



PREPARAZIONE DINAMICA



Pelapatate professionali

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

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



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



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



GAMMA INOX - COMPACT

Pelapatate compatto in acciaio inox

Accessori

>> P. 94

Disegno compatto

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

Robusto e sicuro

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



Disegno compatto

Modello compatto ideale per spazi ristretti.



Pratico e funzionale

Installazione molto semplice. Possibilità di scarico in un lavandino.



Massima sicurezza

Sistema anti-ritorno in ingresso acqua.



PELAPATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.
Corpo in acciaio inossidabile.

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

Opzionale

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

GAMMA INOX - PROFESSIONALE

Accessori

P. 94

Struttura in acciaio inox

Diverse capacità: scegli il tuo modello

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

Costruzione robusta ed efficace

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

Comodità per l'utente

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

Massima sicurezza e igiene

- Il coperchio, trasparente e in polycarbonato estremamente resistente, può essere sollevato ed è dotato di chiusura e dispositivo di sicurezza.
- La porta di uscita, in alluminio, è dotata di chiusura ermetica e dispositivo di sicurezza.
- Il pannello dei comandi, dotato di **protezione IP65**, offre una migliore affidabilità contro l'umidità e gli schizzi d'acqua. È dotato di timer 0-6 min e dispone dell'opzione di funzionamento continuo.
- Auto raccolta dei rifiuti direttamente nello scarico.
- Sistema **anti-ritorno** all'ingresso dell'acqua.
- **Contatto ausiliario** con elettrovalvola esterna.

Efficienza energetica

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



Molteplici utilizzi

Per pelare patate, carote e simili.



Efficienza energetica

Efficienza energetica grazie all'ottimizzazione dei motori.



Massima sicurezza

Sistema anti-ritorno in ingresso acqua.



Massima efficacia

Palette laterali e piatto abrasivo.



PELAPATATE PI-10

Capacità per ciclo: 10 kg.

Per pelare patate, carote e prodotti simili.

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

Opzionale

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



PELATATE PI-20

Capacità per ciclo: 20 kg.

Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

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

Opzionale

- Supporto con filtro anti-schiuma.



PELATATE PI-30

Capacità per ciclo: 30 kg.

Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

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

Opzionale

- Supporto con filtro anti-schiuma.

GAMMA INOX - COMBI

Pelapatate-Centrifuga

Una macchina, due funzioni

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



2 in 1
Pelapatate + centrifuga.

Accessori
» P. 94



PELATATE-CENTRIFUGHE PES-20

2 in 1: pelapatate + centrifuga per insalata.

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

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

Incluso

- Cestello sgocciolatoio.
- Piatto abrasivo.

Opzionale

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

ACCESSORI - MACCHINA PELAPATATE PROFESSIONALE · INOX



Supporto pelapatate

Struttura in acciaio inossidabile.

Supporti disponibili per tutti i pelapatate Sammic.

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



Filtro pelapatate M / PI / PES

Accessorio opzionale per i supporti dei pelapatate.

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

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



Piatto con lame

Piatto speciale con lame al posto dell'abrasivo.

- Permette di ottenere un risultato simile alla pelatura manuale.
- Valido solo per pelapatate-centrifuga PES-20.

		Prezzo
2000004	Disco girevole a lame PES-20	499€

Centrifughe

Centrifughe professionali per insalata o verdura

Produzione: fino a 720 kg/h.



Alta produzione con piena garanzia

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

Robustezza e affidabilità

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

Prestazioni avanzate

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



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



Alta velocità e produttività
Fino a 720 kg/h.



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



Uso estremamente intuitivo
Uso molto intuitivo e funzionalità avanzate.



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



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



CENTRIFUGA PER INSALATA ES-100

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

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

Incluso

- Cestello in acciaio inox.
- Ruote con freno.

Opzionale

- Cestello in acciaio inox supplementare.

CENTRIFUGA PER INSALATA ES-200

Capacità per ciclo: 12 kg.
Produzione: 240 - 720 kg/ora

		Prezzo
1000710	Centrifuga ES-200 230/50-60/1	4.002€

Incluso

- Cestello in acciaio inox.
- Ruote con freno.

Opzionale

- Cestello in acciaio inox supplementare.

Accessori

 P. 94


PELATATE-CENTRIFUGHE PES-20

2 in 1: pelapatate + centrifuga per insalata.

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

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

Incluso

- Cestello sgocciolatoio.
- Piatto abrasivo.

Opzionale

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

ACCESSORI



Cestello sgocciolatoio inox

Cestello centrifuga Sammic ES-100 / ES-200.

- Costruzione in acciaio inossidabile, con base in alluminio.

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



Cestello sgocciolatoio plastica

Per centrifughe Sammic PES-20.

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

Tagliapatate manuale

Macchina industriale per tagliare le patate fritte

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



Taglio preciso ed efficiente

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

Design duraturo e resistente

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

Sicurezza e igiene

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



Alta produzione
Fino a 150 kg/h.



Massimo comfort
Grazie alla leva ergonomica.



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



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



TAGLIAPATATE MANUALE CF-5

Ideale per ristoranti e collettività.

Produzione: 100 kg - 150 kg all'ora.

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

Incluso

- 1 set per taglio di patate.

Opzionale

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

ACCESSORI

Set per taglio di patate

Per la tagliapatate manuale CF-5.

Set per taglio di patate intercambiabili per ottenere spessori da 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



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



Linea Compact



► Pag. 102

TAGLIAVERDURE



► Pag. 108

COMBI



► Pag. 115

CUTTER-OMOGENEIZZATORE

TAGLIAVERDURE, CUTTER O COMBINATO

► Pag. 102

TAGLIAVERDURE COMPACT

- Blocco motore + testa tagliaverdure.
- Produzione di prodotto laterale e orientabile.
- Dischi e griglie intercambiabili — più di 35 diversi tipi di tagli e griglie.
- Dotato di rampa di espulsione, vassoio di raccolta e disco espulsore, per ottenere il miglior risultato in ogni utilizzo.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.



► Pag. 115

CUTTER-OMOGENEIZZATORE

- Blocco motore + vasca da tagliaverdure da 4.4 l.
- Lame micro dentate standard, lame lisce e perforate opzionali.
- Tecnologia a lama invertita per prestazioni ottimali.
- Sporgenze laterali per ottenere un risultato omogeneo senza l'intervento dell'utente ed evitare il surriscaldamento del prodotto.
- Coperchio dotato di guarnizione e foro per incorporare gli ingredienti in uso.
- Possibilità di ampliare le sue funzionalità aggiungendo la testa del tagliaverdure.



► Pag. 108

LA SOLUZIONE GLOBALE: 2 IN 1 COMBI TAGLIAVERDURE + CUTTER

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



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



GAMMA **ACTIVE**

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



GAMMA **ULTRA**

- Velocità variabile.
- Tecnologia "brushless": massima efficienza.
- Pannello di controllo avanzato che offre tutte le informazioni a colpo d'occhio: pieno controllo del processo. Timer avanzato.
- Programmi integrati e personalizzabili.

Linea **Compact**

Una macchina, **3 modalità di lavoro**

DISCO ESPULSORE

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



GRAVITY SLIDE SYSTEM

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



VASSOIO DI RACCOLTA

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



Tagliaverdure professionali

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

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



Linea COMPACT: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza.
- Grande capacità: Produzione fino a 350 kg/h.
- Uscita del prodotto laterale e orientabile (uscita a dx / sx).
- Gravity slide system: dotato di rampa di espulsione del prodotto per gravità. Permette di ricostituire il prodotto per la conservazione o la presentazione.
- Contenitore di raccolta interno incluso: per la raccolta di tagli Déli-cut e altri tagli delicati e di piccole dimensioni.
- Possibilità di espandere le sue funzionalità aggiungendo la testa del cutter.

