

Elección Acertada - Fabricante de equipos para hostelería



sammic

- 2017 -

GUÍAS DE EQUIPAMIENTO
por tipo de usuario





EQUIPOS PARA HOSTELERÍA, COLECTIVIDADES Y ALIMENTACIÓN

SAMMIC es un grupo de empresas cuya actividad se centra en el desarrollo, fabricación y comercialización de Equipos para la Hostelería, Colectividades y Alimentación.

Fundada en 1961 por empresarios locales, la empresa inició su actividad en Azpeitia (Guipuzcoa) como fabricante de equipos para la preparación dinámica de alimentos. Con el tiempo, la oferta de Samic se ha ido ampliando, ofreciendo hoy en día una extensa gama de productos.

En Samic nos fijamos en las necesidades del mercado y trabajamos

con el fin de satisfacerlas, siguiendo siempre los más altos estándares de calidad. Además de diseñar y fabricar productos de primerísima calidad, Samic ofrece servicios de formación y asesoría tanto al distribuidor como al usuario, en colaboración con su chef corporativo Enrique Fleischmann y su equipo.

Conscientes de que los cambios sociales y culturales que se dan en el mundo están revolucionando los hábitos del sector, el grupo SAMMIC trabaja con mucho entusiasmo para satisfacer las nuevas necesidades que están surgiendo como consecuencia de estas transformaciones.



GUÍAS DE EQUIPAMIENTO

GUÍA DE SELECCIÓN, PREPARACIÓN DINÁMICA.....	4
GUÍA DE CORTE.....	6
BARES Y CAFETERÍAS.....	8
CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS.....	10
GRUPOS DE RESTAURACIÓN.....	12
Zona de Lavado.....	12
Caffetería y buffet.....	14
Conservación y sous-vide.....	15
Zona de preparación.....	16
LAVADO DE VAJILLA EN HOTELES Y BUFFETS.....	18
OBRADOR DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.....	20
PATATAS FRITAS RECIÉN CORTADAS.....	22
ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.....	24



PELADORA DE PATATAS



Peladoras de patatas aluminio

Cubiertos

30 - 150	PP-6+
30 - 150	PPC-6+
60 - 200	PP-12+
60 - 200	PPC-12+

Peladoras de patatas inox

10 - 80	M-5
60 - 200	PI-10
100 - 300	PI-20
+ 200	PI-30

CORTADORAS DE HORTALIZAS - COMBINADAS CORTDORA-CUTTER



Cubiertos

200 - 450
100 - 600
200 - 1000

Producción

Hasta 450 kg	CA/CK-301
Hasta 650 kg	CA/CK-401
Hasta 1000 kg	CA-601

CUTTERS Y CUTTERS - EMULSIONADORAS



Cutters

Cubiertos

10 - 25
20 - 75
20 - 100

Capacidad máxima

Hasta 1 kg	SK-3
Hasta 3 kg	CK-5
Hasta 4 kg	CK-8

Cutters - emulsionadoras

Cubiertos

10 - 30
20 - 75
20 - 100

Capacidad máxima

Hasta 2 kg	SKE-3
Hasta 3 kg	CKE-5
Hasta 4 kg	CKE-8

ELECTROPORTÁTILES



Trituradores

Recipientes

Hasta 10 litros	TR-200
Hasta 15 litros	TR-250
Hasta 60 litros	TR-350BN
Hasta 70 litros	TR-350BL
Hasta 100 litros	TR-550BL
Hasta 150 litros	TR-550BXL
Hasta 200 litros	TR-750

Combinadas

Hasta 15 litros	TR/BM-250+BS
2-30 claras huevo	TR/BM-250+BB-250
Hasta 60 litros	TR/BM-350+BN
2-50 claras huevo	TR/BM-350+BB-350

Turbotrituradores

Hasta 800 litros	TRX-21/22
------------------	-----------

BATIDORAS - MEZCLADORAS



Capacidad caldero Capacidad kg harina

5 litros	1 kg	BM-5E
5 litros	1,5 kg	BM-5
10 litros	3 kg	BE-10
20 litros	6 kg	BE-20
30 litros	9 kg	BE-30
40 litros	12 kg	BE-40

