

2025



Fabricant européen
d'équipements pour C.H.R.

#LeJusteChoix



Catalogue-tarif • Janvier 2025



**Plus de 60 ans
d'histoire et
toujours avec
un regard
sur l'avenir**



Fondée en 1961 à Azpeitia (Espagne),
région de grande tradition industrielle et
destination gastronomique numéro 1
avec 9 restaurants étoilés au Michelin*
avec une moyenne de 2 étoiles par
restaurant, cet emplacement privilégié
a beaucoup à voir avec notre passé,
présent et avenir.

*Gipuzkoa, 2023.

Nous sommes prêts pour vous accompagner encore plus loin

Aujourd'hui, nous sommes présents dans plusieurs pays à travers le monde et notre service export nous permet d'être présents dans plus de 100 pays sur les 5 continents.



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



Nouveau site après-vente

avec tout ce dont vous avez besoin sur votre machine



my.sammic.com

→ Que vous soyez technicien, installateur ou utilisateur final, accédez à la page personnalisée de votre machine avec toutes les informations dont vous avez besoin pour en tirer le meilleur parti.



1. Téléchargez et consultez les **manuels d'utilisation**.



2. Accédez à toute la **documentation** relative à votre machine.

- Guides et manuels.
- Fiches produits et catalogues.
- Documentation technique.
- Plans et 3D.



3. **Pièces de rechange et assistance**.

- Vues éclatées.
- Des pièces de rechange.
- Guides d'utilisation.



4. Enregistrez la **garantie** de votre machine et accédez aux informations de garantie à tout moment.

→ Comment ?

- ✓ Scannez le **code QR** qui accompagne votre machine.
- ✓ Accédez à <https://my.sammic.com/> et saisissez manuellement le **code d'activation**.

The screenshot shows the 'Your Sammic machine' registration page. It features a QR code for scanning, a text input for entering a registration code, and a 'Scan' button. The page also includes links to 'Informations relatives à la garantie', 'Documentation', and 'Pièces de rechange et assistance technique'. To the right, a sidebar titled 'Contact principal' lists links to 'Mode d'emploi - Machines à emballer sous-vide EU', 'Informations relatives à la garantie', 'Documentation', and 'Pièces de rechange et assistance technique'.



à votre service.

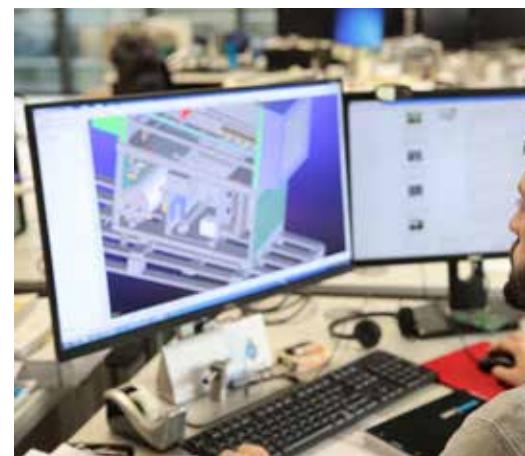
Sammic, de part sa trajectoire passée qui lui a permis de cumuler connaissance et expérience, a créé **Sammic Services**.

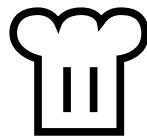
Sammic Services est une plate-forme à partir de laquelle nous voulons partager notre savoir-faire et nos connaissances avec notre marché, aussi bien avec des revendeurs qu'avec des utilisateurs.

Car nous savons que les besoins de nos revendeurs et utilisateurs ne sont pas entièrement satisfaits après l'achat d'une machine.

Et parce-que nous savons que nos revendeurs et utilisateurs ont besoin de plus qu'une bonne machine pour obtenir le meilleur d'elle.

Sammic Services, à votre service.





CHEF'S SERVICES TOUTE UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE



MARKETING SERVICES NOUS VOUS AIDONS À VENDRE PLUS, À VENDRE MIEUX



TECH SERVICES TOUT CE QUE VOUS AVEZ BESOIN DE SAVOIR POUR OBTENIR LE MEILLEUR DE NOS ÉQUIPEMENTS



DESIGN SERVICES NOUS NOUS ADAPTONS À VOUS

Sammic s'est associé à **Fleischmann's Cooking Group** pour offrir des services de formation et de consultation à nos distributeurs et utilisateurs. Nous disposons d'un chef corporatif et d'un département Cuisine, depuis lequel nous offrons des services standard et sur mesure sur place, chez le client, ou bien on-line.

Ces services vous aideront aussi bien à obtenir le meilleur de nos équipements, qu'à choisir le ou les équipements qui s'adaptent le mieux à vos besoins.

Nous comptons avec un département marketing flexible, et avec une grande capacité de réponse. Il nous permet d'aider le revendeur ayant certains besoins spécifiques qui peuvent demander la collaboration de marketing: élaboration de bases de données, conceptions personnalisées, supports publicitaires... et bien davantage.

Depuis notre département SAT, nous proposons un service de formation au SAV de nos revendeurs. Depuis notre département cuisine, ou bien chez le client, nous offrons une formation sur mesure, toujours en fonction des besoins et de la demande de nos revendeurs.

Dites-nous quels sont vos besoins, et nous vous proposerons la solution la plus adéquate qui vous permettra de rentabiliser au maximum votre investissement. Ou bien, nous adapterons notre produit à votre demande.

ENGAGEMENT ENVERS NOS CLIENTS

Ecoconception

Produits performants

Services en ligne



ENGAGEMENT ENVERS NOTRE ENVIRONNEMENT

Gestion des déchets optimisée

Objectif zéro déchet

Consommation adaptée



Une entreprise engagée envers l'environnement



ENGAGEMENT EN FAVEUR D'UNE PRODUCTION DURABLE

Economie circulaire

Engagement envers les énergies renouvelables

Achats locaux



ENGAGEMENT ENVERS LES PERSONNES

Déplacements adaptés

Une équipe de proximité

Favoriser les compromis

Sammic

01/2025

LAVERIE	18
Lave-verres professionnels	18
Lave-verres professionnels · Glass-Pro	24
Lave-vaisselle professionnels	27
Lave-vaisselle à capot	33
Accessoires - Lave-verres / Lave-vaisselle	40
Lave-vaisselle à avancement des paniers	49
Accessoires - Lave-vaisselle à avancement des paniers	59
Lave-batteries et lave-ustensiles	64
Polisseurs à couverts	68
Robinetterie industrielle	71
Chariots	73
Poubelles inox	74

PRÉPARATION DYNAMIQUE	76
Éplucheuses à pommes de terre	76
Accessoires - Éplucheuses à pommes de terre · Aluminium	83
Accessoires - Éplucheuses à pommes de terre · Inox	84
Essoreuses à salade	85
Coupe-frites manuel	88
Coupe-légumes	92
Combinés cutter/coupe-légumes	98
Cutter - Émulsionneurs	105
Accessoires - Cutter / Coupe-légumes · Ligne Compact	112
Accessoires - Cutter / Coupe-légumes · Ligne Heavy Duty ..	118
Mixeurs plongeants professionnels	125
Accessoires - Mixeurs plongeants professionnels	134
Turbo-broyeurs	136
Machine coupe-pain	138
Batteurs planétaires	139
Pétrins à spirale	145
Formeuse à pizza	148
Hachoirs à viande	150
Trancheurs	154
Scies à os	162
Reconstitueur à steaks hachés	163
Ouvre-boîtes industriel	164

Sammic

01/2025

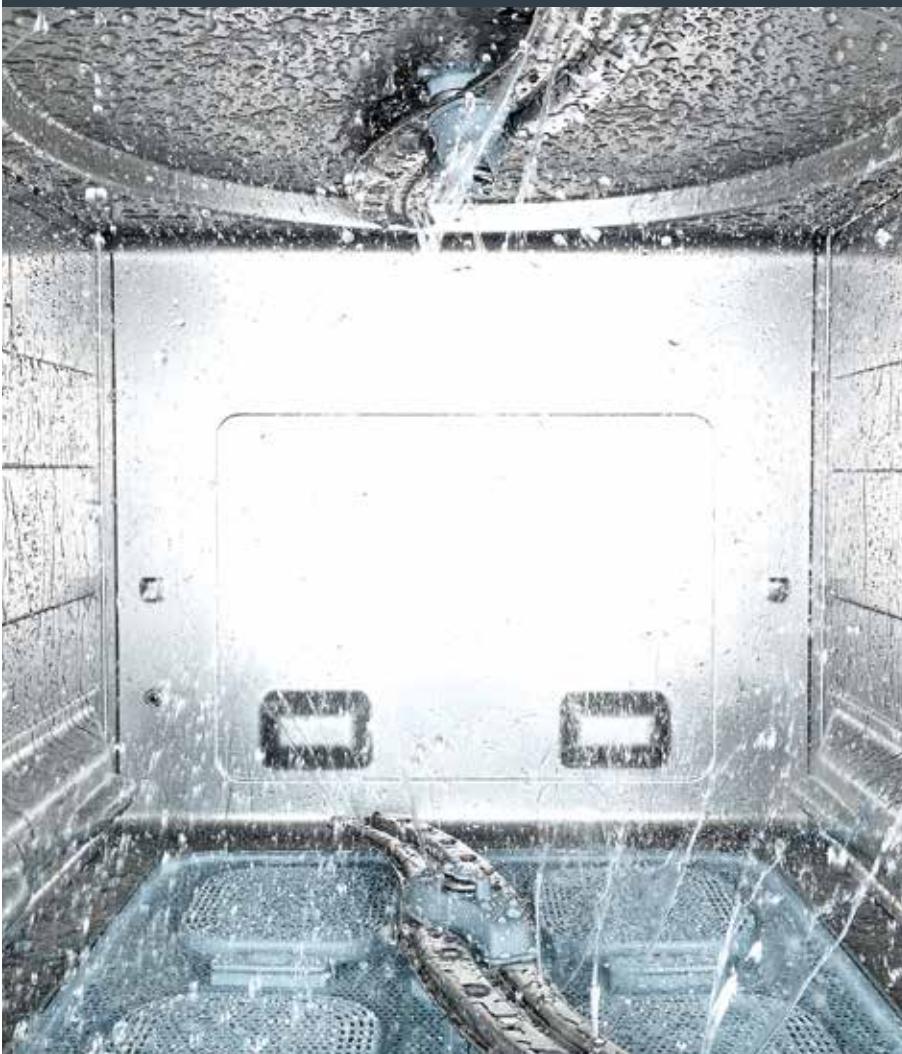
CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE	166
Machines à emballer sous-vide	166
Accessoires - Machines à emballer sous-vide	180
Machines à emballer sous-vide · Gamme Ext	184
Cuiseurs sous-vide SmartVide	190
Cuiseurs sous-vide au bain-marie statique	198
Fours gastronorm CombiSteam	200
Accessoires - Fours gastronorm CombiSteam	204
Cellules de refroidissement	206
Thermoscelleuses de barquettes	211

CAFÉTÉRIA-BUFFET	216
Presse-agrumes professionnels	216
Centrifugeuse professionnelle	218
Mixeur à boissons	220
Blenders professionnels	221
Broyeur à glace	223
Laitières professionnelles	224
Marmites à soupe	225
Fours à micro-ondes professionnels	226
Grille-pains	228
Salamandres gratineuses	230
Crêpière professionnelle	232
Rôtissoires gyros	234
Fours à convection snack	236
Accessoires - Fours à convection snack	238
Fours à pizza	239
Pétrins à spirale	243
Formeuse à pizza	246
Friteuses professionnelles	248
Plaques à snacker électriques	253
Plaques à snacker à gaz	256
Bains-marie	258
Stérilisateurs de couteaux	259
Étagères murales	259
Chariots de service	260
Bacs gastronorm	262





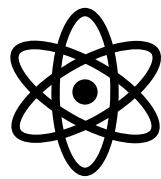
LAVERIE



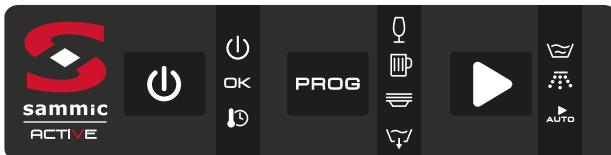
Lave-verres · Lave-vaisselle AX - UX

Une famille avec des valeurs





Une base DEUX GAMMES



AX

La gamme Active a été conçue afin de mettre les dernières technologies de lavage à la disposition des professionnels, sans complications.