Linea HEAVY-DUTY: Un taglio perfetto

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

Progettati per l'uso professionale e continuativo

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

Ampia gamma di tagli

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

Manutenzione, sicurezza e igiene

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

	ACTIVE				ULTRA		
	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUIDA ALLA SCELTA							
Coperti (da / a)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Produzione ora	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
CARATTERISTICHE							
Area bocca entrata	89 cm²	136 cm²	286 cm²	273 cm²	89 cm²	136 cm²	286 cm²
Velocità motore	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA							
Monofase	800 W	550 W	550 W		1100 W	1500 W	1500 W
Trifase		550 W	550 W	750 W			
DIMENSIONI ESTERNE							
Dimensioni esterne	378 x 309 x 533 mm	389 x 405 x 544 mm	391 x 396 x 652 mm	430 x 420 x 810 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm
Peso netto	15.2 kg	21 kg	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg

**ACTIVE e ULTRA**

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

**Un taglio perfetto**

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

**Design ergonomico**

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

**Uscita laterale del prodotto**

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

**Contenitore di raccolta interno**

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

**Design orientabile**

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

**Possibilità di aggiungere la funzione cutter**

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

**Gravity slide system**

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

**Pulizia facile**

Pressore e coperchio facilmente smontabili per la pulizia.

**Pulitore universale per griglie**

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

**Taglio esclusivo Déli-cut**

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



ACTIVE

Accessori

P. 122

Tagliaverdure professionali. Modelli a una o due velocità.

Prestazioni professionali

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

Una o due velocità

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



TAGLIAVERDURE CA-21

Tagliaverdure compatto. 1 velocità.

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

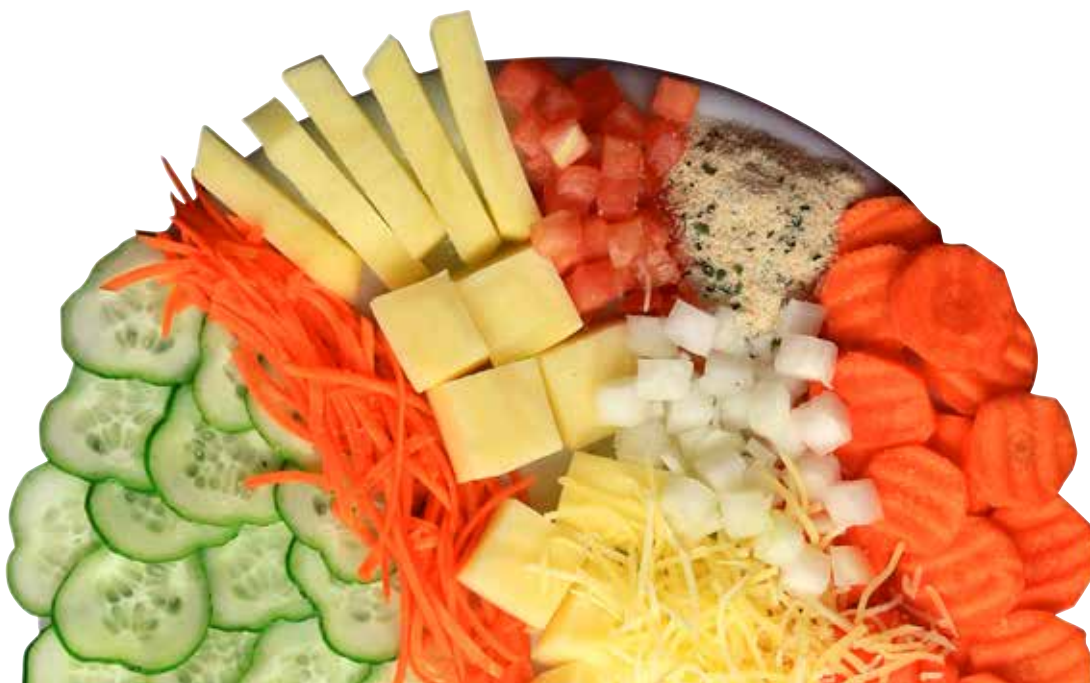
		Produzione ora	Prezzo
1050940	Tagliaverdure CA-21 230/50/1	350 kg	1.071€

Incluso

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

Opzionale

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





TAGLIAVERDURE CA-31

Produzione fino a 450 kg.

Blocco motore a 1 velocità + testa universale.

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

Incluso

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

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-41

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.

Blocco motore a 1 velocità + testa di grande capacità.

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

Incluso

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

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-62

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 1000 kg.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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

ULTRA

Accessori

P. 122

Tagliaverdure professionali. Modelli a velocità variabile.

Con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti

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



Massima efficienza
Grazie alla tecnologia "brushless".



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



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



TAGLIAVERDURE CA-2V

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-3V

Tagliaverdure. Produzione fino a 500 kg.

Blocco motore a velocità variabile + testa universale.

Con tecnologia "brushless".

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

Incluso

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

Opzionale

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



TAGLIAVERDURE CA-4V

Tagliaverdure per grandi produzioni fino a 650 kg.

Blocco motore a velocità variabile + testa per grandi produzioni.

Con tecnologia "brushless".

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

Incluso

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

Opzionale

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



Combi tagliaverdure-cutter

Un taglio perfetto che offre innumerevoli possibilità

Sono costituite da un blocco motore a velocità variabile, testa universale o a grande capacità e una vasca cutter da 4.4, 5 o 8 litri con rotore dotato di lame microdentate.



Nuova linea COMPACT: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità in formato compatto: vasca da 4.4 l. Grande capacità produttiva.
- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Progettato per sfruttare al massimo il tuo spazio di lavoro.
- Vasca di Tritan™ (copoliestere riciclabile destinato all'uso alimentare senza BPA e qualsiasi altro tipo di bisfenolo) lavabile in lavastoviglie e ad elevata resistenza.
- Tecnologia "invert-blade" e miscelatori laterali per una tritatura omogenea e senza traccia.

Linea HEAVY-DUTY (gamma ULTRA) a velocità variabile con tecnologia "brushless": motori potenti ed efficienti

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

Funzione tagliaverdure: un taglio perfetto

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

Funzione cutter: efficienza e prestazioni

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

Built to last

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

Massima comodità per l'utente

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

Manutenzione, sicurezza e igiene

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



	ACTIVE	ULTRA				
	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIDA ALLA SCELTA						
Coperti (da / a)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Produzione ora	50 - 350 kg	50 - 350 kg	100 - 450 kg	100 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 650 kg
CARATTERISTICHE						
Area bocca entrata	89 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacità della vasca	4.4 l	4.4 l	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Velocità cutter (pos.)	1	10	10	10	10	10
RPM Motore (Cutter)	1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Velocità tagliaverdure	1	5	5	5	5	5
RPM Motore (Tagliaverdure)	1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
POTENZA						
Monofase	800 W	1100 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONI ESTERNE						
Dimensioni (Tagliaverdure)	378 x 309 x 533 mm	378 x 309 x 533 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 409 x 552 mm	391 x 400 x 652 mm	391 x 400 x 652 mm
Dimensioni (Cutter)	252 x 309 x 434 mm	252 x 309 x 434 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm	286 x 387 x 487 mm	286 x 387 x 517 mm
Peso netto (Tagliaverdure)	15.2 kg	12.9 kg	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
Peso netto (Cutter)	14.2 kg	11.9 kg	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg

**2 in 1**

Due in uno: tagliaverdure + cutter.

**ACTIVE e ULTRA**

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

**Uscita laterale del prodotto**

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

**Design orientabile**

Funzione tagliaverdure, linea COMPACT: uscita orientabile del prodotto.