PICADORAS DE CARNE



Producción / hora

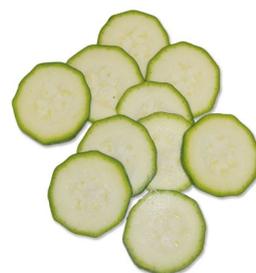
100 kg	PS-12
280 kg	PS-22
425 kg	PS-32



FC-1+



FC-3+



FC-8+

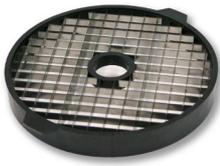


FCO+



FFC-8+





FMC-14+



FMC-25+



FR-3+



FR-7+



FCC-2+



FCC-5+



FR-1+



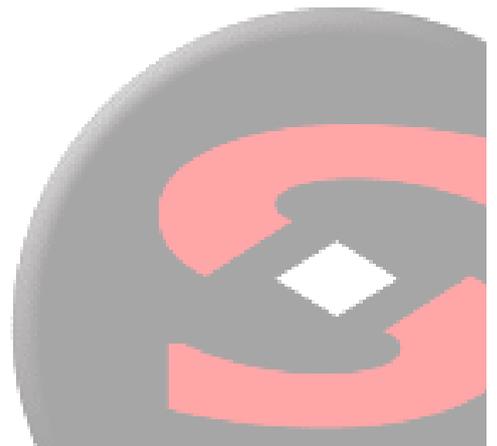
FR-8+



FCE-4+



FCE-8+



GRAN PROFESIONALIDAD PARA PEQUEÑAS PREPARACIONES

Un zumo natural, una tostada, un sandwich, pintxos, bocadillos, batidos y muchas cosas más se pueden pedir en un bar o cafetería.

Sammic dispone de equipamiento profesional para la barra o pequeña cocina con altos estándares de calidad y durabilidad para elaborar al momento cualquiera de ellos.



Planchas Cafetería

Para bar y cafetería Eléctrica, a Gas, Vitrocerámica o Grill

Potencia Total

1800 W Plancha Snack GRS-5 Plancha acanalada simple

3000 W Plancha Snack GL-6 Plancha mixta media



Licuada Industrial

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa

Potencia Total

240 W Licuadora LI-240 Diseñada para una utilización continua

400 W Licuadora LI-400 Para una gran producción



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Capacidad del baso

1 L Trituradores de vaso TB-2000



Batidor de bebidas

Ideal para todo tipo de batidos y cócteles

Capacidad del baso

1 L Batidor de Bebidas BB-900

Para la zona de barra



Lavavasos Industrial

Para lavar vasos, copas, tazas, cubiertos y vajilla pequeña

Producción cestos/hora

- | | | |
|-----------|-----------------------|--------------------------------------|
| 30 | Lavavasos P-41 | Cestas 400x400mm y altura útil 280mm |
| 40 | Lavavasos X-40 | Cestas 400x400mm y altura útil 240mm |
| 40 | Lavavasos X-41 | Cestas 400x400mm y altura útil 280mm |



Microondas Industrial

Hornos microondas industriales para bar, cafetería y buffet

Potencia de salida microondas

- | | | |
|--------------|---------------------------|----------------------------------|
| 900W | Microondas HM-910 | De 24 litros con plato giratorio |
| 1000W | Microondas HM-1001 | De 25 litro y base cerámica fija |
| 1800W | Microondas HM-1830 | De 30 litros y dos magnetrones |



Tostadores de pan

Enfocadas a dar servicio de desayuno

Produccion de tostadas (máx)

- | | | |
|------------|------------------------|------------------------|
| 120 | Tostadora TP-10 | Tostadora de un piso |
| 240 | Tostadora TP-20 | Tostadora de dos pisos |



Exprimidor de naranjas y cítricos

Para cafetería, bar, buffet, etc.