Le tout, en bénéficiant de tous les avantages de la nouvelle famille de laverie Sammic : cuves embouties, bras hydroblade, filtrage en 3 étapes, ergonomie et économie de ressources.

Active Xperience

- Commande simple et conviviale pour l'utilisateur.
- Communication intuitive à l'aide d'icônes.
- Cycles dédiés : sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes. La durée du cycle s'adapte au type d'article à laver.
- Panneau de commande électronique avec protection antihumidité IP65.



UX

La gamme Ultra a été conçue afin de répondre aux attentes des segments les plus exigeants, qu'ils soient à la recherche de finitions éclatantes ou d'une productivité élevée, ou qu'ils soient rigoureux dans la gestion de l'hygiène.

Équipées de technologies de pointe : Écran LCD couleur

- Clarté de l'image avancée afin de faciliter la lecture de l'écran, quels que soient l'angle et la distance.
- Le panneau de commande est la pierre angulaire de « l'expérience » Ultra. Un panneau qui allie sophistication technique et facilité d'utilisation.
- Lecture rapide et intuitive des informations et de l'état de la machine via des messages, des codes couleur et des icônes.

Soft start

- Démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles ou délicats.

Liste d'options

- La large gamme d'options disponibles permet d'adapter les lave-verres et les lave-vaisselle aux besoins particuliers de chaque utilisateur.

Une famille avec des valeurs

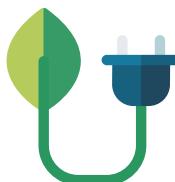
Les gammes AX et UX de lave-vaisselle Sammic s'appuient sur des principes de conception essentiels pour offrir une expérience d'utilisation avancée.



Efficacité du lavage



Hygiène et ergonomie



Économie de ressources



Fiabilité







Qualité de fabrication

Châssis emboutis dans tous les modèles. Cette technique de construction offre de nombreux avantages utiles au quotidien:

- Guides de paniers emboutis et intégrés au châssis afin de garantir une meilleure hygiène et une amélioration de la robustesse structurelle.
- Conception ergonomique avec des angles arrondis afin de prévenir l'accumulation de saleté et de faciliter le nettoyage.

VOUS GAGNEZ, L'ENVIRONNEMENT GAGNE

Les cuves embouties offrent des performances supérieures avec une économie d'eau de 30 %.



Bras Hydroblade

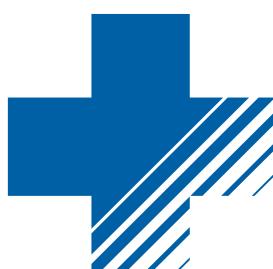
La combinaison de la conception linéaire et la construction « monoblock » permettent d'obtenir une efficacité de lavage améliorée et une consommation d'eau réduite.



Consommation d'eau moindre lors du rinçage.



Plus de légèreté afin d'offrir une rotation plus rapide, assurant un jet d'eau plus uniforme et plus puissant.



**SANI
CONTROL**

tecna:ia
MEMBER OF BASQUE RESEARCH & TECHNOLOGY ALLIANCE



Garantie d'hygiène

Tous nos lave-vaisselle ont été conçus conformément à la norme DIN10534 afin d'assurer un niveau de désinfection optimal. En outre, l'efficacité de nos lave-vaisselle est garantie par des essais cliniques réalisés dans des laboratoires indépendants.

Capacité de charge étendue

Performances optimales, grande polyvalence et ergonomie lors de l'opération de chargement.

	Hauteur utile	Articles compatibles
Lave-verres	300 mm	 2x
Lave-vaisselle	380 mm	 2x
Lave-vaisselle à capot	430 mm	 Ø 40 cm



Système de filtrage en 3 étapes

1 Les filtres de surface de conception « easy-on » retiennent la saleté grossière, capturant jusqu'à 80 % des déchets.



2 Le filtre de cuve offre une plus grande capacité de rétention des déchets de taille moyenne.



3 Le filtre d'aspiration bloque la saleté la plus légère, sans pour autant affecter l'aspiration de la pompe de lavage.



Porte « easy-grip »

La poignée « easy-grip » assure une parfaite préemption, même avec les mains mouillées. De plus, sa conception offre les avantages suivants :

- ✓ Robustesse
- ✓ Hygiène et propreté
- ✓ Ergonomie





Lave-verres professionnels

Lave-verres pour l'hôtellerie de petites dimensions

Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée ..., telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi Sammic propose deux gammes de lave-verres basées sur un socle commun.



Accessoires

P. 40



Garantie Sani-Control

- DÉSINFECTION GARANTIE conformément à la norme DIN 10534.
- Fonction « THERMAL LOCK » : garantit un rinçage à la température appropriée pour désinfecter la vaisselle.

Nouveaux châssis encastrés

- Conception ergonomique avec des coins arrondis afin de prévenir l'accumulation de saleté et de faciliter le nettoyage.
- Volume de cuve compact (économie d'eau de 50 % par rapport à la gamme précédente).
- Rails de paniers encastrés.

Bras de lavage Hydroblade™

- Tuyères améliorées pour une plus grande efficacité de lavage.
- La conception « monobloc » offre durabilité et résistance aux chocs.
- Économie de 30 % de consommation d'eau lors du rinçage par rapport à la gamme précédente.

Système de filtrage en 3 étapes : surface, cuve et aspiration

- Préserve l'eau de lavage dans des conditions optimales pour maintenir une efficacité de lavage constante.
- Grâce à leur conception « easy-on », les filtres de surface peuvent être rapidement retirés, sans qu'il soit nécessaire de démonter les bras de lavage.

Porte « easy-grip » : nouveau design avec poignée intégrée dans la porte

- L'intégration des composants offre plus de résistance et robustesse.
- Conception sans aspérités et zones difficiles d'accès : prévient les dépôts de saleté et favorise le nettoyage.
- Sa poignée ergonomique offre une prise en main parfaite, même lorsque les mains sont humides.
- Porte à double paroi, contact de sécurité et joint de haute qualité
- Capacité de charge de 30 cm : grande polyvalence permettant de laver une vaste gamme de verres et des assiettes de taille moyenne.

You will never WASH ALONE

- Tech Services : notre équipe de techniciens vous aidera à maintenir votre machine toujours au point.
- Services de conception : dites-nous quels sont vos besoins et nous vous conseillerons.
- 60 ans d'expérience et de savoir-faire à votre disposition.



	ACTIVE	ULTRA
	AX-40	UX-40
CARACTÉRISTIQUES		
Dimensions du panier	400 x 400 mm	400 x 400 mm
Hauteur utile	300 mm	300 mm
Rinçage à froid	-	oui
Lavage supérieur	oui	oui
Panneau de commandes électronique	oui	oui
Visualisation températures lavage	-	oui
Visualisation températures rinçage	-	oui
Contenance de la cuve	9 l	9 l
Double paroi	-	opt.
CYCLES		
Cycles	3	5
Durée cycle(s)	120 / 150 / 210"	90 / 120 / 150 / 180"
Production paniers / heure	30 / 24 / 17	40 / 30 / 24 / 20
PUISSEUR		
Puissance pompe	0.33 Hp / 250 W	0.33 Hp / 250 W
Puissance cuve	1200 W	1200 W
Puissance chaudière	2500 W	2800 W
Puissance totale	2750 W	3050 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Dimensions extérieures	470 x 537 x 710 mm	470 x 540 x 710 mm
Poids net	36.5 kg	38 kg
LA LARGEUR DES MODÈLES À DOUBLE PAROI AUGMENTE DE 20 MM.		
DONNÉES AVEC ENTRÉE D'EAU À 55°C (RECOMMANDÉ)		



Volume de cuve compact
Efficacité maximale.



Bras de lavage Hydroblade
Économie d'eau, efficacité de lavage, résistance et durabilité.



Filtres de surface « easy-on »
Montage et démontage extrêmement faciles.



Porte « easy-grip »
Nouveau design avec poignée intégrée dans la porte.



Option de double panier.
Ajoutez l'accessoire de double hauteur et doublez la production de votre lave-vaisselle.





ACTIVE

Prestations supérieures, sans complications

- Commandes simples pour l'usager.
- Communication intuitive à l'aide d'icônes.
- Cycles dédiés : sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes. La durée du cycle s'adapte au type d'article à laver.
- Panneau de commande électronique avec protection anti-humidité IP65.



Extrêmement facile à utiliser

Commandes simples pour l'usager. Comprend un démarrage automatique « auto-start ».



LAVE-VERRES AX-40

Panier de 400 mm x 400 mm et hauteur de passage 300 mm.

	PVP HT
Lave-verres AX-40 230/50/1	2.139€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> Doseur de produit de rinçage. 1 panier à verres. 1 panier mixte (assiettes). 1 petit panier à couverts. 	<ul style="list-style-type: none"> Kit distributeur de détergent. B : Pompe de vidange de trop-plein. Renouvellement de l'eau de la cuve suivant le principe de densité. Kit double panier permettant de laver deux paniers simultanément.

	PVP HT
DD - DOSEUR – Doseur de détergent intégré (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage	+232€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303080 AX-40 230/50/1			2.139€
1303087 AX-40B 230/50/1	✓		2.371€
1303083 AX-40 230/50/1 DD		✓	2.312€
1303090 AX-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.544€

ULTRA

L'expérience de lavage haut de gamme par Sammic

Soft start

- Démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles.

Color LCD display

- Communication intuitive de l'état de la machine via des messages, des codes couleur et des icônes.
- Panneau de commande avec protection anti-humidité IP65.

Cycles dédiés

- Sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes.

Efficacité maximale

- Fonction d'économie d'énergie : baisse de la température et économie de la consommation électrique durant l'inactivité de la machine (25').
- Arrêt de la machine par inactivité (2 h).