**Agitatore incorporato**

Funzione cutter, linea HEAVY DUTY: agitatore incorporato.

**Miscelatori laterali**

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

**Pulizia facile**

Tramoggia, coperchio e vasca facili da smontare.

**Dishwasher-safe**

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

ACTIVE

Accessori

P. 122

Disponibile in linea Compact

Si compone di:

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



1 velocità

Prestazioni professionali in formato compatto.



Pannello di controllo semplice

Utilizzo estremamente intuitivo.



COMBI CK-241

2 in 1. Tagliaverdure + cutter. 1 velocità.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



ULTRA

Accessori

» P. 122

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

Dotato di tecnologia "brushless": massima efficienza

- Blocco motore a velocità variabile + bocca adattata alla produzione offerta + vasca del cutter.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali
- Pannello di controllo avanzato: tutte le informazioni a colpo d'occhio.
- Massima efficienza: mantiene lo stesso valore di coppia per l'intero range di velocità.
- Esclusivo "Force control system": garanzia di un risultato uniforme e di alta qualità.
- Design leggero e compatto: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore tenuta senza richiedere ventilazione.
- Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Opzione per personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.

**Massima efficienza**

Grazie alla tecnologia "brushless".

**Pannello di controllo avanzato**

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

COMBI CK-24V

2 in 1. Tagliaverdure + cutter. Velocità variabile con tecnologia "brushless". Linea Ultra Compact. Blocco motore a velocità variabile + tramoggia tagliaverdure + vasca cutter da 4.4 l. Tecnologia "brushless".



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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBI CK-35V

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

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

Tecnologia "brushless".

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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBI CK-38V

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

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

Tecnologia "brushless".

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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBI CK-45V

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

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

Tecnologia "brushless".

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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBI CK-48V

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

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

Tecnologia "brushless".

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

Incluso

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

Opzionale

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

#LaTexturePerfetta, più facile che mai



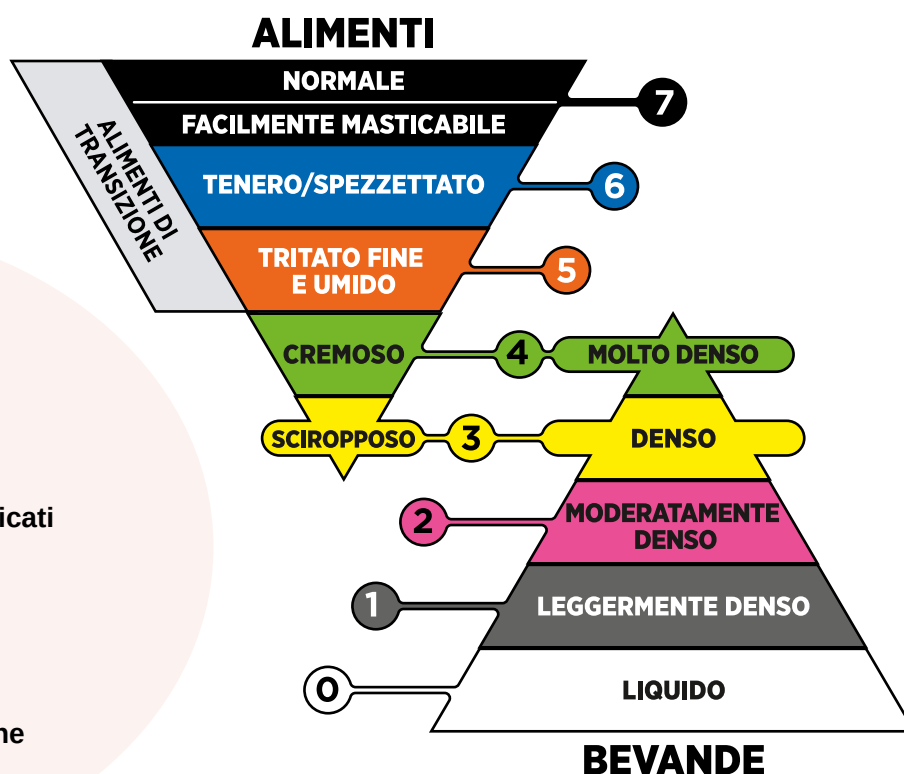
Sapevi che i **cutter-emulsinatori Sammic** sono ideali per ottenere la texture desiderata degli alimenti? Le loro funzioni di programmazione e il "precise pulse" li rendono ideali per texturizzare, permettendo a tutti di mangiare con dignità e godere del cibo in tutte le fasi della propria vita.

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.

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





Cutter - Omogeneizzatori

Cutter-omogeneizzatori che offrono innumerevoli opzioni

Macchina industriale che permette di tagliare, tritare, mescolare, impastare, emulsionare qualsiasi alimento in pochi secondi: erbe e verdure, vari tipi di impasti, carni crude o cotte, pesce, surimi, frutta, frutta secca, ghiaccio, etc.



Línea COMPACT da 4.4 l: formato compatto per prestazioni professionali

- Disponibile nella gamma ACTIVE a una velocità e nella gamma ULTRA a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità in formato compatto: vasca da 4.4 l. Grande capacità produttiva.
- Struttura robusta in polimeri rinforzati con fibra di vetro.
- Vasca di Tritan™ (copoliesteri 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.

Linea HEADY DUTY da 5.5 e 8 l: due capacità, numerose possibilità

- Gamma ACTIVE a due velocità e Gamma ULTRA, a velocità variabile, tecnologia "brushless" a elevata efficienza e prestazioni avanzate.
- Alta capacità: fino a 8 l per prestazioni 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 microdentate 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 Internacional (normativa relativa a igiene, pulizia e materiali a contatto con alimenti).
- 100% tested.



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



ACTIVE e ULTRA

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



Versatile

Rotore con lame intercambiabili.



Alta capacità

Fino a 8 l per prestazioni professionali.



Possibilità di aggiungere la funzione tagliaverdure

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



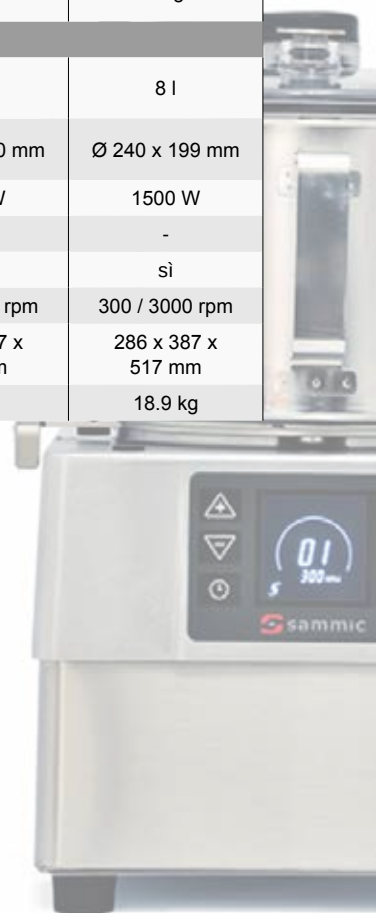
Massima comodità

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



Miscelatori laterali incorporati

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



ACTIVE

Accessori

» P. 122

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

Si compone di:

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

Professionale e robusto:

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

**1 o 2 velocità**

Prestazioni professionali.

**Pannello di controllo semplice**

Utilizzo estremamente intuitivo.

**CUTTER K-41**

Capacità della vasca: 4.4 l. 1 velocità.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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

**CUTTER K-52**

Capacità della vasca: 5.5 l. 2 velocità.

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

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

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

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



CUTTER K-82

Capacità della vasca: 8 l. 2 velocità.

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

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

Incluso

- Set di lame microdentate.

