elevable y caldero desmontable (DME).
- · Ruedas con freno.







AMASADORA DME-40

Capacidad: 25 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 40 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP
5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3	3.081€
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3	3.400€

5501140	Amasadora DME-40 230-400/50/3	3.081€
5501142	Amasadora DME-40 2V 400/50/3	3.400€

Incluido

· 1 ó 2 velocidades.

· Cabezal elevable y caldero desmontable.

Opcional

· Ruedas con freno.



AMASADORA DME-50

Capacidad: 30 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 50 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Cabezal elevable y caldero extraíble.

		PVP
5501150	Amasadora DME-50 230-400/50/3	3.237€
5501152	Amasadora DME-50 2V 400/50/3	3.547€

Incluido

· Cabezal elevable y caldero extraible.



AMASADORA SM-75

Capacidad: 40 Kg. de harina

Amasadora de gancho espiral con caldero de 75 litros y una o dos velocidades. Temporizador de serie.

Cabezal y caldero fijos.

		PVP
5500160	Amasadora SM-75 230-400/50/3	5.062€
5500162	Amasadora SM-75 2V 400/50/3	5.451€

Opcional

· Ruedas con freno.









Formadora de masa pizza

Máquina extendedora de masa

Máquina formadora de masa para dar forma bases para pizzas de distintos grosores.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ DF-30 / DF-40: Rodillo superior inclinado.
- ▶ DF-40P: Rodillos paralelos.
- ▶ DF-30 / DF-40:Balancín central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- > Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

	DF-30	DF-40	DF-40P
DIAMETRO DEL PIZZA	140-290mm	260-400mm	260-400mm
POTENCIA TOTAL	240W	240W	240W
DIMENSIONES EXTERIORES	480 x 380 x 660mm	590 x 440 x 790mm	590 x 44 x 720mm
Peso neto	28Kg	37Kg	38Kg



FORMADORA DE PIZZA DF-30

Para pizzas de Ø140-300 mm.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Rodillo superior inclinado.
- ▶ Balancín central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- ▶ Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

		PVP
5500053	Formadora masa DF-30 230/50-60/1	1.258€









FORMADORA DE PIZZA DF-40

Para pizzas de Ø260 - 400 mm.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- Posibilidad de funcionamiento continuo.
- Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Rodillo superior inclinado.
- ▶ Balancín central: ideal para pizza redonda.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- ▶ Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad

		PVP
5500054	Formadora masa DF-40 230/50-60/1	1.359€



FORMADORA DE MASA DF-40P

Para pizzas de Ø260-400 mm. Rodillos paralelos.

- ▶ Exclusivo sistema de inicio automático temporizado, con posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Mínimo desgaste de los componentes.
- ▶ Consumo energético optimizado.
- ▶ Posibilidad de funcionamiento continuo.
- ▶ Fabricado en acero inoxidable.
- ▶ Rodillos paralelos.
- ▶ Transmisión por engranajes.
- Espesores seleccionables en los dos rodillos.
- ▶ Espesores regulables de 0 a 5 mm.
- ▶ Protección de los rodillos en plexiglás transperente: máxima seguridad sin alterar la visibilidad.

		PVP
5500055	Formadora masa DF-40P 230/50-60/1	1.440€







Freidoras industriales

Freidora industrial serie gastronom, cuba soldada y freidoras de pie.

- ▶ Amplia gama de freidoras índustriales eléctricas.
- Fabricadas en acero inoxidable.
- ▶ Capacidad de 3 a 14 Litros. Modelos simples y dobles.
- ▶ Modelos de sobremesa y de pie.



SERIE GASTRONORM

Cuba de acero inoxidable desmontable para su mejor limpieza

Las freidoras compactas de la serie Gastronorm son eléctricas y de sobremesa. Todos los modelos están fabricados en acero inoxidable y equipados con termostato regulable de 0 a 190°C, termostato de seguridad e indicador luminoso de señal de temperatura.

CARACTERÍSTICAS	F-3	F-3+3	F-8	F-8+8	F-10	F-10+10
CAPACIDAD (LITROS)	3	3+3	6	6+6	7	7+7
POTENCIA (W)	2.700	2x2.700	3.285	2x3.285	6.000	2x6.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	125x230x100	2x(125x230x100)	205x240x100	2x(205x240x100)	240x260x100	2x(240x260x100)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	180x420x360	360x420x360	270x420x360	530x420x360	325x530x360	655x530x360
PESO NETO (KG)	5	9	6.5	12	8	15



FREIDORA F-3

Serie Gastronorm. 3 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP
5130022	Freidora F-3 230/50-60/1	224€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA F-3+3

Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP
5130027	Freidora F-3+3 230/50-60/1	426€

Incluido

· 2 cestos.