Adaptabilité et contrôle

- Permet d'ajuster les principaux paramètres de la machine en fonction des besoins de chaque utilisateur.
- Contrôle des doseurs** depuis le panneau de commande, par le personnel technique.
- Écran de températures**.
- Fonction « wash plus + »** : augmente l'intensité du cycle de lavage pour une plus grande efficacité.
- Votre machine, selon vos besoins : liste des options.

Les modèles B ou PROACTIVE PLUS incluent des fonctionnalités supplémentaires :

- Renouvellement proactif de l'eau** de lavage: 15% de l'eau de lavage est renouvelée après chaque cycle de lavage, en conservant un lavage constant tout au long de la journée.
- Cycle d'auto-nettoyage** : la machine effectue un cycle d'auto-nettoyage à la fin du service, facilitant la maintenance et assurant le nettoyage de la cuve de lavage.



Protection maximale pour vos articles

Soft start : démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles ou délicats.



Écran LCD couleur

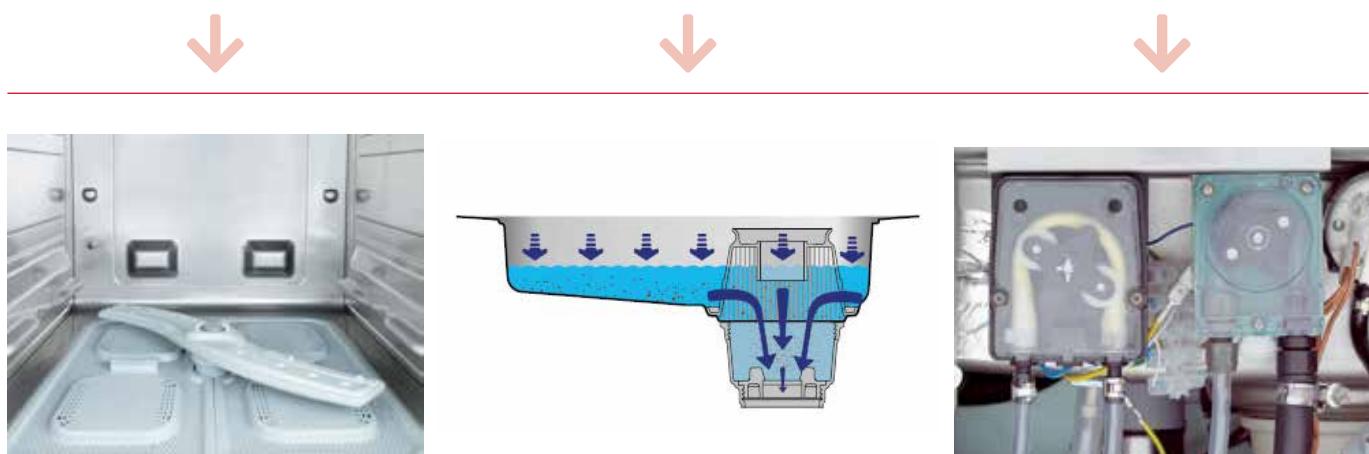
Comprend un démarrage automatique « auto-start ».



Garantie d'un résultat optimal pour la verrerie

Résultat de lavage parfait pour les exigences les plus élevées

- Lavage hygiénique et séchage plus rapide.
- Le processus de rinçage s'effectue à température constante du début à la fin grâce à une pompe de rinçage, maintenant ainsi la température fixée tout au long du processus de rinçage et non seulement au début du cycle.
- Modèles équipés de doseurs peristaltiques de détergent et de produit de rinçage, offrant une régulation plus précise des produits chimiques, améliorant le résultat de lavage et permettant des économies de consommation.
- Les produits chimiques sont ajoutés au début du cycle, optimisant le dosage.
- Accessoires pour améliorer les résultats de lavage de la vaisselle, équipements d'osmose ou paniers inclinés.
- Les lave-verres et lave-vaisselle recommandés pour la verrerie sont équipés de série d'une pompe de vidange, d'un rinçage à température constante et de doseurs péristaltiques intégrés : UX-40BC, UX-50BC et UX-120BC (avec l'option d'ajouter un condenseur de vapeur ou un adoucisseur d'eau).



Démarrage progressif :

Démarrage progressif de la pompe de lavage pour protéger les articles fragiles ou délicats.

Renouvellement proactif de l'eau de lavage :

L'eau du réservoir de lavage est complètement renouvelée tous les 7 cycles.

Doseurs peristaltiques inclus :

Améliorant le résultat de lavage et économisant la consommation.





LAVE-VERRES UX-40

Panier de 400 mm x 400 mm et hauteur de passage 300 mm.

	PVP HT
Lave-verres UX-40 230/50/1	2.497€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

Options

- Kit distributeur de détergent.
- B** : Pompe de vidange par capteur de niveau. Renouvellement proactif de l'eau de la cuve.
- D** : Adoucisseur manuel à régénération de résine.
- Kit double panier permettant de laver deux paniers simultanément.

	PVP HT
DD - DOSEUR - Doseur de détergent peristaltique intégré (et doseur de produit de rinçage peristaltique)	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage piloté + auto-nettoyage de la machine + option DD	+434€
D + DD - PROLIME – Option adoucisseur manuel + option DD	+462€
BD + DD - GLASS CARE – Option pompe de vidange + adoucisseur manuel + option DD	+665€
BC + DD - HYGIENE – Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + pompe de vidange + option DD	+752€
S - ISO - Option d'isolation thermo-acoustique (double paroi) pour lave-verres et lave-vaisselles frontaux	+290€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Rincage à température constante avec pompe de rinçage	Adoucisseur incorporé	Doseur de détergent	Double paroi	PVP HT
1303100 UX-40 230/50/1						2.497€
1303102 UX-40 230/50/1 DD				✓		2.699€
1303107 UX-40B 230/50/1 DD	✓			✓		2.931€
1303111 UX-40D 230/50/1 DD			✓	✓		2.959€
1303115 UX-40BD 230/50/1 DD	✓		✓	✓		3.162€
1303123 UX-40BC 230/50/1 DD	✓	✓		✓		3.249€
1303130 UX-40S 230/50/1					✓	2.787€
1303132 UX-40S 230/50/1 DD				✓	✓	2.989€
1303136 UX-40SB 230/50/1 DD	✓			✓	✓	3.221€
1303140 UX-40SD 230/50/1 DD			✓	✓	✓	3.249€
1303144 UX-40SBD 230/50/1 DD	✓		✓	✓	✓	3.452€
1303148 UX-40SBC 230/50/1 DD	✓	✓		✓	✓	3.539€





Lave-verres professionnels · Glass-Pro

Lavage et désinfection garantis dans un large choix de mesures

Garantie Sani-Control

- DÉSINFECTION GARANTIE conformément à la norme DIN 10534.
- Fonction « THERMAL LOCK » : garantit un rinçage à la température appropriée pour désinfecter la vaisselle.
- Lavage supérieur et inférieur.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Intérieur avec finitions arrondies afin de prévenir l'accumulation de saleté.

Double système de filtrage

- Protection maximale de la pompe de lavage.

Porte à double paroi

- Porte à double paroi, contact de sécurité et joint de haute qualité : insonorisation et étanchéité parfaites.

Warewashing, made simple

- GP Xperience : utilisation simple et intuitive.
- Cycles dédiés : sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes.
- Panneau de commandes électronique avec protection anti-humidité IP65.
- 100 % testé.

Tech-friendly

- Démontage des diffuseurs et des filtres sans outils à des fins d'entretien et de nettoyage
- Accès facile aux composants à des fins de réparation.

Accessoires

P. 40



	GP-35	GP-40	GP-50
CARACTÉRISTIQUES			
Dimensions du panier	350 x 350 mm	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	240 mm	240 mm	260 mm
Lavage supérieur	-	oui	oui
Panneau de commandes électronique	oui	oui	oui
Contenance de la cuve	12.7 l	15 l	23 l
CYCLES			
Cycles	2	2	2
Durée cycle(s)	120 / 150"	120 / 150"	120 / 150"
Production paniers / heure	30 / 24	30 / 24	30 / 24
PUISSEUR			
Puissance pompe	0.1 Hp / 75 W	0.33 Hp / 250 W	0.75 Hp / 550 W
Puissance cuve	1200 W	1200 W	1800 W
Puissance chaudière	2500 W	2500 W	2800 W
Puissance totale	2575 W	2750 W	3350 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Dimensions extérieures	420 x 495 x 645 mm	470 x 535 x 670 mm	580 x 630 x 710 mm
Poids net	31 kg	41 kg	55 kg
DONNÉES AVEC ENTRÉE D'EAU À 55°C (RECOMMANDÉ)			

LAVE-VERRES GP-35



Panier de 350 mm x 350 mm et hauteur de passage 240 mm.

	PVP HT
Lave-verres GP-35 230/50/1	1.729€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

Options

- Kit distributeur de détergent.
- **B** : Pompe de vidange de trop-plein.
- Renouvellement de l'eau de la cuve suivant le principe de densité.

	PVP HT
DD - DOSEUR – Doseur de détergent intégré (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage	+232€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303030 GP-35 230/50/1			1.729€
1303035 GP-35B 230/50/1	✓		1.961€
1303033 GP-35 230/50/1 DD		✓	1.902€
1303037 GP-35B 230/50/1 DD	✓	✓	2.134€

LAVE-VERRES GP-40



Panier de 400 mm x 400 mm et hauteur de passage 240 mm.

	PVP HT
Lave-verres GP-40 230/50/1	2.083€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

Options

- Kit distributeur de détergent.
- **B** : Pompe de vidange de trop-plein.
- Renouvellement de l'eau de la cuve suivant le principe de densité.

	PVP HT
DD - DOSEUR – Doseur de détergent intégré (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage	+232€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303050 GP-40 230/50/1			2.083€
1303054 GP-40B 230/50/1	✓		2.315€
1303052 GP-40 230/50/1 DD		✓	2.256€
1303056 GP-40B 230/50/1 DD	✓	✓	2.488€





LAVE-VERRES GP-50

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 260 mm.

	PVP HT
Lave-verres GP-50 230/50/1	2.615€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

Options

- Kit distributeur de détergent.
- **B** : Pompe de vidange de trop-plein.
- Renouvellement de l'eau de la cuve suivant le principe de densité.

	PVP HT
DD - DOSEUR – Doseur de détergent intégré (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage	+232€

LISTE DE CODES		Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303160	GP-50 230/50/1			2.615€
1303165	GP-50B 230/50/1	✓		2.847€
1303162	GP-50 230/50/1 DD		✓	2.788€
1303167	GP-50B 230/50/1 DD	✓	✓	3.020€



Lave-vaisselle professionnels

Lave-vaisselle pour l'hôtellerie à chargement frontal standard à glisser sous un comptoir

Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée... telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi Sammic propose deux gammes de lave-vaisselle basées sur un socle commun.

Garantie Sani-Control

- DÉSINFECTION GARANTIE conformément à la norme DIN 10534.
- Fonction « THERMAL LOCK » : garantit un rinçage à la température appropriée pour désinfecter la vaisselle.

Nouveaux châssis encastrés

- Conception ergonomique avec des coins arrondis afin de prévenir l'accumulation de saleté et de faciliter le nettoyage.
- Volume de cuve compact (économie d'eau de 50 % par rapport à la gamme précédente).
- Rails de paniers encastrés.