Opzionale

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

ULTRA

Accessori

» P. 122

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

Dotato di tecnologia "brushless": massima efficienza

- Blocco motore a velocità variabile + bocca adattata alla produzione offerta + vasca del cutter.
- Lame microdentate di serie, lisce o perforate opzionali
- Pannello di controllo avanzato: tutte le informazioni a colpo d'occhio.
- Massima efficienza: mantiene lo stesso valore di coppia per l'intero range di velocità.
- Design leggero e compatto: pesano meno, occupano meno spazio.
- Migliore tenuta senza richiedere ventilazione.
- Generano meno rumore: miglioramento ambientale sul posto di lavoro.
- Programmi integrati parametrizzabili per ottenere la texture desiderata in pochi secondi e in modo standardizzato: texture densa, texture fine, impulsi (funzione PrecisePulse).
- Opzione per personalizzare i programmi per la standardizzazione delle ricette.



Pannello di controllo avanzato

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



Versatile

Rotore con lame intercambiabili e agitatore incorporato.



Massima efficienza

Grazie alla tecnologia "brushless".



Personalizza il tuo cutter

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



Risultato omogeneo garantito

Tecnologia "Invert-blade" per un risultato omogeneo.



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-4V

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

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-5V

Capacità della vasca: 5.5 l. Velocità variabile.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



CUTTER - OMOGENIZZATORE KE-8V

Capacità della vasca: 8 l. Velocità variabile.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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

Déli-cut

Un taglio con un'identità unica



Ti presentiamo il taglio più universale e versatile per lo Chef

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



Linea Compact

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



Disco da taglio
FCES-4+4G



Griglia
FMS-8

Linea Heavy Duty

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



Disco da taglio
FCE-4+4G



Griglia
FMC-8D

GUIDA AI TAGLI

COMPACT LINE



FCS



FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF



SHG



ACCESSORI - TAGLIAVERDURE / CUTTER · LINEA COMPACT

Testa tagliaverdure per K-41 / KE-4V



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

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

		Prezzo
2059760	Testata Tagliaverdure 21/2V	354€

Vasca Cutter



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

- Vasca cutter aggiuntiva da 4.4 l con coperchio per cutter K-41 / KE-4V o tagliaverdure-cutter CK-241 / CK-24V.
- Consente inoltre di convertire la tagliaverdure CA-21 / CA-2V in un modello combinato.
- Il rotore con le lame è ordinato separatamente.

		Prezzo
2059762	Vasca cutter 4.4 l (con coperchio, senza lame)	276€

Rotori con lame



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

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

		Prezzo
2059748	Gruppo coltelli con lame dentate CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€
2059750	Gruppo coltelli con lame lisce CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€
2059752	Gruppo coltelli con lame forate CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	162€



Dischi FCS



Dischi per tagliare a fette.

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

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



Dischi FCOS



Per tagliare fette ondulate.

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

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



Griglie per cubi FMS



Griglie per cubi.

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

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





Griglie per stick FFS

Griglie per fritti.

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

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



Dischi FCES

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

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



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



Kit di taglio Déli-cut - Linea Compact

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

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

Kit composto da:

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



novità

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





Dischi per grattugiare SHS



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

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



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

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	25€

novità



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.

Pizza & Pasta

■ Kit "Pizza - Pasta"

I TAGLI NECESSARI PER LE TUE PIZZE E PIATTI DI PASTA

Include:

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

Taco - Burger

■ Kit "Taco - Burger"

QUALITÀ E PRODUTTIVITÀ PER I TUOI TACOS

Include:

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

Bistro-Café

■ Kit "Bistro - Café"

IL NECESSARIO PER IL TUO BAR O PICCOLA CUCINA

Include:

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

Asian

■ Kit "Asian"

#ILTAGLIO PERFETTO PER IL TUO RISTORANTE DI CUCINA ASIATICA

Include:

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

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



Supporto per dischi e griglie



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

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

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

Pulitore universale per griglie QC-U



novità

Progettato per pulire tutte le griglie di tutti i tagliaverdure.

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

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

		Prezzo
1010367	Pulitore universale per griglie QC-U	35€



ACCESSORI - TAGLIAVERDURE / CUTTER · LINEA HEAVY DUTY



Bocca con tubi

Per il taglio di prodotti lunghi.

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

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

Valido per:

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

*Consultare codice per modelli precedenti.

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



Tramoggia ad alta capacità

Bocca ad alta capacità.

Incluso nei taglia verdure CA-41/CA-4V e nelle macchine combinate CK-45V / CK-48V. Accessorio opzionale per taglia verdure CA-62.

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

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

		Prezzo
1050122	Testa produzione elevata CA-41 / CA-62	949€
1050126	Testa produzione elevata CA-4V / CK-45V / CK-48V	949€



Tramoggia semiautomatica

Bocca semiautomatica per grandi produzioni.

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

- Costruzione in acciaio inox e materiali di altissima qualità adatti al contatto alimentare.
- Fori da Ø 75 mm.

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

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

Vasca Cutter aggiuntiva

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

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

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



novità



Lame CK / K / KE

Gamma di lame per cutter e emulsionatori Sammic.

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

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



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

Miscelatori "Cut & Mix" CK / K / KE

Per ottenere una maggiore omogeneità del prodotto.

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



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

Supporto - carrello

Accessorio opzionale per tutti i tagliaverdure e modelli combi Sammic.

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



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

Disco FC-D

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

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

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



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



Disco FCC



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

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

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

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

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



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

Disco FCO



Per tagliare a fette ondulate.

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

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

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

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



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

Griglia FFC



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

Necessario aggiungere disco da taglio.

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

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

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



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



Griglia FMC



Griglia per taglio a cubetti

Necessario aggiungere disco da taglio.

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



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

Disco FCE



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

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



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

Kit di taglio Déli-cut - Heavy Duty



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

novità



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



Dischi grattugia SH

Dischi grattugia per taglia verdura o combinati taglia verdure-cutter di 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-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 e accessorio CR-143.**
- **Per combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.**



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

Kit passapurè FP+

Kit per tagliaverdure e combinato tagliaverdure-cutter.

Ideale per purè di patate.

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



		Prezzo
1010390	Accessorio griglia passapurè FP	157€

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

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



novità

Pack dischi e griglie - Heavy Duty

Dischi e griglie per ogni uso.

Kit base

■ Kit base di dischi e griglie per Heavy Duty

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

Comprende:

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

Pizza & pasta

■ Kit "Pizza & pasta"

TAGLIA TUTTO CIÒ DI CUI HAI BISOGNO NEL TUO RISTORANTE ITALIANO

Comprende:

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

Taco - Burger

■ Kit "Taco - Burger"

QUALITÀ E PRODUTTIVITÀ PER I TUOI TACOS

Include:

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

Bistro-Café

■ Kit "Bistro - Café"

IL NECESSARIO PER IL TUO BAR O PICCOLA CUCINA

Include:

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

Asian

■ Kit "Asian"

#ILTAGLIO PERFETTO PER IL TUO RISTORANTE DI CUCINA ASIATICA

Include:

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

College

■ Kit "College"

OTTIENI TUTTI I TAGLI NECESSARI PER LA TUA MENSA SCOLASTICA

Include:

- Disco per tagliare FC-3D
- Disco per tagliare FCC-5+
- Disco per tagliare FCE-4x4G
- Disco per 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

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

Supporto per dischi e griglie



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

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

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

Quick Cleaner: pulisci-griglie



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

- Il kit comprende una base-appoggio e un coperchio per ciascuna misura della griglia.
- Disponibile per griglie per cubettare FMC-8D (8 x 8 mm) o FMC-10D (10 x 10 mm).
- Per tutte le altre misure, può essere utilizzato il pulitore universale per griglie QC-U.