FREIDORA F-8

Serie Gastronorm. 6 litros

Freidora compacta con cuba desmontable.

		PVP	
5130032	Freidora F-8 230/50-60/1	285€	

Incluido

· Cesto.



FREIDORA F-8+8

Serie Gastronorm Doble. 6+6 litros.

Freidora compacta con cubas desmontables.

		PVP
5130037	Freidora F-8+8 230/50-60/1	538€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA F-10

Serie Gastronorm, 7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cuba desmontable. Gran potencia.

		PVP	
5130042	Freidora F-10 400/50-60/3N	519€	

Incluido

· Cesto.



FREIDORA F-10+10

Serie Gastronorm Doble, 7+7 litros. Trifásica.

Freidora compacta con cubas desmontables. Gran potencia.

		PVP
5130047	Freidora F-10+10 400/50-60/3N	1.014€

Incluido

· 2 cestos.







FREIDORAS DE SOBREMESA CON CUBA SOLDADA

Modelo con cuba soldada y provisto de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de sobremesa Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-8	FE-8+8	FE-9	FE-9+9	FE-12	FE-12+12
CAPACIDAD (LITROS)	8	8+8	8	8+8	12	12+12
POTENCIA (W)	3.000	2x3.000	6.000	2x6.000	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	190x245x110	2x(190x245x110)	190x245x110	2x(190x245x110)	235x270x115	2x(235x270x115)
DIMENSIONES EXTERIORES (MM)	290x550x295	580x550x295	290x550x295	580x550x295	400x700x310	800x700x310
PESO NETO (KG)	12.5	23	12.5	23	17	32



FREIDORA FE-8

Cuba soldada. 8 litros. Modelo monofásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

		PVP
5130116	Freidora FE-8 230/50-60/1	887€

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-8+8

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo monofásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

		PVP
5130118	Freidora FE-8+8 230/50-60/1	1.878€

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA FE-9

Cuba soldada. Capacidad: 8 litros. Modelo trifásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130120	Freidora eléctrica FE-9 400/50-60/3N	1.038€

Incluido

· Cesto.







FREIDORA FE-9+9

Doble cuba soldada. 8+8 litros. Modelo trifásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP	
5130125	Freidora eléctrica FE-9+9 400/50-60/3N	1.878€	

Incluido

· 2 cestos.



FREIDORA FE-12

Cuba soldada. Capacidad: 12 litros. Modelo trifásico.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP	
5130122	Freidora FE-12 400/50-60/3N	1.180€	

Incluido

· Cesto.



FREIDORA FE-12+12

Doble cuba soldada. 12+12 litros. Modelo trifásico.

Freidora con dos cubas soldadas provistas de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130127	Freidora FE-12+12 400/50-60/3N	2.063€

Incluido

· 2 cestos.





CUBA SOLDADA DE PIE

Modelos con cuba soldada y provistos de grifo de vaciado

Las freidoras con cuba soldada de pie Sammic están provistas de grifo de vaciado. Fabricadas en acero inoxidable de gran calidad, están equipados de termostato regulable y de seguridad, así como de pilotos indicadores de encendido y temperatura.

CARACTERÍSTICAS	FE-15	FE-15+15
CAPACIDAD (LITROS)	14	14+14
POTENCIA (W)	9.000	2x9.000
DIMENSIONES CESTA (MM)	273x270x115	2x(273x270x115)
DIMEN SIONES EXTERIORES (MM)	375x655x985	750x655x985
PESO NETO (KG)	31	58



FREIDORA FE-15

Modelo de pie con cuba soldada. 14 litros.

Freidora de cuba soldada provista de grifo de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130130	Freidora FE-15 (9Kw) 400/50-60/3N	1.533€

Incluido

· Cesto.



FREIDORAS FE-15+15

Modelo doble de pie con cubas soldadas. 14+14 litros.

Freidora de doble cuba soldada provista de grifos de vaciado.

Gran potencia.