Bras de lavage Hydroblade™

- Tuyères améliorées pour une plus grande efficacité de lavage.
- La conception « monobloc » offre durabilité et résistance aux chocs.
- Économie de 30 % de consommation d'eau lors du rinçage par rapport à la gamme précédente.

Système de filtrage en 3 étapes : surface, cuve et aspiration

- Préserve l'eau de lavage dans des conditions optimales pour maintenir une efficacité de lavage constante.

Porte « easy-grip » : nouveau design avec poignée intégrée dans la porte

- Conception sans aspérités et zones difficiles d'accès : prévient les dépôts de saleté et favorise le nettoyage.
- Sa poignée ergonomique offre une prise en main parfaite, même lorsque les mains sont humides.
- Porte à double paroi, contact de sécurité et joint de haute qualité.
- Capacité de charge de 38 cm : grande polyvalence permettant de laver une vaste gamme d'articles : assiettes, plateaux Euronorm, bacs GN 1/1 et assiettes à pizza Ø 39 cm.

You will never WASH ALONE

- Tech Services : notre équipe de techniciens vous aidera à maintenir votre machine toujours au point.
- Services de conception : dites-nous quels sont vos besoins et nous vous conseillerons.
- 60 ans d'expérience et de savoir-faire à votre disposition.

Accessoires

P. 40





	ACTIVE	ULTRA	
	AX-50	UX-50 LITE	UX-50
CARACTÉRISTIQUES			
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	380 mm	380 mm	380 mm
Panneau de commandes électronique	oui	oui	oui
Visualisation températures lavage	-	oui	oui
Visualisation températures rinçage	-	oui	oui
Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	-	-	opt.
Pompe de pression de rinçage	-	-	opt.
Contenance de la cuve	14 l	14 l	14 l
Double paroi	-	-	opt.
CYCLES			
Cycles	3	6	6
Durée cycle(s)	120 / 150 / 210"	90 / 110 / 120 / 180 / 240"	90 / 110 / 120 / 180 / 240"
Production paniers / heure	30 / 24 / 17	40 / 33 / 30 / 20 / 15	40 / 33 / 30 / 20 / 15
PUISSEUR			
Puissance pompe	0.75 Hp / 500 W	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W
Puissance cuve	1800 W	1800 W	1800 W
Puissance chaudière	2800 W	3000 W	5000 W
Puissance totale	3300 W	3750 W	5750 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Dimensions extérieures	580 x 640 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm	580 x 635 x 835 mm
Poids net	55 kg	57 kg	57 kg
LA LARGEUR DES MODÈLES À DOUBLE PAROI AUGMENTE DE 20 MM.			
DONNÉES AVEC ENTRÉE D'EAU À 55°C (RECOMMANDÉ)			



Volume de cuve compact
Efficacité maximale.



Bras de lavage Hydroblade
Économie d'eau, efficacité de lavage, résistance et durabilité.



Filtres de surface « easy-on »
Montage et démontage extrêmement faciles.



Porte « easy-grip »
Nouveau design avec poignée intégrée dans la porte.



Grande capacité
Capacité de charge de 380 mm.



Option de double panier
Ajoutez l'accessoire de double hauteur et doublez la production de votre lave-vaisselle.



ACTIVE

Prestations supérieures, sans complications



Facilité d'utilisation

Commandes simples pour l'usager. Comprend un démarrage automatique « auto-start ».



LAVE-VAISSELLE AX-50

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 380 mm.

	PVP HT
Lave-vaisselle AX-50 230/50/1	2.818€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

Options

- Kit distributeur de détergent.
- **B** : Pompe de vidange de trop-plein. Renouvellement de l'eau de la cuve suivant le principe de densité.
- Kit double panier permettant de laver deux paniers simultanément.

	PVP HT
DD - DOSEUR – Doseur de détergent intégré (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage	+232€

LISTE DE CODES		Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303180	AX-50 230/50/1			2.818€
1303185	AX-50B 230/50/1	✓		3.050€
1303182	AX-50 230/50/1 DD		✓	2.991€
1303187	AX-50B 230/50/1 DD	✓	✓	3.223€





ULTRA

L'expérience de lavage haut de gamme par Sammic

Soft start:

- Démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles.

Color LCD display

- Communication intuitive de l'état de la machine via des messages, des codes couleur et des icônes.
- Panneau de commande avec protection anti-humidité IP65.

Cycles dédiés

- Sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes.

Efficacité maximale

- Fonction d'économie d'énergie : baisse de la température et économie de la consommation électrique durant l'inactivité de la machine (25').
- Arrêt de la machine par inactivité (2 h).

Adaptabilité et contrôle

- Permet d'ajuster les principaux paramètres de la machine en fonction des besoins de chaque utilisateur.
- **Contrôle des doseurs** depuis le panneau de commande, par le personnel technique.
- **Écran de températures**.
- **Fonction « wash plus + »** : augmente l'intensité du cycle de lavage pour une plus grande efficacité.
- Votre machine, selon vos besoins : liste des options.

Les modèles B ou PROACTIVE PLUS incluent des fonctionnalités supplémentaires :

- **Renouvellement proactif de l'eau** de lavage: 15% de l'eau de lavage est renouvelée après chaque cycle de lavage, en conservant un lavage constant tout au long de la journée.
- **Cycle d'auto-nettoyage** : la machine effectue un cycle d'auto-nettoyage à la fin du service, facilitant la maintenance et assurant le nettoyage de la cuve de lavage.



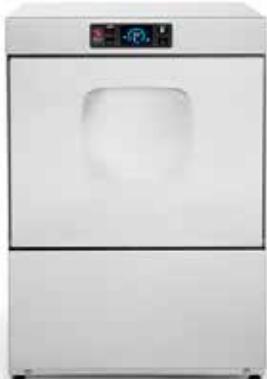
Protection maximale

Soft start : démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles ou délicats.



Ecran couleur LCD

Écran LCD couleur. Comprend un démarrage automatique « auto-start ».



LAVE-VAISSELLE UX-50 LITE

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 380 mm.

	PVP HT
Lave-vaisselle UX-50 LITE 230/50/1	3.122€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

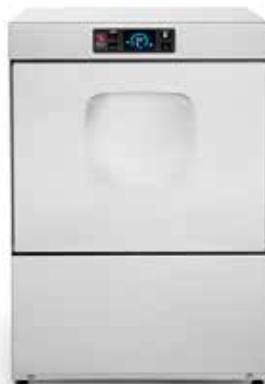
Options

- Kit distributeur de détergent.
- **B** : Pompe de vidange par capteur de niveau.
- Renouvellement proactif de l'eau de la cuve.
- Kit double panier permettant de laver deux paniers simultanément.

	PVP HT
DD - DOSEUR - Doseur de détergent peristaltique intégré (et doseur de produit de rinçage peristaltique)	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage piloté + auto-nettoyage de la machine + option DD	+434€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303215 UX-50L 230/50/1			3.122€
1303216 UX-50L 230/50/1 DD		✓	3.324€
1303219 UX-50LB 230/50/1 DD	✓	✓	3.556€





LAVE-VAISSELLE UX-50

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 380 mm. Version Multi-power.

	PVP HT
Lave-vaisselle UX-50 400/50/3N	3.236€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> · 1 panier à verres. · 1 panier mixte (assiettes). · 1 petit panier à couverts. · Doseur de produit de rinçage. 	<ul style="list-style-type: none"> · Kit distributeur de détergent. · B : Pompe de vidange par capteur de niveau. Renouvellement proactif de l'eau de la cuve. · D : Adoucisseur manuel à régénération de résine. · Kit double panier permettant de laver deux paniers simultanément.

	PVP HT
DD - DOSEUR - Doseur de détergent peristaltique intégré (et doseur de produit de rinçage peristaltique)	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage piloté + auto-nettoyage de la machine + option DD	+434€
D + DD - PROLIME – Option adoucisseur manuel + option DD	+462€
BC + DD - HYGIENE – Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + pompe de vidange + option DD	+925€
BD + DD - GLASS CARE – Option pompe de vidange + adoucisseur manuel + option DD	+665€
BCD + DD - PERFORMANCE - Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + pompe de vidange + adoucisseur automatique + option DD	+1.388€
S - ISO - Option d'isolation thermo-acoustique (double paroi) pour lave-verres et lave-vaisselles frontaux	+290€

LISTE DE CODES		Pompe de vidange	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Adoucisseur incorporé	Doseur de détergent	Double paroi	PVP HT
1303220	UX-50 400/50/3N						3.236€
1303222	UX-50 400/50/3N DD				✓		3.438€
1303227	UX-50B 400/50/3N DD	✓			✓		3.670€
1303230	UX-50D 400/50/3N DD			✓	✓		3.698€
1303233	UX-50BD 400/50/3N DD	✓		✓	✓		3.901€
1303243	UX-50BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		4.161€
1303251	UX-50BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		4.624€
1303260	UX-50S 400/50/3N					✓	3.526€
1303262	UX-50S 400/50/3N DD				✓	✓	3.728€
1303266	UX-50SB 400/50/3N DD	✓			✓	✓	3.960€
1303270	UX-50SD 400/50/3N DD			✓	✓	✓	3.988€
1303274	UX-50SBD 400/50/3N DD	✓		✓	✓	✓	4.191€
1303283	UX-50SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	4.451€
1303291	UX-50SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	4.914€



Lave-vaisselle à capot

Les lave-vaisselle à capot simplifient le travail grâce au chargement frontal ou latéral, à leur hauteur et leur cloche relevable

Efficacité du lavage, fiabilité, hygiène, ergonomie et consommation optimisée... telles sont les qualités techniques exigées par tout professionnel. C'est pourquoi Sammic propose deux gammes de lave-vaisselle basées sur un socle commun.

Garantie Sani-Control

- DÉSINFECTION GARANTIE conformément à la norme DIN 10534.
- Fonction « THERMAL LOCK » : garantit un rinçage à la température appropriée pour désinfecter la vaisselle.

Nouveaux châssis encastrés

- Conception ergonomique avec des coins arrondis afin de prévenir l'accumulation de saleté et de faciliter le nettoyage.
- Volume de cuve compact (économie d'eau de 50 % par rapport à la gamme précédente).

Bras de lavage Hydroblade™

- Tuyères améliorées pour une plus grande efficacité de lavage.
- La conception « monobloc » offre durabilité et résistance aux chocs.
- Économie de 30 % de consommation d'eau lors du rinçage par rapport à la gamme précédente.

Système de filtrage en 3 étapes : surface, cuve et aspiration

- Préserve l'eau de lavage dans des conditions optimales pour maintenir une efficacité de lavage constante.

Conçu pour résister

- Mécanisme d'ouverture « flow » : favorise l'élévation de la cloche avec moins d'effort
- Capacité de charge élevée 43 cm : adaptée à GN 1/1 et Euronorm 1/1.
- Filtres de surface en acier inoxydable assurant une plus grande stabilité et résistance lors d'une utilisation intensive.

You will never WASH ALONE

- Tech-Services : notre équipe de techniciens vous aidera à maintenir votre machine toujours au point.
- Services de conception : dites-nous quels sont vos besoins et nous vous conseillerons.
- 60 ans d'expérience et de savoir-faire à votre disposition.