Producción naranjas/hora

- | | | |
|------------|-----------------------------------------------|--------------------|
| 200 | Exprimidor Profesional ECM | Presión manual |
| 200 | Exprimidor de naranjas con palanca ECP | Presión de palanca |

CALIDAD Y FRESCURA

Sammic ofrece equipos de preparación de alimentos específicos para carnicerías y charcuterías que garantizan la mejor calidad y la máxima frescura de diferentes tipos de carne. También, cuenta con envasadoras al vacío de última generación que permiten mantener durante más tiempo esa calidad y esa frescura.

¡Descubre lo que tenemos para ti!



Cortafiambres de correa

Para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales

Diámetro de cuchilla

300 mm Cortadora de Fiambre GCP-300

350 mm Cortadora de Fiambre GCP-350



Cortafiambres de engranaje

Por engranajes manuales o automáticas

Diámetro de cuchilla

300 mm Cortadora de Fiambre GL-300

300 mm Cortadora de Fiambre Automática GAE-300

350 mm Cortadora de Fiambre GL-350

350 mm Cortadora de Fiambre Vertical CCE-350



Sierras para huesos

Ideal para el corte de huesos, congelados, costillas, etc.

Espesor de corte (max)

150 mm Sierra de Huesos SH-215 Amplitud de corte: 215 mm

175 mm Sierra de Huesos SH-300 Amplitud de corte: 300 mm

CHARCUTERÍAS

ional, la mejor calidad



Picadoras de carne

Pican carne desde 100 hasta 450 Kg/hora

Producción/hora (max)

- 280 Kg** Picadora de carne PS-22
- 425 Kg** Picadora de carne PS-32
- 450 Kg** Picadora de carne Refrigerada PS-32R



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

- 20m³/h** Envasadora al vacío SE-420 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420 mm
- 20m³/h** Envasadora al vacío SE-520 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 mm
- 63m³/h** Envasadora al vacío SE-606 Modelo de pie. 63 m³/h. 413+656 mm



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor Ultra"

Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones

Longitud barra de soldadura

- 420 mm** Envasadora al vacío SU-420 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420 mm
- 420 mm** Envasadora al vacío SU-520 Modelo de sobremesa. 20 m³/h. 420+420 mm
- 413 mm** Envasadora al vacío SE-606 Modelo de pie. 63 m³/h. 413+656 mm



Lava-Utensilios y Perolas

Para lavar pucheros, perolas, ollas, cazuelas, etc

Producción cestos/hora

- 30** Lavautensilios LU-60 Cesta de 600 x 630 mm
- 30** Lavautensilios LU-75 Cesta de 600 x 630 mm

UN ÚNICO INTERLOCUTOR

Con una red de distribución repartido por toda la geografía nacional, podemos alcanzar acuerdos que te ayuden a comprar mejor y tener un servicio de asistencia técnica eficiente y rápido en cualquiera de tus establecimientos.

Sammic se encargará de facilitarte los recursos necesarios para los procesos de instalación y mantenimiento de los equipos.



<p>Marketing Services</p> <p>Tenemos una web pensada para ti y contamos con un departamento de Marketing flexible.</p> 	<p>Desing Services</p> <p>Nos adaptamos a tí. Cuéntanos cuáles son tus necesidades y te propondremos la solución más adecuada.</p> 
<p>Chef's Services</p> <p>Disponemos de Chef Corporativo y de un aula-cocina desde la cual ofrecemos servicios estandarizados y a medida.</p> 	<p>Tech Services</p> <p>Desde nuestro SAT, ofrecemos formación técnica a medida dónde, cuándo y cómo lo necesites.</p> 

ZONA DE LAVADO



Lavavaso Industrial

Para lavar vasos, copas, tazas, cubiertos y vajilla pequeña

Producción cestos/hora

- 30** Lavavaso P-41S Cestas 400x400mm y altura útil 280mm
- 40** Lavavaso X-40 Cestas 400x400mm y altura útil 240mm
- 40** Lavavaso X-41 Cestas 400x400mm y altura útil 280mm



Lavavajillas Industrial

De carga frontal estándar para bajo mostrador

Producción cestos hora

- 20** Lavavajillas P-50 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm
- 30** Lavavajillas X-50 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm
- 30** Lavavajillas S-50 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm