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

Pulitore universale per griglie QC-U



novità

Progettato per pulire tutte le griglie di tutti i tagliaverdure.

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

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

		Prezzo
1010367	Pulitore universale per griglie QC-U	35€



Trituratori-frantumatori professionali

Trituratori-frantumatori industriali portatili

Versatilità, ergonomia, robustezza e durata.

■ All-in-one

VERSATILITÀ, SENZA NECESSITÀ DI STRUMENTI ACCESSORI

- Gamma completa e versatile, progettata per effettuare diverse preparazioni senza la necessità di strumenti accessori.
- Lama Y-blade professionale in acciaio temperato e affilatura di lunga durata.
- Velocità fissa o variabile, a seconda della portata e del modello (vedi tabelle).
- Progettato per funzionare in contenitori da 10 a 250 litri di capacità.

■ Enhanced UX

MASSIMO COMFORT PER L'UTENTE

Click-on-arm

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

Uso intuitivo

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

Funzionamento continuo

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

Lavora senza schizzi

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

■ Built-to-last

DURATA GARANTITA

- Prestazioni professionali: sono in grado di lavorare a lungo termine senza surriscaldare l'alloggiamento.
- Life-plus: dotato di motori che hanno superato i test di utilizzo più impegnativi.
- Geometria studiata: carcasse progettate per impedire loro di rotolare e cadere.
- Facile pulizia: i bracci possono essere puliti in lavastoviglie.

**Accessori****>> P. 144**

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

	GAMMA XM					
	MB-31	B-30	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72
CARATTERISTICHE						
Potenza Totale	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	750 W
Velocità, min-max	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm
FUNZIONE TRITURATORE						
Capacità massima recipiente	30 l	60 l	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l
Massima profondità di lavoro	207.3 mm		283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm
Diametro lama	55 mm		60 mm	60 mm		70 mm
Diametro coprilama	92.2 mm		101 mm	101 mm		123.3 mm
Lunghezza braccio tritratore	306 mm		425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm
Lunghezza totale	615 mm		765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm
FUNZIONE SBATTITORE						
Capacità (albumi)	2 - 50	2 - 50		2 - 80	2 - 80	
Lunghezza braccio frullatore	396 mm	396 mm		405 mm	405 mm	
Lunghezza totale (con braccio tritratore)	704 mm	704 mm		746 mm	746 mm	
PESO NETTO						
Peso netto	4.61 kg	3.51 kg	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg

**Professionale**

Progettato per un uso professionale e intensivo.

**Versatile**

Versatilità senza strumenti accessori.

**Ergonomico**

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

**Built-to-last**

Fatto per durare.

**Massima comodità**

Opzionale: supporto "Quick fix" per recipienti.

**SmoothControl**

Controllo della velocità intelligente.

**Bracci ultra-resistenti**

In grado di sopportare alte temperature durante il funzionamento e adatti per la lavastoviglie.

**Sistema TiltStop**

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



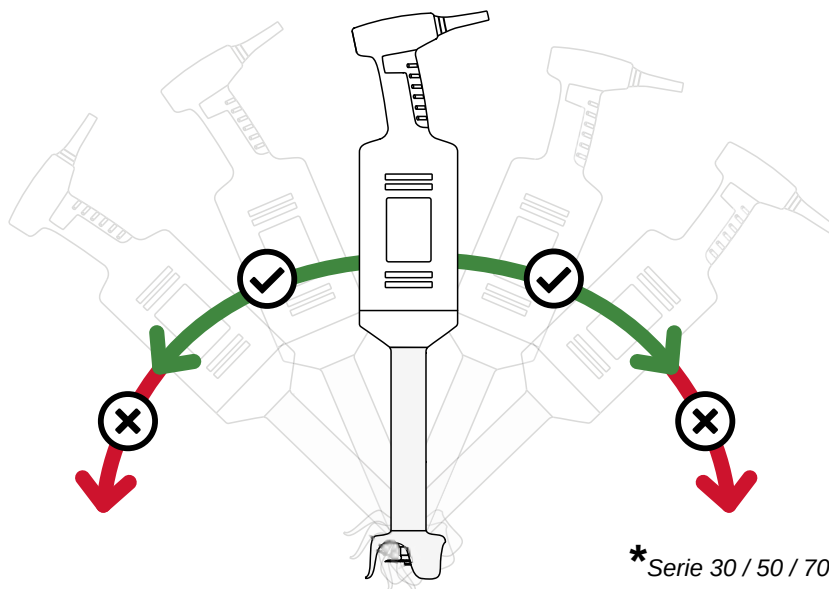
Gamma XM **migliorata**

Esclusivo sistema

TiltStop*

Migliorando la sicurezza sul luogo di lavoro

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



*Serie 30 / 50 / 70.



SmoothControl

Nuovo sistema di controllo della velocità

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

Bracci ultra-resistenti e lavabili in lavastoviglie

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

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



Emulsifier® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novità

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

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

A cosa serve?

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

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

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



GAMMA XM



FRANTUMATORE XM-12

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

- Braccio MA-11.



novità

FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

- Braccio MA-11.



FRANTUMATORE XM-21 / XM-22

Tritatutto professionale. 300 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBINATO MB-21

Tritatutto e frusta professionale. 300 W.

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

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

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-21.
- Frusta BA-20.
- Supporto a parete.

Opzionale

- Braccio tritatutto MA-22.



FRULLATORE B-20

Frusta professionale. 300 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



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

Tritatutto professionale. 400 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBINATO MB-31

Tritatutto e frusta professionale. 400 W.

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

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

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio tritatutto MA-31.
- Frusta BA-30.
- Supporto a parete.

Opzionale

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



FRULLATORE B-30

Frusta professionale. 400 W.

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

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

Incluso

- Blocco motore a velocità variabile.
- Frusta BA-30.
- Supporto a parete.

Opzionale

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



TRITURATORE XM-51 / XM-52

Tritatutto professionale. 570 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



COMBINATO MB-51

Tritatutto e frusta professionale. 570 W.

- Blocco motore a velocità variabile.
- Braccio 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	810€

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	658€

Incluso

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

Opzionale

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



FRANTUMATORE XM-71 / XM-72

Tritatutto professionale. 750 W.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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

ACCESSORI - TRITURATORI-SBATTITORI PROFESSIONALI

Emulsionizer PRO 1.0



novità

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

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

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

Blocchi motori

Blocchi motori senza bracci



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

Bracci

Bracci frantumatori e bracci sbattitori per tritatori-sbattitori Sammic.



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

Supporto Quick-Fix per recipienti



Consente di fissare i frantumatori al recipiente.

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



		Prezzo
3030314	Supporto "Quick fix" per XM	57€

Supporto scorrevole



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

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

		Prezzo
3030320	Supporto scorrevole	140€

Espositore su piede per XM



Espositore su piede per frantumatori XM di Sammic.

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



		Prezzo
3030900	Espositore su piede XM	340€

Turbo-frantumatori

Turbofrantumatori a 1 o 2 velocità

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



Ideali per grandi produzioni

- Progettati per grandi produzioni e per uso frequente e lavaggi frequenti.
- Per mescolare e frantumare direttamente nella vasca brodi, zuppe, salse, ecc.
- Ideali per cucine di grandi produzione e per l'industria alimentare.
- Modelli a 1 o 2 velocità.

Costruzione molto robusta

- Prodotto in acciaio inossidabile 18/10.
- Progettato per grandi produzioni.
- Permettono di lavorare in vasche fino a 800 litri.
- Braccio da 600 mm adattato per funzionare con qualsiasi tipo di bollitore.
- Timer da 0 a 60 min.