Volume de cuve compact
Efficacité maximale.



Bras de lavage Hydroblade
Économie d'eau, efficacité de lavage, résistance et durabilité.



Filtres de surface « easy-on »
Montage et démontage extrêmement faciles.



Grande capacité
Hauteur de passage 430 mm.



Accessoires

» P. 40





	ACTIVE	ULTRA			
	AX-100	UX-100	UX-120	UX-130	UX-150
CARACTÉRISTIQUES					
Dimensions du panier	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm	600 x 500 mm
Hauteur utile	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Pompe de pression de rinçage	-	-	opt.	oui	oui
Contenance de la cuve	25 l	25 l	25 l	25 l	25 l
Double paroi	-	-	opt.	-	oui
Visualisation températures rinçage	-	oui	oui	oui	oui
Visualisation températures lavage	-	oui	oui	oui	oui
CYCLES					
Cycles	3	6	6	6	6
Durée cycle(s)	120 / 180 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"	60 / 90 / 100 / 150 / 210"
Production paniers / heure	30 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17	60 / 40 / 36 / 24 / 17
PUISSEANCE					
Puissance pompe	1 Hp / 750 W	1 Hp / 750 W	1.3 Hp / 1000 W	1.3 Hp / 1000 W	2 Hp / 1500 W
Puissance cuve	2500 W	2500 W	2500 W	3000 W	3000 W
Puissance chaudière	6000 W	7500 W	9000 W	9000 W	9000 W
Puissance totale	6700 W	8250 W	10000 W	10000 W	10500 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Dimensions extérieures	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1525 mm	650 x 755 x 1600 mm	730 x 760 x 1572 mm
Hauteur (ouvert)	2000 mm	2000 mm	2000 mm	2070 mm	2080 mm
Poids net	102 kg	102 kg	104 kg	122 kg	130 kg

DONNÉES AVEC ENTRÉE D'EAU À 55°C (RECOMMANDÉ)





ACTIVE

Prestations supérieures, sans complications

- Commandes simples pour l'usager.
- Communication intuitive à l'aide d'icônes.
- Cycles dédiés : sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes. La durée du cycle s'adapte au type d'article à laver.
- Panneau de commande électronique avec protection anti-humidité IP65.



Facilité d'utilisation

Commandes simples pour l'usager. Comprend un démarrage automatique « auto-start ».



LAVE-VAISSELLE À CAPOT AX-100

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 430 mm.

	PVP HT
Lave-vaisselle AX-100 400/50/3N	4.800€

Inclus

- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 petit panier à couverts.
- Doseur de produit de rinçage.

Options

- Kit distributeur de détergent.
- **B** : Pompe de vidange de trop-plein. Renouvellement de l'eau de la cuve suivant le principe de densité.

	PVP HT
DD - DOSEUR – Doseur de détergent intégré (GP / AX)	+173€
B - PROACTIVE – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage	+232€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303300 AX-100 400/50/3N			4.800€
1303305 AX-100B 400/50/3N	✓		5.032€
1303301 AX-100 400/50/3N DD		✓	4.973€
1303306 AX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.205€





ULTRA

L'expérience de lavage haut de gamme, par Sammic

Soft start

- Démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles.

Color LCD display

- Communication intuitive de l'état de la machine via des messages, des codes couleur et des icônes.
- Panneau de commande avec protection anti-humidité IP65.

Cycles dédiés

- Sélection du programme de lavage approprié à l'aide d'icônes.

Efficacité maximale

- Fonction d'économie d'énergie : baisse de la température et économie de la consommation électrique durant l'inactivité de la machine (25').
- Arrêt de la machine par inactivité (2 h).

Adaptabilité et contrôle

- Permet d'ajuster les principaux paramètres de la machine en fonction des besoins de chaque utilisateur.
- Contrôle des doseurs** depuis le panneau de commande, par le personnel technique.
- Écran de températures**.
- Fonction « wash plus + »** : augmente l'intensité du cycle de lavage pour une plus grande efficacité.
- Votre machine, selon vos besoins : liste des options.

Les modèles B ou PROACTIVE PLUS incluent des fonctionnalités supplémentaires :

- Renouvellement proactif de l'eau** de lavage: 15% de l'eau de lavage est renouvelée après chaque cycle de lavage, en conservant un lavage constant tout au long de la journée.
- Cycle d'auto-nettoyage** : la machine effectue un cycle d'auto-nettoyage à la fin du service, facilitant la maintenance et assurant le nettoyage de la cuve de lavage.



Protection maximale

Soft start : démarrage progressif de la pompe de lavage visant à protéger les articles fragiles ou délicats.



Écran LCD couleur

Écran LCD couleur. Comprend un démarrage automatique « auto-start ».



Amélioration de l'environnement et de l'efficacité énergétique

UX-120 / UX-130 / UX-150: système HRS en option. Condenseur de buées : amélioration environnementale et efficacité énergétique.



Un confort maximal dans votre installation

Accédez aux commandes avec le plus grand confort grâce au panneau de commande à distance en option.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT UX-100

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 430 mm.

	PVP HT
Lave-vaisselle UX-100 400/50/3N	5.117€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> 1 panier à verres. 1 panier mixte (assiettes). 1 panier à couverts. Doseur de produit de rinçage. 	<ul style="list-style-type: none"> Kit distributeur de détergent. B : Pompe de vidange par capteur de niveau. Renouvellement proactif de l'eau de la cuve.

	PVP HT
DD - DOSEUR - Doseur de détergent peristaltique intégré (et doseur de produit de rinçage peristaltique)	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage piloté + auto-nettoyage de la machine + option DD	+434€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Doseur de détergent	PVP HT
1303320 UX-100 400/50/3N			5.117€
1303322 UX-100 400/50/3N DD		✓	5.319€
1303325 UX-100B 400/50/3N DD	✓	✓	5.551€





LAVE-VAISSELLE À CAPOT UX-120

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 430 mm.

	PVP HT
Lave-vaisselle UX-120 400/50/3N	5.355€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> · 1 panier à verres. · 1 panier mixte (assiettes). · 1 panier à couverts. · Doseur de produit de rinçage. 	<ul style="list-style-type: none"> · Kit distributeur de détergent. · B : Pompe de vidange par capteur de niveau. Renouvellement proactif de l'eau de la cuve.

	PVP HT
DD - DOSEUR - Doseur de détergent peristaltique intégré (et doseur de produit de rinçage peristaltique)	+202€
B + DD - PROACTIVE PLUS – Option pompe de vidange avec système de rénovation d'eau de la cuve de lavage piloté + auto-nettoyage de la machine + option DD	+434€
BC + DD - HYGIENE – Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + pompe de vidange + option DD	+925€
BCD + DD - PERFORMANCE - Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + pompe de vidange + adoucisseur automatique + option DD	+1.388€
BV + DD - HRS – Option condenseur de buées + pompe de vidange + option DD	+2.487€
BCV + DD - HRS HYGIENE – Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + condenseur de buées + pompe de vidange + option DD	+3.181€
BCDV + DD - HRS PERFORMANCE - Option de rinçage à température constante avec pompe de rinçage + condenseur de buées + pompe de vidange + adoucisseur automatique + option DD	+3.643€
S - ISO – Option d'isolation thermo-acoustique (double paroi) pour lave-vaisselle à capot	+578€

LISTE DE CODES		Pompe de vidange	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Adoucisseur incorporé	Doseur de détergent	Condenseur de buées	Double paroi	PVP HT
1303340	UX-120 400/50/3N							5.355€
1303341	UX-120 400/50/3N DD				✓			5.557€
1303345	UX-120B 400/50/3N DD	✓			✓			5.789€
1303351	UX-120BC 400/503N DD	✓	✓		✓			6.280€
1303361	UX-120BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			6.743€
1303366	UX-120BV 400/50/3N DD	✓			✓		✓	7.842€
1303371	UX-120BCV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			8.536€
1303376	UX-120BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	8.998€
1303390	UX-120S 400/50/3N						✓	5.933€
1303391	UX-120S 400/50/3N DD				✓		✓	6.135€
1303395	UX-120SB 400/50/3N DD	✓			✓		✓	6.367€
1303401	UX-120SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	6.858€
1303406	UX-120SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	7.321€
1303411	UX-120SBV 400/50/3N DD	✓			✓		✓	8.420€
1303416	UX-120SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	9.114€
1303421	UX-120SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	9.576€



nouveauté

LAVE-VAISSELLE À CAPOT UX-130

Panier de 500 mm x 500 mm et hauteur de passage 430 mm.

	PVP HT
Lave-vaisselle UX-130BC 400/50/3N DD	6.885€

Inclus

- Doseur de produit de rinçage.
- Doseur de détergent.
- Pompe de vidange par capteur de niveau.
- Renouvellement proactif de l'eau de la cuve.
- 1 panier à verres.
- 1 panier mixte (assiettes).
- 1 panier à couverts.

	PVP HT
BCV + DD - HRS HYGIENE - Option condenseur de buées	+2.660€
BCD - PROLIME - Option adoucisseur automatique	+463€
BCDV - HRS PERFORMANCE - Option condenseur de buées + adoucisseur automatique	+3.123€
S - ISO - Option d'isolation thermo-acoustique (double paroi) pour lave-vaisselle à capot	+578€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Adoucisseur incorporé	Doseur de détergent	Condenseur de buées	Double paroi	PVP HT
1303430 UX-130BC 400/50/3N DD	✓	✓		✓			6.885€
1303431 UX-130BCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓		9.545€
1303432 UX-130BCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓			7.348€
1303433 UX-130BCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓		10.008€
1303434 UX-130SBC 400/50/3N DD	✓	✓		✓		✓	7.463€
1303437 UX-130SBCV 400/50/3N DD	✓	✓		✓	✓	✓	10.123€
1303436 UX-130SBCD 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓		✓	7.926€
1303439 UX-130SBCDV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10.586€



nouveauté

LAVE-VAISSELLE À CAPOT UX-150SBC ISO DD

Panier de 600 x 500 mm et hauteur de passage 430 mm. Capot à double paroi.

	PVP HT
Lave-vaisselle UX-150SBC 400/50/3N DD	8.190€

Inclus

- Doseur de détergent.
- 1 panier pour verres et casseroles.
- 1 panier pour assiettes.
- 1 insert pour couverts.
- Pompe de vidange par capteur de niveau.
- Renouvellement proactif de l'eau de la cuve.

	PVP HT
BCV + DD - HRS HYGIENE - Option condenseur de buées	+2.100€

LISTE DE CODES	Pompe de vidange	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Doseur de détergent	Condenseur de buées	Double paroi	PVP HT
1303460 UX-150SBC 400/50/3N DD	✓	✓	✓		✓	8.190€
1303466 UX-150SBCV 400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	✓	10.290€





ACCESOIRES - LAVE-VERRES / LAVE-VAISSELLE



Socles pour lave-verres et lave-vaisselle

Conçus pour des machines Sammic.

Différentes dimensions de socles pour différents modèles de lave-verres et de lave-vaisselle.

- Fabriqués en inox de grande qualité.
- Pieds en caoutchouc.
- Étagère inférieure pour le stockage des paniers.