		PVP
5130135	Freidora FE-15+15 (2 x 9Kw) 400/50-60/3N	2.834€

Incluido

· 2 cestos.





Planchas Cafetería

Plancha para bar y cafetería Eléctrica, A Gas, Vitrocerámica, o Grill.

- Planchas eléctricas y a gas.
- ▶ Construidas en acero inoxidable.
- ▶ Modelos eléctricos disponibles con superficie vitrocerámica o de hierro fundido.
- ▶ Modelos de gas disponibles con superficie de acero o de cromo duro.





Las superficies inferior y superior vitrocerámicas permiten cocinar directamente. Construídas en acero inoxidable, cuentan con peto de acero inoxidable de fácil limpieza y cajón recoge-grasas frontal extraible. Todas las planchas están equipadas con tesmostato regulable hasta 300°C.

La gama se compone de modelos medios y dobles con placas lisas y acanaladas. La rapidez de calentamiento supone una importante reducción en los tiempos de espera, con el consiguientes ahorro energético.

CARACTERISTICAS	GV-6LA	GV-6LL	GV-10LA	GV-10LL
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	368x248	368x248	538x248	538x248
POTENCIA (W)	3.000	3.000	3.400	3.400
DIMENSIONES (MM)	465x440x245	465x440x245	635x440x245	635x440x245
PESO NETO (kg)	15	15	21.5	21.5



VITRO-GRILL GV-6

Plancha Vitro-Grill media con tapa

Placa inferior lisa y superior lisa o acanalada (según modelo).

		PVP
5130361	Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	808€
5130366	Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	826€



VITRO-GRILL GV-10

Plancha Vitro-Grill doble con tapa

Placa inferior lisa y doble tapa superior lisa o acanalada (según modelo).

		PVP
5130371	Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (lisa - acanalada)	1.368€
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisa - lisa)	1.344€







PLANCHAS ELÉCTRICAS

Planchas Snack Eléctricas de Hierro Fundido

Las planchas snack eléctricas de hierro fundido Sammic están fabricadas con carrocería de acero inoxidable y están disponibles en varios tamaños, con tapa, sin tapa o combinadas. Las tapas son regulables según necesidad de altura, basculantes y con freno.

Las placas, de hierro fundido, pueden ser acanaladas, lisas o combinadas.

Todos los modelos están equipados con termostato regulable hasta 250°C y recogedor de grasas frontal.

CARACTERÍSTICAS	GRS-5	GRD-10	GRM-6/GL-6/ GLM-6	GLD	GRL	GLL-10
POTENCIA (W)	1.800	3.600	3.000	2.900	2.100	3.600
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	255x245	550x245	365x245	550x245	550x245	550x245
DIMENSIONES (MM)	400x430x240	690x430x240	512x430x240	690x430x240	690x380x180	690x430x240
PESO NETO (KG)	20	37	28	30	22	37



PLANCHA SNACK GRS-5

Plancha acanalada simple

Plancha snack eléctrica acanalada simple de hierro fundido.

		PVP
5100030	Plancha GRS-5 230/50-60/1	472€



PLANCHA SNACK GL-6

Plancha mixta media

Plancha snack eléctrica mixta media de hierro fundido.

		PVP
5100038	Plancha GL-6 230/50-60/1	556€







PLANCHA SNACK GLM-6

Plancha lisa media

Plancha snack lisa media eléctrica de hierro fundido

		PVP
5100042	Plancha GLM-6 230/50-60/1	556€



PLANCHA SNACK GRM-6

Plancha acanalada media

Plancha snack eléctrica acanalada media de hierro fundido.

		PVP
5100032	Plancha GRM-6 230/50-60/1	556€



Plancha lisa doble (sin tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.



		PVP	
5100039	Plancha GRL-10 230/50-60/1	492€	







PLANCHA SNACK GLD-10

Plancha mixta doble

Plancha snack eléctrica mixta doble de hierro fundido.

1/2 base lisa sin tapa, 1/2 base acanalada con tapa.

		PVP
5100037	Plancha GLD-10 230/50-60/1	637€



PLANCHA SNACK GRD-10

Plancha acanalada doble

Plancha snack eléctrica acanalada doble de hierro fundido.

		PVP	
5100035	Plancha GRD-10 230/50-60/1	800€	



PLANCHA SNACK GLL-10

Plancha lisa doble (con tapa)

Plancha snack eléctrica lisa doble de hierro fundido.