Gestione facile e conveniente

- Possibilità di spostarsi in diverse direzioni e regolabile in altezza.
- Macchina montata su carrello con 4 ruote in gomma con trattamento antiscivolo, di cui 2 con freno.
- Braccio bilanciato che ne impedisce la caduta o il ribaltamento quando non bloccato
- Braccio dotato di una leva di bloccaggio che consente di bloccare l'interruttore con una mano mentre si tiene il carrello con l'altra.
- Pannello di controllo a tenuta stagna situato nel carrello in posizione inclinata: facile accesso e lascia il braccio libero, facilitando il suo movimento.
- Il timer consente alla macchina di funzionare senza l'intervento dell'utente.

Versatilità con 3 tipi di griglie intercambiabili

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia 30D multiuso.
- Griglia 42D fa in modo che il prodotto sia molto fine.

Sicurezza garantita

- Microinterruttore di sicurezza che controlla la posizione del braccio.
- Protezione di sicurezza nella testa del tritatore.
- Dispositivo di sicurezza per mancanza di corrente.



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

**Grande produzione**

Progettato per pentole fino a 800 litri.

**Una o due velocità**

Modelli a una o due velocità.

**Versatile**

Griglie intercambiabili per ottenere la finitura desiderata.

**TURBO-FRANTUMATORE TRX-21**

1 velocità.

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

		Prezzo
3030501	Turbo frantumatore TRX-21 230-400/50/3N	5.860€
	TRX-21 1.500 rpm - 230-400V/50Hz/3N (con 1 griglia)	6.094€

Incluso

· Carrello, motore e braccio (senza griglie).

Opzionale

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D per un utilizzo generico.
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.

**TURBO-FRANTUMATORE TRX-22**

2 velocità.

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

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

Incluso

· Carrello, motore e braccio (senza griglie).

Opzionale

- Griglia 21D per prodotti fibrosi.
- Griglia standard 30D per un utilizzo generico.
- Griglia 42D per ottenere un prodotto finissimo.

ACCESSORI**Griglie per TRX**

3 tipologie di griglie per ogni uso.

Griglie facilmente intercambiabili che si adattano alle esigenze di ogni operatore o prodotto.



- 21D: per prodotti fibrosi.
- 30D: multiuso.
- 42D: per ottenere un prodotto finissimo.

		Prezzo
4032401	Griglia 21 denti	234€
4032403	Griglia 30 denti	234€
4032389	Griglia 42 denti	234€

Tagliapane professionale per baguette

Tagliapane elettrico a fette

Produzione dalle 8.400 alle 16.800 fette/ora inserendo uno o due filoni, a seconda della larghezza. Perfetta per bar che servono stuzzichini o aperitivi, per menù, hotel, mense scolastiche, ospedali, ecc... che richiedono una produzione elevata e veloce.

Versatilità ed efficienza di taglio

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

Qualità, igiene e sicurezza

- Fabbriati in acciaio inox.
- Risparmio: rapidità operativa, taglio uniforme e massimo sfruttamento del prodotto.
- Igiene grazie alla minore movimentazione del pane.
- Facile da pulire.
- Lama estraibile.
- Sistema di sicurezza nella copertura e griglia di protezione per le mani sulla bocca di inserimento.



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



Uno o due filoni

Per uno o due filoni contemporaneamente.



TAGLIAPANE CP-250 PER BAGUETTE

Produzione di 8.400 / 16.800 fette all'ora (1 / 2 filoni).

Lo spessore delle fette è compreso tra 20 e 90 mm.

	Prezzo
1050225 Tagliapane CP-250 230/50/1	2.193€

Opzionale

- Supporto in acciaio inossidabile.

ACCESSORI



Supporto per tagliapane

Accessorio per tagliapane CP-250.

- Realizzato in acciaio inox.
- 2 ruote per la facilità di trasporto.
- Piattaforma intermedia regolabile a 6 altezze per posizionare il contenitore per la raccolta del pane tagliato.
- Altezza minima a 175 mm da terra.
- Altezza massima a 420 mm da terra.

	Prezzo
1050230 Supporto CP-250	587€



Impastatrici planetarie

Planetarie e impastatrici industriali: montano, miscelano e impastano

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



■ Versatilità e sicurezza nell'uso

- Protezione di sicurezza ad azionamento manuale.
- Sollevamento-abbassamento della ciotola mediante apposita leva.
- Con doppio microruttore di sicurezza.
- Ciotola in acciaio inox.
- Facile da pulire.

■ Dotate di gancio impastatore, pala miscelatrice e sbattitore con fruste

- **Gancio impastatore:** per ottenere pasta per pane, dolci, pizza, croissant, biscotti.
- **Paletta miscelatrice:** consente di preparare creme, impasti per torte, ecc.
- **Sbattitore con fruste:** per montare albumi, meringhe, maionese, creme morbide, ecc.

■ BM-5 / BM-5E

- Particolarmente indicate da banco.
- Variatore di velocità con sistema continuo, senza scaglioni.
- **BM-5:** per un lavoro intensivo.
- **BM-5E:** motore universale.

■ BE-10/20/30/40

- La gamma di impiastatrici **BE di SAMMIC** prevede robusti motori trifase alimentati da variatori elettronici estremamente affidabili. I frullatori possono quindi essere collegati all'alimentazione elettrica mediante presa monofase.
- **BE-10:** modello ideale da banco.
- **BE-20 / 30 / 40:** modelli da pavimento.
- Timer elettronico 0-30 min e possibilità di funzionamento continuo.
- Segnale acustico al termine del ciclo.
- Variazione elettronica di velocità.
- Indicazione protezioni non attive.
- Modelli combinati disponibili per tutta la gamma BE.
- Facile accesso agli accessori, situati nella parte frontale.
- Accessori disponibili: tritacarne, affettatrice-grattugia e pressapurè.
- Protezione rinforzata contro l'acqua.
- Piedini in acciaio inox.
- Colonna in acciaio inox opzionale per BE-20/30.
- Paiolo robusto e resistente.
- Manutenzione e riparazione semplice.
- **Opzionale per BE-20:** riduzione a 10 l.
- **Opzionale per BE-30:** riduzione a 10 l.
- **Opzionale per BE-40:** riduzione a 20 l.

■ Accessori opzionali

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

Consultare modelli disponibili per barche.



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



Una soluzione completa
Dotato di vasca + 3 accessori.



Conforme alla norma UNE-EN 454/2015

Modelli BE: conformi a UNE-EN 454/2015



IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5E

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso standard.

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

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Miselatore, per tutti i tipi di emulsione.





IMPASTATRICE PLANETARIA BM-5

Modello da banco. Vasca da 5 litri.

Per un uso intensivo.

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

Incluso

- Vasca in acciaio inossidabile.
- Gancio per impastare a spirale, per tutti i tipi di pasta dura.
- Pala di miscelazione, per paste morbide e di pasticceria.
- Misceleatore, per tutti i tipi di emulsione.



IMPASTATRICI PLANETARIE BE-10 / BE-10C

Modello da banco. Vasca da 10 litri.

Modello C, con presa per accessori.

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

Incluso

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

Opzionale

- Presa di accessori.



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

Modello a pavimento. Vasca da 20 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

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

Incluso

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

Opzionale

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



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

Modello a pavimento. Vasca da 30 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

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

Incluso

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

Opzionale

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

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

Modello a pavimento. Vasca da 40 litri.

Modello C, con presa per accessori.

Modello I, con colonna in acciaio inossidabile.

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

Incluso

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

Opzionale

- Presa per accessori.
- Colonna in acciaio inossidabile.
- Attrezzature di riduzione a 20 l.
- Carrelli per vasca.
- Kit base con ruote per spostare l'impastatrice.

ACCESSORI

Vasche per impastatrici planetarie

Vasche aggiuntive per impastatrici planetarie Sammic.