	PVP HT
1310015 Socle pour mod. 35 (445 x 445 x 440 mm)	274€
1310014 Socle pour mod. 40-41 (485 x 495 x 440 mm)	287€
1310012 Socle pour mod. 50-60 (615 x 615 x 440 mm)	305€

Pieds hauts

Kit de pieds hauts en inox.

Pieds de 140-190 mm pour tous les modèles de lave-verres et lave-vaisselle Sammic.



	PVP HT
2310671 Pieds réglables 140-190 mm (4 unités)	65€



Kit double panier pour AX/UX

Il permet de laver deux paniers simultanément.

- Le bras de lavage inférieur lave efficacement les tasses et les verres et/ou des tasses de 11 cm.
- Le niveau supérieur est conçu pour laver des assiettes grâce au bras de lavage supérieur. Dimensions maximales des assiettes 16 cm (AX/UX-40) / 23 cm (AX/UX-50).
- Aucune installation requise.
- A tout moment, vous pouvez travailler avec ou sans kit double panier.



	PVP HT
2319660 Kit double panier pour AX/UX-40	167€
2319771 Kit double panier pour AX/UX-50	179€



Dessus de plonge pour bâti

Modèles avec évier, égouttoir et trou vide-ordures.

Disponible en gamme de 600 mm et 700 mm.

- Fabrication entièrement inox AISI 304, finition Scotch Brite.
- Dessus de plonge avec décaisse emboutie et dosseret de hauteur 100 mm.
- Cuve insonorisée incluant la vidange et le tube de surverse.
- A compléter avec bâti.
- En option: évier à gauche ou à droite et trou vide-ordures.
- Accessoires en option : double fond, tube de surverse, étagères, robinets.

OBSERVATION : Le bâti n'est pas inclus. Il est à commander séparément.

		PVP HT
5896121	Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite 1200 x 600 mm FRLV-612/11D	537€
5896122	Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche 1200 x 600 mm FRLV-612/11G	537€
5897121	Plonge 1 bac + 1 égouttoir à droite 1200 x 700 mm FRLV-712/11D	559€
5897122	Plonge 1 bac + 1 égouttoir à gauche 1200 x 700 mm FRLV-712/11G	559€
5896181	Plonge 2 bac + 1 égouttoir à droite 1800 x 600 mm FRLV-618/21D	826€
5896182	Plonge 2 bac + 1 égouttoir à gauche 1800 x 600 mm FRLV-618/11G	826€
5897181	Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à droite 1800 x 700 mm FRLV-718/21D	928€
5897182	Plonge 2 bacs + 1 égouttoir à gauche 1800 x 700 mm FRLV-718/21G	928€
5898618	Plonge 1 bac + égouttoir à droite + trou vide-ordures 1800*600 FR-618/111D	1.058€
5899618	Plonge 1 bac + égouttoir à gauche + trou vide-ordures 1800*600 FR-618/111I	1.058€
5898718	Plonge 1 bac + égouttoir à droite + trou vide-ordures 1800*700 FR-718/111D	1.126€
5899718	Plonge 1 bac + égouttoir à gauche + trou vide-ordures 1800*700 FR-718/111I	1.126€



Bâti de plonge

Bâti pour encastre un lave-vaisselle sous l'égouttoir.

Plusieurs dimensions.

- Fabrication inox AISI 304, finition Scotch Brite.
- Bâti pour encastre le lave-vaisselle sous l'égouttoir.
- Bac et robinet ne sont pas inclus.

		PVP HT
5890681	Piètement pour lave-vaisselle 1200 x 600 mm FL612 Droite/Gauche pour dessus 5896121 / 5896122	437€
5890781	Piètement pour lave-vaisselle 1200 x 700 mm FL712 Droite/Gauche pour dessus 5897121 / 5897122	457€
5890687	Piètement pour lave-vaisselle 1800 x 600 mm FL618/21 Droite/Gauche pour dessus 5896181 / 5896182	573€
5890787	Piètement pour lave-vaisselle 1800 x 700 mm FL718 Droite/Gauche pour dessus 5897181 / 5897182	554€
5890689	Piètement pour lave-vaisselle 1800 x 600 mm FLS-618 Droite/Gauche (sans étagère) pour dessus 5898618 / 5899618	369€
5890789	Piètement pour lave-vaisselle 1800 x 700 mm FLS-718 Droite/Gauche (sans étagère) pour dessus 5898718 / 5899718	389€





nouveauté



nouveauté

Tables pour lave-vaisselle à capot

Tables pour lave-vaisselle à capot.

- Différentes sortes de tables en fonction des besoins de l'utilisateur.
- Fabrication inox.
- Tables d'entrée et de sortie standards pour lave-vaisselle à capot.
- Gammes supérieures avec guide de paniers et récupération de l'eau.

		PVP HT
1310020	Table latérale sans pieds pour lave-vaisselle à capot (594 x 514 mm)	257€
5712510	Table latérale avec dosseret MP-700D droite (700 x 750 x 850 mm)	828€
5712512	Table latérale avec dosseret MP-1200D droite (1200 x 750 x 850 mm)	886€
5712520	Table latérale avec dosseret MP-700I gauche (700 x 750 x 850 mm)	828€
5712522	Table latérale avec dosseret MP-1200I gauche (1200 x 750 x 850 mm)	886€

Tables pour connecter deux lave-vaisselle à capot

Permet de connecter deux lave-vaisselle à capot.

Disponible en deux longueurs.

- Tables robustes avec barre de soutien.
- Construction solide en acier inoxydable.
- Dosseret arrière anti-éclaboussures.

		PVP HT
5712277	Table connexion 2 lv à capot MCC-150 · 150 mm	510€
5712275	Table connexion 2 lv à capot MCC-700 · 700 mm	714€

Table de pré-lavage pour lave-vaisselle à capot et tunnel de lavage

Pour lave-vaisselle à avancement de paniers et lave-vaisselle à capot.

Gamme complète de tables avec toutes sortes de solutions.

- Fabrication inox.
- Tables d'entrée avec dosseret et évier.
- Trou vide-ordures avec rebord en caoutchouc dans les modèles MP.
- Plan supérieur avec guide de panier et récupération de l'eau.
- Modèle MD/MI sans trou vide-ordures.

Nouveaux modèles MPDLV / MPILV : avec orifice de vidange, espace pour poubelle, emplacement pour lave-vaisselle frontal et évier.

		PVP HT
5712530	Table de pré-lavage MD-700 pour P/X/S/SRC (700 x 750 x 850 mm) droite	1.143€
5712540	Table de pré-lavage MI-700 pour P/X/S/SRC (700 x 750 x 850 mm) gauche	1.143€
5712550	Table de pré-lavage MPD-1200 pour P/X/S/SRC (1200 x 750 x 850 mm) droite	1.561€
5712560	Table de pré-lavage MPI-1200 pour P/X/S/SRC (1200 x 750 x 850 mm) gauche	1.561€
5712552	Table de pré-lavage MPD-1500 pour P/X/S/SRC (1500 x 750 x 850 mm) droite	1.768€
5712562	Table de pré-lavage MPI-1500 pour P/X/S/SRC (1500 x 750 x 850 mm) gauche	1.768€
5712551	Table de pré-lavage droite sans débarrassage MPD-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.561€
5712553	Table de pré-lavage droite sans débarrassage MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.768€
5712561	Table de pré-lavage gauche sans débarrassage MPI-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.561€
5712563	Table de pré-lavage gauche sans débarrassage MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.768€
5712564	Table de pré-lavage droite avec débarrassage et évier MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.142€
5712565	Table de pré-lavage gauche avec débarrassage et évier MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.142€



Table centrale (entrée)

Pour lave-vaisselle à capot et tunnels de lavage.

- Table centrale de débarrassage avec trou vide-ordures, caoutchouc anti-éclaboussures, et porte-paniers démontable en option.
- En combinaison avec les tables de connexion et les tables de chargement en angle, elles permettent de travailler confortablement dans un espace ample.

		PVP HT
5712191	Table centrale MDD-1600 (1600 x 800 x 850 mm) droite	1.425€
5712221	Table centrale MDI-1600 (1600 x 800 x 850 mm) gauche	1.425€
5712201	Table centrale MDD-2100 (2100 x 800 x 850 mm) droite	1.554€
5712231	Table centrale MDI-2100 (2100 x 800 x 850 mm) gauche	1.554€
5712211	Table centrale MDD-2600 (2600 x 800 x 850 mm) droite	1.684€
5712241	Table centrale MDI-2600 (2600 x 800 x 850 mm) gauche	1.684€
5712250	Etagère porte-paniers EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	648€
5712260	Etagère porte-paniers EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	777€
5712270	Etagère porte-paniers EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	907€



Table centrale double (entrée)

Pour lave-vaisselle à avancement automatique de paniers et à capot.

- Table centrale avec trou vide-ordures, caoutchouc anti-éclaboussures et porte-paniers démontable en option.
- Avec double connexion et espace intermédiaire de 1100 mm. Permet de connecter 2 lave-vaisselle combinés avec des tables de lavage avec chargement en angle.

		PVP HT
5712212	Table centrale MDDI-2368 (2368 x 800 x 850 mm)	1.943€
5712262	Etagère porte-paniers EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	842€

Tables de connexion pour lave-vaisselles à capot et convoyeurs

Pour connecter avec une table de triage.

Avec évier et dosseret.



		PVP HT
5712274	Table connexion MCD-700 (700 x 700 mm) droite	592€
5712276	Table connexion MCI-700 (700 x 700 mm) gauche	592€
5712280	Table connexion MCD-1000 (1000 x 700 mm) droite	666€
5712300	Table connexion MCI-1000 (1000 x 700 mm) gauche	666€
5712290	Table connexion MCD-1300 (1300 x 700 mm) droite	741€
5712310	Table connexion MCI-1300 (1300 x 700 mm) gauche	741€



Panier 350 x 350 mm

Paniers 350 x 350 mm pour verres et assiettes.

- Panier basique 350 x 350 mm.
- Panier assiettes 350 x 350 mm.
- Panier verres hauts 350 x 350 mm.



2302612 PVP HT 23€

Panier verres 350 x 350 x 110 mm

2302613 PVP HT 23€

Panier assiettes 350 x 350 x 110 mm

2307217 PVP HT 23€

Panier verres hauts 350 x 350 x 150 mm

Panier 400 x 400 mm

Paniers 400 mm x 400 mm pour verres et assiettes.

- Panier de base 400 x 400 mm.
- Panier assiettes 400 x 400 mm.
- Panier verres hauts 400 x 400 mm.
- Paniers inclinés 400 x 400 mm.



2305468 PVP HT 39€

Panier verres 400 x 400 x 110 mm

2307028 PVP HT 39€

Panier assiettes 400 x 400 x 110 mm

2307219 PVP HT 44€

Panier verres hauts 400 x 400 x 150 mm

5300230 PVP HT 80€

Panier incliné en plastique 400 x 400 mm



5300240 PVP HT 95€

Panier incliné en fil métallique 400 x 400 mm



Panier 500 x 500 mm

Paniers de 500 x 500 mm pour verres, assiettes, couverts et plateaux.