		PVP
5100043	Plancha GLL-10/2 230/50-60/1	800€





PLANCHAS A GAS Planchas Snack a Gas

Fabricadas con materiales de primerísima calidad, las planchas de gas Sammic son robustas, resistentes y de gran fiabilidad. Las planchas de gas Sammic están disponibles con superficie de placa de acero de 6mm de espesor (mod. SPG) o placa de acero de 15mm. rectificada con revestimiento de cromo duro (mod. SPC).

Con carrocería de acero inoxidable, todos los modelos están equipados con quemadores independientes de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Los quemadores están equipados con encendedor independiente.

Todos los modelos cuentan con 2 recipientes para residuos fácilmente extraíbles y son muy fáciles de limpiar.

CARACTERÍSTICAS	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
SUPERFICIE DE LA PLACA (MM)	583x395	783x395	983x395	560x400	760x400
N° DE QUEMADORES	2	3	3	2	3
POTENCIA (W)	5.500	8.250	9.300	5.800	8.700
DIMENSIONES (MM)	600x507x234	800x507x234	1.020x507x234	600x507x234	800x507x234
PESO NETO (KG)	19	26	36	40	52



PLANCHA SNACK SPG-601

Plancha Snack a Gas, superficie de acero

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 583 x 395mm.

2 quemadores.

		PVP
5130312	Plancha SPG-601 GAS	542€

Incluido

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



PLANCHA SNACK SPG-801

Plancha Snack a Gas, superficie de acero

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 783 x 395mm.

3 quemadores.

			PVP
513	30317	Plancha SPG-801 GAS	729€

Incluido

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







PLANCHA SNACK SPG-1001

Plancha Snack a Gas, superficie de acero

Placa de acero de 6 mm. de espesor.

Superficie de placa 983 x 395mm.

3 quemadores.

		PVP	
5130322	Plancha SPG-1001 GAS	914€	

Incluido

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



PLANCHA SNACK GAS SPC-601 <04/2014

Plancha snack a gas de Cromo Duro

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.

Superficie de placa 560 x 400 mm.

2 quemadores.

		PVP
5130332	Plancha SPC-601 GAS	1.187€

Incluido

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



PLANCHA SNACK GAS SPC-801 <04/2014

Plancha snack a gas de Cromo Duro

Placa de acero de 15 mm. rectificada con revestimiento de cromo duro.

Superficie de placa 760 x 400 mm.

3 quemadores.

		PVP
5130337	Plancha SPC-801 GAS	1.491€

Incluido

- · Inyectores para LPG (instalados).
- \cdot Invectores para gas natural (intercambiables).





Baños María

Baños maría sobremesa o sobre carro

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





BAÑO MARÍA SOBREMESA

Para cubetas GN 1/1 de 150mm.

Calentamiento con resistencia de 2.000W.

Equipados con grifo descarga.

		PVP
5841111	Baño maría sobremesa BMS-111 - 1xGN 1/1 590x430x300 - 230/50-60/1	836€
5841211	Baño maría sobremesa BMS-211 - 2xGN1/1 - 700x580x300 - 230/50-60/1	986€
5841311	Baño maría sobremesa BMS-311 - 3xGN1/1 - 1.050x580x300 230/50-60/1	1.193€

Opcional

· Cubetas gastronorm.



BAÑO MARÍA SOBRECARRO

Baño maría sobre carro para cubetas GN

Calentamiento con resistencia de 2.000W.

- ▶ Fabricados completamente en acero inoxidable AISI 304, 18/10.
- ▶ Cuba de doble pared.
- \blacktriangleright 4 ruedas pivotantes de goma gris, dos de ellas con freno, de Ø125mm.

		PVP
5845111	Baño maría sobre carro BMC-111 - 1xGN1/1 - 710x450x900 - 230/50-60/1	1.090€
5845211	Baño maría sobre carro BMC-211 - 2xGN1/1 - 710x640x900 - 230/50-60/1	1.267€
5845311	Baño maría sobre carro BMC-311 - 3xGN1/1 - 1200x640x900 - 230/50- 60/1	1.525€
5845411	Baño maría sobre carro BMC-411 - 4xGN1/1 - 1500x640x900 - 230/50-60/1	1.656€

Opcional

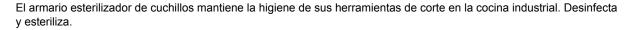
· Cubetas gastronorm.