Vasca in acciaio inossidabile AISI-304 per impastatrici planetarie BM / BE di Sammic. Robuste e resistenti.



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

Attrezzature per riduzione

Per impastatrici planetarie.

Consentono di ottenere produzioni minori nelle impastatrice di maggior capacità.

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

Si compone di una vasca e tre utensili:

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



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

Carrelli per vasche

Carrelli per il trasporto della vasca.

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



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

Kit base con ruote

Per spostare l'impastatrice planetaria.

Appositamente progettato per utenti che abbiano l'esigenza di spostare continuamente l'impastatrice planetaria.

- Struttura in acciaio inossidabile.
- Con leva.

Nota: non adatto per modelli da 5 e 10 litri.



		Prezzo
1500265	Kit ruota impastatrici planetarie BE	385€



Tagliaverdure-Grattugia CR-143

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

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

		Prezzo
1010026	Tagliaverdure CR-143	538€



Tritacarne HM-71

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

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

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).

		Prezzo
1010045	Tritacarne HM-71	509€



Passapurè P-132

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

Per macchine con opzione combinata.

- Si può utilizzare sia con i pelapatate PPC sia con le impastatrici planetarie con presa per accessori (opzione C).

		Prezzo
1010052	Passatutto P-132	599€

Stendipizza

Macchina tendipasta

Macchina impastatrice per basi per pizza di vari spessori.



Funzionamento efficiente e durabilità

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

Versatilità e sicurezza nell'uso

- **DF-30 / DF-40**: rullo superiore inclinato.
- **DF-40P**: rulli paralleli.
- **DF-30 / DF-40**: ideale per pizza tonda grazie alla presenza del bilancino centrale.
- Sistema di trasmissione con ingranaggi.
- Spessori selezionabili su entrambi i rulli.
- Spessori regolabili da 0 a 5 mm.
- Protezione rulli in plexiglass trasparente per la massima sicurezza senza alterare la visibilità.

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



Inizio per sensore

Esclusivo sistema ad avviamento automatico.




STENDIPIZZA DF-30

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

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


STENDIPIZZA DF-40

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

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


STENDIPIZZA DF-40P

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

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



Tritacarne professionali

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



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

Vi offriamo modelli tritacarne e modelli combinati tritacarne-grattugia:

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



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

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

GAMMA TRITACARNE

Tritacarne professionali

Tritacarne professionali

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

Costruzione robusta

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

PS-12/P-12I

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

PS-22/32:

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

PS-22I:

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



TRITACARNE PS-12

Produzione: fino a 100 kg/h.

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

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

Incluso

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

Opzionale

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



novità

TRITACARNE P-12I

Produzione: fino a 140 kg/h.

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

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

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



novità

TRITACARNE P-221

Produzione: fino a 280 kg/h.

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

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

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



TRITACARNE PS-22

Produzione: fino a 280 kg/h.

- Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.
- Disponibile con sistema Enterprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

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

Incluso

- Gruppo motore.

Opzionale

- Gruppo tritacarne inox, Enterprise
- Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)
- Piastre da taglio 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



TRITACARNE PS-32

Produzione: fino a 425 kg/h.

- Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.
- Disponibile con sistema Enterprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

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

Incluso

- Gruppo motore.

Opzionale

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

TRITACARNE - GRATTUGIA

Macchine tritacarne - grattugia e grattugie.

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



novità

TRITACARNE-GRATTUGIA PR-12I

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

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

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

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

Incluso

- Piastra da taglio da 6 mm.



TRITACARNE-GRATTUGIA PR-22I

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

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

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione è costruito interamente in acciaio inox 18/8 e alluminio.
- La tramoggia e il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- Il tritacarne grattugia PR-22I risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- Dimensioni in bocca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

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

Incluso

- Piastra da taglio da 6 mm.

Opzionale

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



GRATTUGIA GSE-2 / GSE-2 MIGNON

Grattugia per formaggio o pane.

Ideale per collettività, settore alberghiero e alimentare.

- Grattugia per formaggio e pane.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo.
- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- La grattugia GSE risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.

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

ACCESSORI

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 Entreprise e Unger (taglio doppio).



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

Affettatrici

Affettatrici professionali per salumi e carne

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



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

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

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

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

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

AFFETTATRICI - LINEA SMALL

Trasmissione a cinghia

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



novità

AFFETTATRICE GSS-250

Lama da Ø 250 mm.

Trasmissione a cinghia.

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



novità

AFFETTATRICE GSS-275

Lama da Ø 275 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051026	Affettatrice GSS-275 230/50/1	275 mm	851€



novità

AFFETTATRICE GSS-300

Lama da Ø 300 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051028	Affettatrice GSS-300 230/50/1	300 mm	1.172€

AFFETTATRICI - LINEA MEDIUM

Trasmissione a cinghia

- Macchina affettatrice realizzata in lega speciale di alluminio anodizzato, igienico e anticorrosivo.
- Affettatrice professionale con anello coprilama e blocco carrello.
- Lama di taglio universale con rilievo.
- Motore ventilato di grande potenza.
- Affilatore di facile montaggio.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Piatto montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti.
- Facile pulizia, senza bisogno di attrezzi. Punti di presa smontabili adatti per lavastoviglie.
- Doppio interruttore luminoso 24 V.
- Scheda elettronica di sicurezza.



novità

AFFETTATRICE GSM-250

Lama da Ø 250 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051034	Affettatrice GSM-250 230/50/1	250 mm	1.103€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.



novità

AFFETTATRICE GSM-275

Lama da Ø 275 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051036	Affettatrice GSM-275 230/50/1	275 mm	1.135€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.



novità

AFFETTATRICE GSM-300

Lama da Ø 300 mm.

Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051038	Affettatrice GSM-300 230/50/1	300 mm	1.350€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

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.



novità

AFFETTATRICE GSL-300

Lama da Ø 300 mm.

Affettatrice di grande capacità. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051040	Affettatrice GSL-300 230/50/1	300 mm	2.096€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.



novità

AFFETTATRICE GSL-350

Lama da Ø 350 mm.

Affettatrice di grande capacità. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051042	Affettatrice GSL-350 230/50/1	350 mm	2.610€

Incluso

- Lama di taglio universale con rilievo.

AFFETTATRICI AD INGRANAGGI

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi

Affettatrice professionale. Trasmissione ad ingranaggi.

- Macchina affettatrice professionale fabbricata in lega speciale di alluminio anodizzato, igienico e anticorrosivo.
- Affettatrice professionale con anello, blocco carrello ed estrattore lama.
- Motore ventilato di grande potenza.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Piatto montato su boccole e cuscinetti autolubrificanti.
- Affilatore non estraibile.
- Doppio interruttore luminoso 24 V.
- Scheda elettronica di sicurezza.
- Facile da pulire.



novità

AFFETTATRICE GGS-300

Lama Ø 300 mm.

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi.

		Diametro lama	Prezzo
5051054	Affettatrice GGS-300 230/50/1	300 mm	3.021€
5051062	Affettatrice GGS-300 230-400/50/3	300 mm	3.021€



novità

AFFETTATRICE GGS-350

Lama Ø 350 mm.