Lavavajillas de Cúpula

Facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral

Producción cestos/hora

- 60** Lavavajillas X-100 Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW
- 60** Lavavajillas X-120 Cuba de 3kW y calderín de 9kW
- 60** Lavavajillas S-100 Cuba de 2.5 kW. y calderín de 7.5
- 60** Lavavajillas S-120 Cuba de 3kW y calderín de 9kW



Pulidoras de cubiertos

Secan, higienizan, abrillantan y eliminan los restos de cal

Producción/hora (piezas)

- 3000** Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001 Modelo de sobremesa con ventilador en la salida

CAFETERÍA Y BUFFET



Exprimidor de naranjas y cítricos

Exprimidores profesionales para cafetería, bar, buffet, etc.

Producción naranjas/hora

200 Exprimidor Profesional ECM Manual.

200 Exprimidor de naranjas con palanca ECP Con presión de palanca



Licuada Industrial

Para licuar frutas y verduras, separando el zumo de la pulpa

Potencia Total

240 W Licuadora LI-240 Diseñada para una utilización continua



Trituradores de Alimentos y Bebidas

Batidoras americanas

Capacidad del vaso

2 l Trituradores de vaso TB-2000 Con vaso de 2 litros.



Microondas Industrial

Hornos microondas industriales

Potencia de salida microondas

900W Microondas HM-910 Microondas de 24 litros con plato giratorio y potencia de 900W

1000W Microondas HM-1001 Base cerámica fija. 25 litros.

1800W Microondas HM-1830 Modelo profesional con 2 magnetrones, 30 litros.

ESTAURACIÓN



Tostadores de pan

Enfocadas a dar servicio de desayuno

Produccion de tostadas (máx)

- 120** Tostador TP-10 Tostadora de un piso
- 240** Tostador TP-20 Tostadora de dos pisos



Planchas Cafetería

Para bar y cafetería Eléctrica, a Gas, Vitrocerámica o Grill

Potencia Total

- 3000 W** Plancha Snack GL-6 Plancha mixta media
- 3000 W** Plancha Snack GLM-6 Plancha lisa media
- 3000 W** Plancha Snack GRM-6 Plancha acanalada media

CONSERVACIÓN Y SOUS-VIDE



Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura

Capacidad máxima del recipiente

- 28 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 4
- 56 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 6
- 56 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 8
- 56 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 8 Plus

Abatidores de Temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

Capacidad de abatimiento - rendimiento

- 7 Kg** Abatidor de temperatura AB-3 2/3 Capacidad: 3 x GN 2/3 (paso 70 mm)
- 7 Kg** Abatidor de temperatura AB-3 1/1 Capacidad: 3 x GN 1/1 (paso 70 mm)
- 18 Kg** Abatidor de temperatura AB-5 Capacidad: 5 x GN 1/1 (paso 68 mm)





ZONA DE PREPARACIÓN



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

450 Kg

Cortadora de hortalizas CA-301 De gran producción, hasta 450 Kg/h.

500 Kg

Cortadora de hortalizas CA-301 VV (velocidad variable) De gran producción, hasta 450 Kg./h.



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades

Capacidad del caldero

5,5 l

Cutter - Emulsionador CKE-5 Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

8 l

Cutter - Emulsionador CKE-8 Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.



Trituradores-batidoras profesionales

Batidoras de brazo industriales portátiles

Longitud brazo triturador

200 mm

Triturador TR-200 Trituradora para uso discontinuo. Especialmente diseñado para calderos de tamaño reducido.

290 mm

Triturador TR-250 Batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura hasta 15 l. por caldero.

290 mm

Triturador TR/BM-250 Trituradora-batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura o bate hasta 15 l. por caldero.

420-500 mm

Triturador TR-350 Batidora de mano industrial para uso continuo. Tritura hasta 70 l. por caldero.

420 mm

Combinado TR/BM-350 Trituradora-batidora de mano industrial para uso continuo. Tritura o bate hasta 60 l. por caldero.

500-585 mm

Triturador TR-550 Batidora de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 150 l. por caldero.

600 mm

Triturador TR-750 Triturador de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 200 l. por caldero.