Esterilizadores de cuchillos

Lámpara UV germicida: permite una perfecta higiene microbiológica





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



ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS EC-30

Capacidad: 25-30 unidades.

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

		PVP	
5130580	Esterilizador cuchillos EC-30 230/50-60/1	344€	

Estanterías Murales





ESTANTERÍAS MURALES FIJAS-TUBO

Disponibles en varias medidas

Estanterias de pared de acero inoxidable.

		PVP
5851310	Estantería mural de tubo 1000x400 EPT-410	212€
5851312	Estantería mural de tubo 1200x400 EPT-412	223€
5851314	Estantería mural de tubo 1400x400 EPT-414	238€
5851316	Estantería mural de tubo 1600x400 EPT-416	254€
5851318	Estantería mural de tubo 1800x400 EPT-418	270€





Carros

- ▶ Carro soldado con estructura en tubo de acero inoxidable 18/10
- ▶ Estantes embutidos con superficies perfectamente redondeadas e insonorizadas, en acero inoxidable 18/10 perfectamente soldadas.
- ▶ 4 ruedas pivotantes en goma, dos de ellas con freno, de diámetro 125.
- ▶ Paragolpes en goma.





CARROS DE SERVICIO

Para transportar elementos de cocina

Capacidad de carga por estante: 70 Kg.

Carros de 2, 3 o 4 estantes

		PVP
5860208	Carro de servicio 2 estantes 800x500 CS-208	491€
5860209	Carro de servicio 2 estantes 900x500 CS-209	484€
5860210	Carro de servicio 2 estantes 1000x600 CS-210	599€
5860308	Carro de servicio 3 estantes 800x500 CS-308	573€
5860309	Carro de servicio 3 estantes 900x500 CS-309	615€
5860310	Carro de servicio 3 estantes 1000x600 CS-310	805€
5860409	Carro de servicio 4 estantes 900x500 CS-409	877€
5860410	Carro de servicio 4 estantes 1000x600 CS-410	1.055€



CARROS DE SERVICIO REFORZADOS

Para transportar elementos de cocina

Capacidad de carga por estante: 130 Kg.

Carros de 2 ó 3 estantes.

		PVP
5860510	Carro de servicio reforzado 2 estantes 1000x600 CSR-210	836€
5860610	Carro de servicio reforzado 3 estantes 1000x600 CSR-310	1.023€







CARROS CON GUÍAS GASTRONORM

Para transportar cubetas GN

Carros altos y bajos con guías para cubetas gastronorm

- ▶ Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI 304 cuadrado de 25x25x1.2.
- ▶ Guías en "c" de acero inoxidable AISI 304 con tope trasero.
- ▶ Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- ▶ Paragolpes de goma.

Carros bajos con guías gastronorm

- ▶ Bandeja superior AISI304 espesor 1/1 satinado.
- ▶ Polivalencia: el modelo 7 x GN 2/1 sirve para 14 x GN 1/1.
- ▶ Paso entre guías: 76 mm.

Carros altos con guías gastronorm

- ▶ Polivalencia: el modelo 17 x GN 2/1 sirve para 34 x GN 1/1.
- ▶ Paso entre guías: 77 mm.

		PVP
5860711	Carro con guías 7 x GN1/1 CG-711 (con bandeja superior)	454€
5860721	Carro con guías 7 x GN2/1 CG-721 (con bandeja superior)	557€
5861711	Carro con guías 17 x GN1/1 CG-1711	581€
5861721	Carro con guías 17 x GN2/1 CG-1721	727€



CARRO CON GUÍAS PARA BANDEJAS DE PASTELERÍA

Para transportar bandejas de panadería - pastelería

Carro alto con guías para bandejas.

- ▶ Carros soldados con estructura en tubo de acero inoxidable AISI 304 cuadrado de 25x25x1,2.
- Guías en "L" de acero inoxidable AISI 304 con tope trasero.
- ▶ Ruedas de Ø125mm, dos de ellas con freno.
- ▶ Paragolpes de goma.
- ▶ Paso entre guías: 86 mm.

		PVP
5861664	Carro con guías 16 x 600x400 CG-1664	727€





Cubetas Gastronorm

Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad y basados en medidas comunes homologados en Europa bajo la norma EN-631. Estos Recipientes pueden utilizarse en cualquier tipo de aparatos que utilicen dichas dimensiones G/N: vitrinas, armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.