Paniers pour lave-vaisselle professionnels Sammic pour verres, assiettes, couverts et plateaux.

- Panier verres 500 x 500 mm.
- Panier assiettes 500 x 500 mm.
- Panier à couverts 500 x 500 mm.
- Panier pour plateaux 500 x 500 mm.
- **Nouveauté** : paniers spéciaux pour verres en plastique.



5300105	PVP HT 30€
C-1 Panier base 500 x 500 mm h : 100 mm	

5300112	PVP HT 30€
C-3 Panier assiettes 500 x 500 mm h : 100 mm	

5300120	PVP HT 38€
C-30 Panier plateaux 500 x 500 mm h : 100 mm	

5300225	PVP HT 163€
C-31 panier plateaux GN 1/1	



5300227	PVP HT 211€
C-32 Panier bacs GN 1/1 / Euronorm	

5300130	PVP HT 30€
C-2 Panier couverts 500 x 500 mm h : 100 mm	

5300174	PVP HT 38€
C-8 Panier verres 16 div. Ø 113 h : 100mm	

5300159	PVP HT 39€
C-6 Panier verres 25 div. Ø 90 h : 100mm	



5300184	PVP HT 41€
C-7 Panier verres 36 div. Ø 75 h : 100mm	

5300194	PVP HT 47€
C-9 Panier verres 49 div. Ø 64 h : 100mm	

5300215	PVP HT 15€
C-D Extension paniers 16 div h : 45mm	

5300205	PVP HT 16€
C-B Extension paniers 25 div h : 45mm	



5300210	PVP HT 16€
C-C Extension paniers 36 div h : 45mm	

5300220	PVP HT 17€
C-E Extension paniers 49 div h : 45mm	

5300200	PVP HT 13€
C-A Extension ouverte paniers h : 45mm	

5300152	PVP HT 23€
C-13 Couvercle panier 500 x 500 mm	



5300250	PVP HT 119€
Panier incliné en fil métallique 500 x 500 mm	

5300232	PVP HT 101€
Panier incliné en plastique 500 x 500 mm	

5300228	PVP HT 191€
Panier pour verres en plastique 500 x 500 mm - 36 verres Ø70 x 120 mm (lave-vaisselle avec C)	

5300229	PVP HT 222€
Panier pour verres en plastique 500 x 500 mm - 25 verres Ø90 x 170 mm (lave-vaisselle avec C)	





nouveauté

Paniers spéciaux pour verres en plastique

Paniers de 500 x 500 mm pour verres en plastique.

- Paniers spéciaux avec couvercle pour verres en plastique.
- Ils sont particulièrement adaptés aux lave-vaisselles avec un système de rinçage à température constante (modèles C).

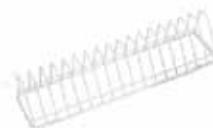
		PVP HT
5300228	Panier pour verres en plastique 500 x 500 mm - 36 verres Ø70 x 120 mm (lave-vaisselle avec C)	191€
5300229	Panier pour verres en plastique 500 x 500 mm - 25 verres Ø90 x 170 mm (lave-vaisselle avec C)	222€



Inserts / Suppléments / Autres

Accessoires et paniers pour lave-verres et lave-vaisselle professionnels Sammic.

Différents modèles de godets à couverts et suppléments petites assiettes pour lave-verres et lave-vaisselle.



2302058	PVP HT 10€
---------	------------

Supplément petites ass. 310 x 95 mm

2305488	PVP HT 12€
---------	------------

Supplément petites ass. 350 x 95 mm

2302615	PVP HT 4€
---------	-----------

Godet à couverts simple carré 110 x 80 x 110 mm

2302617	PVP HT 13€
---------	------------

Godet à couverts double · 2 x (110 x 80 x 110 mm)



5300135	PVP HT 6€
---------	-----------

C-1370 Godet à couverts simple 105 x 105 x 125 mm

5300125	PVP HT 18€
---------	------------

C-1371 Godet à couverts 430 x 210 x 150 mm



Doseurs pour lave-verres et lave-vaisselle frontaux AX/UX



Conçus pour des lave-verres et des lave-vaisselle Sammic.

- Le doseur de produit de rinçage péristaltique est un kit en option pour les versions UX équipées d'un doseur de produit de rinçage hydraulique.
- Dans les modèles UX, les doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltique permettent de régler le dosage du produit depuis le panneau de commande.

		PVP HT
2319685	Kit doseur de détergent péristaltique pour UX	169€
2319686	Kit doseur de produit rinçage péristaltique pour UX	194€
2310429	Kit doseur de détergent réglable pour AX / GP	169€

Doseurs de détergent pour lave-verres GP



Conçus pour des lave-verres Sammic.

Kit doseur de détergent pour lave-verres Sammic.

		PVP HT
2310429	Kit doseur de détergent réglable pour AX / GP	169€

Doseurs pour lave-vaisselle à capot AX / UX



Conçus pour des lave-vaisselle Sammic.

- Le doseur de produit de rinçage péristaltique est un kit en option pour les versions UX équipées d'un doseur de produit de rinçage hydraulique.
- Dans les modèles UX, les doseurs de détergent et de produit de rinçage péristaltique permettent de régler le dosage du produit depuis le panneau de commande.

		PVP HT
2310440	Kit doseur de détergent réglable pour AX-100	169€
2319685	Kit doseur de détergent péristaltique pour UX	169€
2319686	Kit doseur de produit rinçage péristaltique pour UX	194€



Panneau externe pour lave-vaisselle à capot UX



nouveauté

Contrôlez votre lave-vaisselle avec le plus grand confort.

- Pour accéder aux commandes dans des configurations où l'accès au panneau de commande intégré à la machine est difficile.
- Panneau de commande avec protection anti-humidité IP65.
- Distance maximale pour l'installation : 3 m.

		PVP HT
2319848	Panneau de contrôle externe UX	318€





nouveauté



Osmoseurs OS-140

Système d'osmose inverse pour applications industrielles, professionnelles et CHR. Simples, robustes et très durables.

OS-140C : Convient pour les lave-vaisselle avec break tank. 120-140 L/H à 15°C.

OS-140P : Équipé d'une pompe de pression. Convient pour les lave-vaisselle avec ou sans brak tank. 140 L/H à 15°C.

Système d'osmose inverse robuste, fiable et très durable. Conçus pour produire une eau cristalline et pure, garantissant un lavage avec des exigences chimiques très basses et des niveaux d'hygiène élevés.

- Verres brillants, assiettes et couverts impeccables à tout moment.
- Réduit la consommation de détergent et de produit de rinçage.
- Protège votre lave-vaisselle des dépôts calcaires.
- Oubliez le séchage manuel après le lavage.
- Réduit l'usure des assiettes et des verres.
- Améliore la durabilité de votre installation.

		PVP HT
5320142	Osmoseur OS-140C 230/50/1	3.049€
5320140	Osmoseur OS-140P 230/50-60/1	3.569€
6320220	Cartouche filtrante pour osmoseur (accessoire)	49€



Adoucisseurs manuels

De 8 à 20 litres de capacité.

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau qu'on utilise pour alimenter les machines.

- Les adoucisseurs Sammic ont été minutieusement étudiés: ils sont sûrs et d'utilisation facile.
- Fabrication inox 18/8.

		PVP HT
5320005	Adoucisseur D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	149€
5320010	Adoucisseur D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	169€
5320015	Adoucisseur D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	208€
5320020	Adoucisseur D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	256€



Adoucisseurs automatiques

Capacité: 12 ou 26 l. Programmables.

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau qu'on utilise pour alimenter les machines.

- Adoucisseurs d'eau automatiques particulièrement destinés à satisfaire les exigences dans le secteur du bar, de l'hôtellerie, de la restauration et partout où il y a une demande d'une grande qualité d'eau.
- Augmente le rendement des installations et la durée de vie des équipements.

		PVP HT
5320112	Adoucisseur DS-12 - 12 l - 230/50-60/1	1.275€
5320126	Adoucisseur DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.441€



Lave-vaisselle à avancement des paniers

Tunnels de lavage avec une capacité allant jusqu'à 5.000 assiettes / heure

Les tunnels de lavage sont idéaux pour les hôtels, les hôpitaux et les grands réfectoires en général.



Accessoires
P. 59



■ Informations les plus remarquables

Caractéristiques principales

- Fabrication en acier inoxydable.
- Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie de série (à partir du modèle SRC-2200).
- Entraînement central des paniers en acier inoxydable muni d'un limiteur de couple à friction en cas de blocage.
- Séparation des différentes zones par des rideaux intermédiaires.
- Démarrage automatique.
- Remplissage automatique de la chaudière.
- Contrôle précis de la température par sondes de température de grandes précisions. Facilité de réglage et visualisation.

Économie

- Microrupteur de lavage à l'entrée de la machine démarrant les pompes de lavage à l'introduction des paniers.
- Temporisation du fonctionnement des pompes de lavage.
- Économiseur de rinçage.
- Rinçage avec réducteur de pression pour limiter la consommation d'eau.
- Arrêt automatique programmé lorsqu'il n'y a pas de charge.
- Arrêt et temporisation de l'entraînement par action de la butée d'arrêt.

Nettoyage et entretien

- Grande porte à ouverture assistée permettant l'accès pour le nettoyage et l'inspection.
- Bras et diffuseurs facilement démontables pour le nettoyage.
- Filtres en acier inoxydable avec pente et bac à résidus amovible (SRC-1800: sans bac à résidus).
- Vidange simple de la chaudière en libérant une seule durite.
- Détection simplifiée des pannes grâce à des témoins lumineux.
- Réparation simplifiée sans ôter la machine de son emplacement.

Choisissez l'option de séchage dont vous avez besoin

- Tuyères d'impulsion et labyrinthes latéraux conçus pour une utilisation optimale de l'air chaud.
- Contrôle thermostatique de la température.
- Deux modèles pour couvrir les nécessités de la gamme (TS-600 / TS-800).
- Tunnel de séchage en angle pour une utilisation optimum du parcours des paniers (TS-90).
- Système d'entraînement pour une utilisation optimum du parcours des paniers.
- Vidange incorporée pour l'évacuation de l'eau résiduelle.

■ Modules de séchage selon les besoins

	TS-600	TS-800	TS-90
Puissance ventilateur	1 HP / 0,75 kW	1,5 HP / 1,1 kW	1,5 HP / 1,1 kW
Résistance de chauffe	6 kW	9 kW	9 kW
Air circulant m ³ /h	1.300	2.000	2.000
LONGUEUR MM.			
SRC-1800	+600 mm		+900 mm
SRC-2200-2700-3300	+400 mm		+700 mm
SRC-3600	+400 mm	+600 mm	+700 mm
SRC-4000-5000		+600 mm	+700 mm



■ Système d'extraction sur mesure

CA: hotte d'aspiration

- SRC-1800 : la coupe d'aspiration CA se compose d'un rideau anti-éclaboussures qui s'ajoute à la machine, avec une sortie à brancher sur une unité d'extraction de buées à distance.
 - SRC-2200/5000 : anti-éclaboussures avec sortie à brancher à une unité d'extraction à distance.
- REMARQUE : Tous les modèles à partir de SRC-2200 sans hotte d'aspiration, avec moteur EV ni condenseur de buées CV, seront donnés avec hotte d'aspiration CA.
- Diámetro de sortie : 176 mm.
 - Permet d'éviter les éclaboussures à la sortie de la vaisselle.