Affettatrice a trasmissione mediante ingranaggi

		Diametro lama	Prezzo
5051056	Affettatrice GGS-350 230/50/1	350 mm	3.252€
5051064	Affettatrice GGS-350 230-400/50/3	350 mm	3.252€

AFFETTATRICI VERTICALI

Affettatrici verticali per carne fresca o salumi

- Affettatrice fabbricata interamente in alluminio altamente lucidato e protetta dall'ossidazione anodica.
- Affilatore di precisione incorporato.
- Lama di taglio universale con rilievo.
- Anello di protezione contro l'ingresso di acqua e grasso nel meccanismo della lama.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 16 mm.
- Base costituita da un'unica parte. Il carrello scorre su cuscinetti.
- Dotato di anello protettivo della lama e blocco del carrello.
- Doppio interruttore luminoso a 24 V.
- Piastra elettronica di sicurezza.
- Facile pulizia, senza bisogno di attrezzi. Punti di presa rimovibili e lavabili in lavastoviglie. La maggiore distanza tra la base e la lama facilita la pulizia.



novità

AFFETTATRICE VERTICALE VML-350 (SPECIALE PER CARNE)

Lama da Ø 350 mm. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051044	Affettatrice VML-350 230/50/1	350 mm	3.127€
5051053	Affettatrice VML-350 230-400/50/3	350 mm	3.127€



novità

AFFETTATRICE VERTICALE VSS-300 (SPECIALE PER SALUMI)

Lama da Ø 300 mm. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051048	Affettatrice VSS-300 230/50/1	300 mm	1.928€



novità

AFFETTATRICE VERTICALE VSL-350 (SPECIALE PER SALUMI)

Lama da Ø 350 mm. Trasmissione a cinghia.

		Diametro lama	Prezzo
5051046	Affettatrice VSL-350 230/50/1	350 mm	3.050€

AFFETTATRICI MANUALI A VOLANO

Affettatrici per salumi ad azionamento manuale

Affettatrice per salumi ad azionamento manuale. Massima precisione. Robusta, affidabile e resistente.

- Volano "margherita" e decorazione metallizzata.
- Taglio preciso, preservando le caratteristiche organolettiche del prodotto, evitando il surriscaldamento per attrito.
- Costruita in alluminio con parti in acciaio inossidabile.
- Componenti di supporto in acciaio inossidabile.
- Rivestimento con smalto e trattamento a alta temperatura per facilitare la pulizia, garantendo l'igiene assoluta.
- L'azionamento manuale consente di operare in luoghi privi di alimentazione elettrica.
- Regolazione decimale dello spessore di taglio da 0 a 2,5 mm - 9 posizioni.
- L'affilatore incorporato semplifica il lavoro e mantiene la macchina in perfette condizioni di funzionamento.
- Dotata di anello di protezione in conformità alle normative CE.
- Facile da pulire, senza bisogno di attrezzi. I punti di presa rimovibili sono lavabili in lavastoviglie. La maggiore distanza tra la cassa e la lama facilita la pulizia.



novità

AFFETTATRICE MANUALE A VOLANO

Affettatrice per salumi ad azionamento manuale.

		Diametro lama	Prezzo
5051050	Affettatrice manuale VS-300R - Colore: rosso	300 mm	6.384€
5051052	Affettatrice manuale VS-300B - Colore: nero	300 mm	6.384€

Opzionale

· Supporto

ACCESSORI



novità

Supporto per affettatrice a volano

Ideale per l'esposizione della macchina Volano.

		Prezzo
5051150	Piedistallo VS-300R - Colore: rosso	1.764€
5051152	Piedistallo VS-300B - Colore: nero	1.764€



Segaoossi

Sega per ossa, prodotti congelati, costine, ecc. per strutture ricettive e ristoranti



Sega per ossa e prodotti congelati con ampiezza di taglio da 215 o 249 mm. Ideale per le macellerie.

Prestazioni e facilità d'uso

- Offrono un design moderno
- Manipolazione facile e sicura
- Sono ideali per alimenti e ristorazione.
- Realizzato interamente in acciaio inossidabile.

Precisione, sicurezza e facilità di pulizia

- Taglio di alta precisione grazie alla regolazione semplice ed esatta della puleggia di trasmissione, che ne consente la regolazione in altezza e inclinazione.
- Microinterruttore di sicurezza sul coperchio frontale.
- Raschietto a lama facilmente rimovibile.
- Dotato di vasca raccolta rifiuti facilmente smontabile.
- Facile da pulire.
- Macchine certificate secondo quanto previsto dalla normativa CE in materia di igiene e sicurezza e dalle normative specifiche relative al prodotto.

	SH-155	SH-182
Dimensioni lama	1550 mm x 16 mm	1820 mm x 16 mm
Ampiezza taglio	215 mm	249 mm
Spessore taglio (max)	170 mm	180 mm
POTENZA TOTALE		
Monofase	750 W	950 W
Trifase	750 W	1150 W
Dimensioni della lama	1450 rpm	1450 rpm
Velocità di taglio	15 m/seg	16 m/seg
Dimensioni piano lavoro	395 mm x 415 mm	400 mm x 470 mm
DIMENSIONI ESTERNE		
Larghezza	425 mm	435 mm
Profondità	425 mm	470 mm
Altezza	835 mm	958 mm
Peso netto	32 kg	35 kg

SEGAOSSA SH-155

Ampiezza taglio: 215 mm.

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

		Ampiezza taglio	Prezzo
5150020	Segaoossi SH-155 230-400/50/3	215 mm	3.331€
5150025	Segaoossi SH-155 230/50/1	215 mm	3.539€

SEGAOSSA SH-182

Ampiezza taglio: 249 mm.

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

		Ampiezza taglio	Prezzo
5150030	Segaoossi SH-182 230-400/50/3	249 mm	4.173€
5150035	Segaoossi SH-182 230/50/1	249 mm	4.241€



Hamburgatrice

Hamburgatrice professionale, per preparare hamburger

Stampo per la preparazione di hamburger dal design essenziale e facile da usare. Consente di preparare gli hamburger in modo rapido e igienico grazie al dispenser di cellofan protettivo incorporato.



Funzionalità e facilità d'uso

- Permette di modellare gli hamburger in modo rapido ed igienico.
- Contenitore per cellofan incorporato.
- Design semplice.
- Costruita in alluminio anodizzato
- Funzionamento mediante leva di comando che permette in modo sincronizzato la compressione e l'estrazione dell'hamburger.
- Conforme alle norme internazionali sull'igiene e sulla sicurezza.

Facile pulizia e manutenzione

- Pulizia rapida per l'assenza di spigoli o incavi.
- Manutenzione praticamente inesistente.

	PH-100	PH-130
Diametro hamburger	100 mm	130 mm
Dimensioni esterne	235 x 230 x 275 mm	290 x 210 x 275 mm
Peso netto	5.84 kg	5.62 kg



HAMBURGATRICE PH-100

Hamburgatrice professionale.
Per fare hamburger da 100 mm x 25 mm.

		Diametro hamburger	Prezzo
5050128	Hamburgatrice PH-100 (PH-5)	100 mm	245€

Incluso

· 500 unità di carta di cellofan da Ø103 mm.



HAMBURGATRICE PH-130

Hamburgatrice professionale.
Per fare hamburger da 130 mm x 25 mm.

		Diametro hamburger	Prezzo
5050138	Hamburgatrice PH-130	130 mm	257€

Incluso

· 500 unità di carta di cellofan da Ø123 mm.

novità

Apriscatole professionale

Apriscatole industriale. Apertura di latte rapida e sicura.

Apriscatole ideato per innumerevoli formati di lattine.



Apertura scatole rapida e sicura

- Le caratteristiche della lama e degli ingranaggi evitano la produzione di frammenti di metallo o i bordi taglienti.
- Struttura con materiali per alimenti selezionati, resistenti, che garantisce un'azione delicata con uno spreco minimo di energia.

Igiene e facile pulizia

- Lame con trattamento antibatterico.
- Rivestimento nero antibatterico che permette di vedere la sporcizia, facile da pulire.
- Portalama facilmente rimovibile, che consente il lavaggio in lavastoviglie.
- L'apriscatole industriale EZ-40 è certificato da NSF 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	248€