Cortafiambres de correa

Para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales

Diámetro de cuchilla

250 mm Cortadora de Fiambre GC-250

275 mm Cortadora de Fiambre GC-275

300 mm Cortadora de Fiambre GC-300



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

100-150 kg Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.



Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

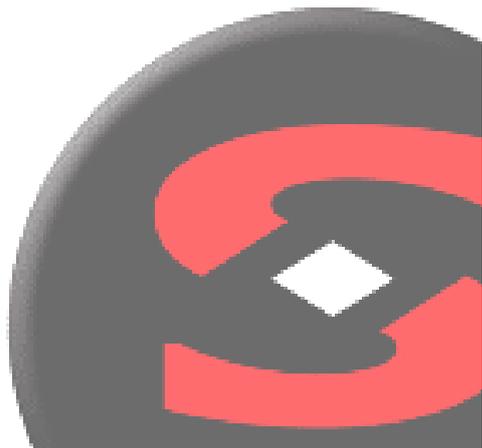
5 L Batidora Planetaria BM-5 Modelo de sobremesa

10 L Batidora Planetaria BE-10 / BE-10 C Modelo de sobremesa

20 L Batidora planetaria BE-20 / BE-20C / BE-20I Modelo de pie

30 L Batidora planetaria BE-30 / BE-30C / BE-30I Modelo de pie

40 L Batidora planetaria BE-40 / BE-40C / BE-40I Modelo de pies



LAVADO DE VAJILLA E

Equipamiento experto

TU ZONA DE LAVADO EN MANOS EXPERTAS

Sammic, fabricante de lavavajillas industriales desde los años 60, te ofrece una guía completa de equipamiento para cubrir las necesidades de lavado de vajilla y cubertería en comedores-buffet de hoteles, restaurantes o colectividades.

Sabemos que la limpieza y la higiene son pilares importantes para tu establecimiento, independientemente de su tamaño. Para garantizarte la mejor calidad, te ofrecemos diferentes equipos que se adecuan perfectamente a tu flujo de trabajo.

Gracias a Design Services by Sammic, también te ofrecemos asesoramiento personalizado.



Design Services by Sammic:
Proyectamos tu instalación

Con más de 50 años de
experiencia.



N HOTELES Y BUFFETS

o para lavado de vajilla



Lavavajillas de Cúpula

Facilitan el trabajo gracias a la carga frontal o lateral

Producción cestos/hora

- 30** Lavavajillas P-100 Cuba de 2.5kW y calderín de 6 kW
- 60** Lavavajillas X-100 Cuba de 2.5kW y calderín de 7.5kW
- 60** Lavavajillas S-120 Cuba de 3kW y calderín de 9kW



Lavavajillas de Arrastre de Cestas

Trenes de lavado con capacidad de hasta 5.000 platos/hora

Producción platos/hora (max)

- 2200** Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-2200
85/126 cestos/hora (hasta 2.200 platos/hora)
- 4050** Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-4000
150/225 cestos/hora (hasta 4.050 platos/hora)
- 4950** Lavavajillas de arrastre de cestas SRC-5000
183/275 cestos/hora (hasta 4.950 platos/hora).



Lavavajillas Industrial

De carga frontal estándar para bajo mostrador

Producción cestos hora

- 30** Lavavajillas X-50 Cesta de 500x500 mm. y altura útil de 330 mm
- 30** Lavavajillas X-60 Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante
- 30** Lavavajillas S-60 Lavavajillas industrial con sistema de aclarado a temperatura constante



Pulidoras de cubiertos

Secan, higienizan, abrillantan y eliminan los restos de cal

Producción/hora (piezas)

- 3000** Secadora-abrillantadora de cubiertos SAM-3001
Modelo de sobremesa con ventilador en la salida
- 8000** Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-5001
Modelo de pie
- 8000** Secadora-abrillantadora de cubiertos SAS-6001
Modelo de pie con freno motor y ventilador en la salida

DULCE O SALADO, DÉJALO EN NUESTRAS MANOS

Si lo tuyo es la repostería o necesitas amasar el pan cada día, si regentas una pastelería o quieres empezar a hacerlo, si preparas el desayuno para muchos clientes o si la bollería es tu mundo... hagas lo que hagas, en Sammic hemos pensado en tí y queremos ayudarte en tu trabajo.