Recipientes gastronorm.



		PVP
9050020	Cubeta 2/1 de 20 (530x650x20)	48€
9050040	Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)	52€
9050050	Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)	60€
9050100	Cubeta 2/1 DE 100 (530x650x100)	71€
9050150	Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)	96€
9050200	Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)	112€
9051020	Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)	18€
9051040	Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)	21€
9051050	Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)	26€
9051100	Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)	33€
9051150	Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)	53€
9051200	Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)	59€
9052020	Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)	23€
9052040	Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)	23€
9052050	Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)	26€
9052100	Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)	33€
9052150	Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)	46€
9052200	Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)	53€
9053020	Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)	15€
9053040	Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)	17€
9053050	Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)	17€
9053100	Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)	22€
9053150	Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)	36€
9053200	Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)	45€
9053024	Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)	16€
9053044	Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)	24€
9053054	Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)	26€
9053104	Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)	45€
9054020	Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)	14€
9054040	Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)	14€
9054050	Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)	16€
9054100	Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)	21€
9054150	Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)	28€
9054200	Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)	36€
9055050	Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)	14€
9055100	Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)	20€
9055150	Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)	24€
9055200	Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)	36€
9056050	Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)	14€
9056100	Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)	16€
9056150	Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)	20€
9057050	Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)	17€
9057100	Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)	17€





CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.



		PVP
9050042	Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)	80€
9050052	Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)	92€
9050102	Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)	140€
9051042	Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)	50€
9051052	Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)	52€
9051102	Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)	67€
9051152	Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)	88€
9051202	Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)	110€
9052042	Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)	43€
9052052	Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)	44€
9052102	Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)	54€
9052152	Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)	67€
9052202	Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)	75€
9053042	Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)	33€
9053052	Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)	36€
9053102	Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)	49€
9053152	Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)	57€
9053202	Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)	73€

TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.



		PVP
9251300	Tapa standard 1/1	22€
9252300	Tapa standard 2/3	19€
9253300	Tapa standard 1/2	15€
9253344	Tapa standard 2/4 (sin asas)	17€
9254300	Tapa standard 1/3	13€
9255300	Tapa standard 1/4	12€
9256300	Tapa standard 1/6	10€
9257300	Tapa standard 1/9	9€





TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.



		PVP
9251320	Tapa con orificio para cazo 1/1	30€
9252320	Tapa con orificio para cazo 2/3	28€
9253320	Tapa con orificio para cazo 1/2	24€
9254320	Tapa con orificio para cazo 1/3	18€
9255320	Tapa con orificio para cazo 1/4	17€
9256320	Tapa con orificio para cazo 1/6	16€
9257320	Tapa con orificio para cazo 1/9	12€

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.



		PVP
9251360	Tapa con junta hermética 1/1	83€
9252360	Tapa con junta hermética 2/3	63€
9253360	Tapa con junta hermética 1/2	59€
9254360	Tapa con junta hermética 1/3	51€

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA Y VÁLVULA

Tapas con junta hermética y válvula para recipientes gastronorm.



		PVP
9251365	Tapa con junta hermética y válvula 1/1	113€
9253365	Tapa con junta hermética y válvula 1/2	81€
9254365	Tapa con junta hermética y válvula 1/3	70€







DOBLE FONDO PERFORADO

Doble fondo perforado para colocar en recipientes gastronorm.

Con agujeros de Ø10mm y altura de 17mm.

		PVP
9651600	Doble fondo perforado 1/1 (530x325x17)	48€
9652600	Doble fondo perforado 2/3 (354x325x17)	43€
9653600	Doble fondo perforado 1/2 (265x325x17)	28€
9654600	Doble fondo perforado 1/3 (176x325x17)	30€



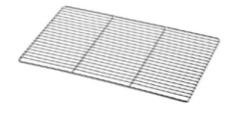
Bandejas con bordes rectos.



		PVP
9350520	Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	53€
9350540	Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	61€
9351510	Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	19€
9351520	Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	19€
9351540	Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	22€
9352520	Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	18€
9352540	Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	17€
9353520	Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	14€
9353540	Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	14€

PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.



		PVP
9770700	Parrilla 2/1 (530x650)	41€
9771700	Parrilla 1/1 (530x325)	19€
9772700	Parrilla 2/3 (354x325)	17€

GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.



		PVP
9559001	Guía divisoria de 325	15€
9559005	Guía divisoria de 530	18€