Sammic dispone de equipamiento profesional para panaderías y pastelerías, entre los que podrás encontrar desde amasadoras y batidoras industriales hasta lava utensilios especializados con espacio suficiente para cualquier instrumento que necesites limpiar.

Una masa única y especial



Sorprende a tus clientes



Pan para todas las necesidades

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Equipo para obradores

Amasadoras de gancho espiral

Diseñadas para amasar masas duras (pizza, pan, etc.)

Capacidad en harina (60% de agua)

12 Kg	Amasadora SM(E)-20	Capacidad: 12 Kg de harina
17 Kg	Amasadora SM(E)-33	Capacidad: 17 Kg de harina
25 Kg	Amasadora SME-40	Capacidad: 25 Kg de harina
30 Kg	Amasadora SME-50	Capacidad: 30 Kg de harina
40 Kg	Amasadora SME-75	Capacidad: 40 Kg de harina

Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

10 L	Batidora Planetaria BE-10	Modelo de sobremesa
20 L	Batidora Planetaria BE-20	Modelo de pie
30 L	Batidora Planetaria BE-30	Modelo de pie
40 L	Batidora Planetaria BE-40	Modelo de pie

Lava-Utensilios y Perolas

Para lavar pucheros, perolas, ollas, cazuelas, etc.

Producción cestos hora

30	Lavautensilios LU-60	Cesta de 600 x 630 mm
30	Lavautensilios LU-75	Cesta de 780 x 700 mm
20	Lavautensilios LU-130	Cesta de 1.350 x 700 mm

Cestas y suplementos para lavautensilios

Útiles y cestas para diferentes modelos



Insertos /Suplementos / Otros

PATATAS FRITAS R

French Fry System: u

PATATAS FRITAS RECIEN CORTADAS, DELICIOSAS Y SALUDABLES

El sistema French Fry System de Sammic permite servir deliciosas y saludables patatas fritas frescas recién cortadas, usando un procedimiento eficiente a la vez que reduciendo dramáticamente los costes de producción. Ofrecemos el equipamiento necesario para lanzar un establecimiento especializado en patatas fritas naturales.



Peladoras de patatas

Disponibles en aluminio o acero inoxidable

Producción hora

- 100 Kg** Peladora de patatas M-5 Ideal para espacios reducidos
- 240 Kg** Peladora de patatas PI-10 10 Kg./ciclo
- 480 Kg** Peladora de patatas PI-20 20 Kg./ciclo
- 720 Kg** Peladora de patatas PI-30 30 Kg./ciclo

Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

- 450 kg** Cortadora de hortalizas CA-301 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg/h.
- 650 kg** Cortadora de hortalizas CA-401 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h

RECÍEN CORTADAS

na tendencia en alza



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

**100-
150
kg**

Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.



Freidoras industriales

Serie Gastronorm, cuba soldada y freidoras de pie

Capacidad de la cuba

2x3l

Freidora F-3+3 Serie Gastronorm Doble. 3+3 litros

1x6l

Freidora F-8 Serie Gastronorm. 6 litros

1x7l

Freidora F-10 Serie Gastronorm, 7 litros trifásica



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

10m³/h

Envasadora al vacío SE-310 Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 320 mm

10m³/h

Envasadora al vacío SE-410 Modelo de sobremesa. 10 m³/h. 420 mm



Cubetas Gastronorm

Fabricadas en acero inoxidable

Cubetas básicas

Cubetas perforadas

ZONA DE PREPARACIÓN

Equipamiento profesional

TU ZONA DE PREPARACIÓN, A PLENO RENDIMIENTO

Sammic cuenta más de 50 años de experiencia como fabricante de maquinaria de cocina industrial. Inició su actividad fabricando peladoras de patatas. A partir de ahí, su evolución ha sido, y es, constante ofreciendo la más amplia gama de equipos profesionales de preparación de alimentos. Todo ello, de diseño y fabricación propias.

Expertos en corte



Precisión y control, con el SmartVide



Sammic, garantía de calidad

al para grandes cocinas



Cortafiambres de correa

Para carnicerías, charcuterías o cocinas industriales

Diámetro de cuchilla

275 mm Cortadora de Fiambre GC-275

300 mm Cortadora de Fiambre GC-300



Cortadoras de Hortalizas

Corta-Verduras para obtener un corte perfecto

Producción hora

450 kg Cortadora de hortalizas CA-301 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 450 Kg/h.

650 kg Cortadora de hortalizas CA-401 Cortadora de verduras de gran producción, hasta 650 Kg./h



Cutter - Emulsionadores

Picadoras-mezcladoras con muchas posibilidades.

Capacidad del caldero

3 l Cutter - Emulsionador SKE-3 Función emulsionador con rascador incorporado.

5,5 l Cutter - Emulsionador CKE-5 Velocidad variable. Panel de mandos con temporizador.

8 l Cutter - Emulsionador CKE-8 Velocidad variable. Panel de mando con temporizador.



Cortadora de patatas fritas manual

Ideal para restaurantes y cocinas colectivas

Producción de patatas peladas por hora

100-150 kg Cortadora manual de patatas CF-5 Ideal para restaurantes y cocinas colectivas con una producción de 100-150 kg/hora.



Trituradores-batidoras profesionales

Batidoras de brazo industriales portátiles

Longitud brazo triturador

200 mm	Triturador TR-200 Trituradora para uso discontinuo. Especialmente diseñado para calderos de tamaño reducido.
290 mm	Triturador TR-250 Batidora de mano profesional para uso discontinuo. Tritura hasta 15 l. por caldero.
420 mm	Combinado TR/BM-350 Trituradora-batidora de mano industrial para uso continuo. Tritura o bate hasta 60 l. por caldero.
500-585 mm	Triturador TR-550 Batidora de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 150 l. por caldero.
600 mm	Triturador TR-750 Triturador de mano industrial para uso intensivo. Tritura hasta 200 l. por caldero.



Batidoras planetarias

Para obrador, panadería, repostería, pizza industrial, etc.

Capacidad de caldero

5 L	Batidora Planetaria BM-5 Modelo de sobremesa
10 L	Batidora Planetaria BE-10 / BE-10 C Modelo de sobremesa

Abatidores de Temperatura

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

Capacidad de abatimiento - rendimiento



7 Kg	Abatidor de temperatura AB-3 1/1 Capacidad: 3 x GN 1/1 (paso 70 mm)
18 Kg	Abatidor de temperatura AB-5 Capacidad: 5 x GN 1/1 (paso 68 mm)
32 Kg	Abatidor de temperatura AB-10 Capacidad: 10 x GN 1/1 (paso 68 mm)
40 Kg	Abatidor de temperatura AB-15 Capacidad: 15 x GN 1/1 (paso 68 mm)



Cocedores Sous-Vide

Cocción al vacío a baja temperatura

Capacidad máxima del recipiente

- 28 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 4
- 56 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 6
- 56 l** Cocedor Sous-Vide SmartVide 8 Plus



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor"

Vacío controlado por sensor de gran precisión

Capacidad de la bomba

- 4m³/h** Envasadora al vacío SE-204 Modelo de sobremesa.
4 m³/h. 280 mm
- 10m³/h** Envasadora al vacío SE-310 Modelo de sobremesa.
10 m³/h. 320 mm
- 20m³/h** Envasadora al vacío SE-420 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420 mm



Envasadoras al vacío industriales - "Sensor Ultra"

Vacío controlado por sensor y amplio abanico de opciones

Longitud barra de soldadura

- 320 mm** Envasadora al vacío SU-310 Modelo de sobremesa.
10 m³/h. 320 mm
- 420 mm** Envasadora al vacío SU-420 Modelo de sobremesa.
20 m³/h. 420+420 mm



Abrelatas industrial

Apertura de latas rápida y segura

Altura máxima de lata

- 560 mm** Abrelatas Industrial EZ-40 Dimensiones 110 x 250 x 800 mm.



sammic



902 444 011

www.sammic.com

Basarte, 1 20720 Azkoitia (Gipuzkoa)

Tel: 943 15 70 95

ventas@sammic.com