EV: hotte d'aspiration avec moteur

- Unité d'extraction des vapeurs motorisée de 550 W.
- Filtre extractible anti-graisses.
- Diamètre de sortie : 176 mm.

CV: hotte d'aspiration avec condenseur de buées

- Sa conception dans le fonctionnement permet d'augmenter la température de l'eau d'entrée du lave-vaisselle et de l'envoyer dans le circuit de rinçage.
- Cette fonction permet de profiter de l'énergie dans le déroulement normal du travail, grâce à la récupération d'une grande partie de l'eau d'entrée destinée à la condensation des buées.
- Ventilateur en position verticale et moteur avec double joint pour empêcher l'entrée de l'humidité dans le moteur.
- Filtre extractible pour éviter l'entrée de graisses.



Grande production

Jusqu'à 5 000 assiettes/heure.



Efficacité maximale

Tubes et diffuseurs de haute efficacité pour un lavage optimal.



Efficacité et économie

Système de rinçage équilibrant efficacité et économie de consommation d'eau.



Nettoyage et inspection faciles

Portes assistées et composants démontables.



Optimisation de l'espace

Tables et modules de séchage adaptables à vos besoins.

	SRC-1800	SRC-2200	SRC-2700	SRC-3300	SRC-3600	SRC-4000	SRC-5000
Prélavage	-	-	-	-	oui	oui	oui
1er lavage	-	-	-	-	-	-	oui
Lavage	oui	oui	oui	-	oui	-	-
Lavage puissant	-	-	-	oui	-	oui	oui
Rinçage	oui	oui	oui	-	oui	-	-
Rinçage double	-	-	-	oui	-	oui	oui
PRODUCTION/HEURE							
Paniers	67 - 100	85 - 126	100 - 150	122 - 183	130 - 200	150 - 225	183 - 275
Assiettes	1206 - 1800	1530 - 2200	1800 - 2700	2196 - 3294	2340 - 3600	2700 - 4050	3294 - 4950
PRÉLAVAGE							
Température					35°C - 45°C	35°C - 45°C	35°C - 45°C
Cuve (l)					60 l	60 l	60 l
Puis. pompe					1.2 Hp / 880 W	1.2 Hp / 880 W	1.2 Hp / 880 W
PREMIER LAVAGE							
Température							55°C - 65°C
Cuve (l)							60 l
Puis. pompe							1.2 Hp / 880 W
Cuve (W)							6000 W
LAVAGE							
Température	55°C - 65°C						
Cuve (l)	80 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l	100 l
Puis. pompe	2 Hp / 1500 W	3 Hp / 2250 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W	3.2 Hp / 2400 W	3.5 Hp / 2600 W	3.5 Hp / 2600 W
Cuve (W)	7500 W	9000 W					
PRÉ-RINÇAGE							
Température				65°C - 75°C		65°C - 75°C	65°C - 75°C
Cuve (l)				15 l		15 l	15 l
Puis. pompe				0.2 Hp / 150 W		0.2 Hp / 0.15 W	0.2 Hp / 0.15 W
Cuve (W)				6000 W		6000 W	6000 W
RINÇAGE							
Température	80°C - 90°C						
Consommation	270 l/h	300 l/h	330 l/h	330 l/h	390 l/h	390 l/h	480 l/h
Chaudière (W)	18000 W	18000 W	18000 W	18000 W	21000 W	21000 W	27000 W
Chaudière (l)	20 l						
PUISSEANCE							
Moteur entr.	0.25 Hp / 180 W						
Total (W)	27135 W	29580 W	29780 W	30270 W	33460 W	39810 W	52790 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES							
Largeur	1180 mm	1700 mm	1700 mm	2300 mm	2300 mm	2900 mm	3500 mm
Profondeur	830 mm	829 mm					
Hauteur	1430 mm	1520 mm					
Poids net	200 kg	250 kg	250 kg	410 kg	400 kg	450 kg	540 kg
OPTIONS							
Séchage lin.	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600	TS-600 / 800	TS-800	TS-800
Séchage 90°	TS-90						
Extraction	CA / EV / CV						

NOTE: +3 KW DE PUISSANCE AU RINÇAGE DANS LES MODÈLES ÉQUIPÉS D'UN CONDENSEUR DE BUÉES.

REMARQUE: TOUS LES MODÈLES À PARTIR DE SRC-2200 SANS HOTTE D'ASPIRATION AVEC MOTEUR EV NI CONDENSEUR DE BUÉES CV SERONT LIVRÉS AVEC HOTTE D'ASPIRATION CA.

DONNÉES AVEC ENTRÉE D'EAU À 55°C (RECOMMANDÉ)

REMARQUE : IL EST POSSIBLE D'ENVOYER LES LAVE-VAISSELLE SRC EN 2 OU 3 PARTIES (CONSULTEZ LE SURCOÛT DANS ACCESSOIRES - OPTIONS).

REMARQUE : LES COMPOSITIONS AVEC UNE LARGEUR SUPÉRIEURE À 2100 MM ENTRAÎNERONT UN SURCOÛT DELIVRAISON (VOIR ACCESSOIRES - OPTIONS).





LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-1800

67/100 paniers/heure (jusqu'à 1.800 assiettes/heure). Lavage + rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-1800D 400/50/3N (chargement droite)	15.632€
Lave-vaisselle SRC-1800I 400/50/3N (chargement gauche)	15.632€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> 3 paniers mixtes (assiettes). 	<ul style="list-style-type: none"> Module de séchage TS-600 / TS-90. Hotte d'aspiration CA. Hotte d'aspiration avec moteur EV. Condenseur de buées CV. Tables et combinaisons possibles en entrée. Tables et combinaisons possibles en sortie. Option d'expédier la machine démontée en deux parties (voir surcoût).

	PVP HT
CA - Hotte d'aspiration pour SRC-1800 - sans moteur - Installée	+514€
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.587€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.348€
TS-600 - Module de séchage - Installé	+5.427€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Changement D/G	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP HT
1302400 SRC-1800D 400/50/3N	drt						15.632€
1302438 SRC-1800DCA 400/50/3N	drt	✓					16.146€
1302413 SRC-1800DEV 400/50/3N	drt		✓				18.219€
1302405 SRC-1800DCV 400/50/3N	drt			✓			20.980€
1302403 SRC-1800DS6 400/50/3N	drt				✓		21.059€
1302440 SRC-1800DS6CA 400/50/3N	drt	✓			✓		21.573€
1302415 SRC-1800DS6EV 400/50/3N	drt		✓		✓		23.646€
1302407 SRC-1800DS6CV 400/50/3N	drt			✓	✓		26.407€
1302409 SRC-1800DS90 400/50/3N	drt					✓	27.301€
1302442 SRC-1800DS90CA 400/50/3N	drt	✓				✓	27.815€
1302417 SRC-1800DS90EV 400/50/3N	drt		✓			✓	29.888€
1302411 SRC-1800DS90CV 400/50/3N	drt			✓		✓	32.649€
1302419 SRC-1800I 400/50/3N	gch						15.632€
1302445 SRC-1800ICA 400/50/3N	gch	✓					16.146€
1302431 SRC-1800IEV 400/50/3N	gch		✓				18.219€
1302423 SRC-1800ICV 400/50/3N	gch			✓			20.980€
1302421 SRC-1800IS6 400/50/3N	gch				✓		21.059€
1302447 SRC-1800IS6CA 400/50/3N	gch	✓			✓		21.573€
1302433 SRC-1800IS6EV 400/50/3N	gch		✓		✓		23.646€
1302425 SRC-1800IS6CV 400/50/3N	gch			✓	✓		26.407€
1302427 SRC-1800IS90 400/50/3N	gch					✓	27.301€
1302449 SRC-1800IS90CA 400/50/3N	gch	✓				✓	27.815€
1302435 SRC-1800IS90EV 400/50/3N	gch		✓			✓	29.888€
1302429 SRC-1800IS90CV 400/50/3N	gch			✓		✓	32.649€



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-2200

85/126 paniers/heure (jusqu'à 2.200 assiettes/heure). Lavage + rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-2200DCA 400/50/3N	18.369€
Lave-vaisselle SRC-2200ICA 400/50/3N	18.369€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie. Hotte d'aspiration CA. 3 paniers mixtes (assiettes). 	<ul style="list-style-type: none"> Module de séchage TS-600 / TS-90. Hotte d'aspiration avec moteur EV. Condenseur de buées CV. Tables et combinaisons possibles en entrée. Tables et combinaisons possibles en sortie. Option d'expédier la machine démontée en deux parties (voir surcoût).

	PVP HT
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.458€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.219€
TS-600 - Module de séchage - Installé	+5.427€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Chargement D/G	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP HT
1302507 SRC-2200DCA 400/50/3N	drt	✓					18.369€
1302510 SRC-2200DEV 400/50/3N	drt		✓				20.827€
1302503 SRC-2200DCV 400/50/3N	drt			✓			23.588€
1302508 SRC-2200DS6CA 400/50/3N	drt	✓				✓	23.796€
1302511 SRC-2200DS6EV 400/50/3N	drt		✓			✓	26.254€
1302504 SRC-2200DS6CV 400/50/3N	drt			✓		✓	29.015€
1302509 SRC-2200DS90CA 400/50/3N	drt	✓					30.038€
1302512 SRC-2200DS90EV 400/50/3N	drt		✓				32.496€
1302506 SRC-2200DS90CV 400/50/3N	drt			✓			35.257€
1302519 SRC-2200ICA 400/50/3N	gch	✓					18.369€
1302522 SRC-2200IEV 400/50/3N	gch		✓				20.827€
1302516 SRC-2200ICV 400/50/3N	gch			✓			23.588€
1302520 SRC-2200IS6CA 400/50/3N	gch	✓				✓	23.796€
1302523 SRC-2200IS6EV 400/50/3N	gch		✓			✓	26.254€
1302515 SRC-2200IS6CV 400/50/3N	gch			✓		✓	29.015€
1302521 SRC-2200IS90CA 400/50/3N	gch	✓					30.038€
1302524 SRC-2200IS90EV 400/50/3N	gch		✓				32.496€
1302518 SRC-2200IS90CV 400/50/3N	gch			✓			35.257€





LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-2700

100/150 paniers/heure (jusqu'à 2.700 assiettes/heure). Lavage + rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-2700DCA 400/50/3N	20.858€
Lave-vaisselle SRC-2700ICA 400/50/3N	20.858€

Inclus

- Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie.
- Hotte d'aspiration CA.
- 3 paniers mixtes (assiettes).

Options

- Module de séchage TS-600 / TS-90.
- Hotte d'aspiration avec moteur EV.
- Condenseur de buées CV.
- Tables et combinaisons possibles en entrée.
- Tables et combinaisons possibles en sortie.
- Option d'expédier la machine démontée en deux parties (voir surcoût).

	PVP HT
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.458€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.219€
TS-600 - Module de séchage - Installé	+5.427€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Changement D/G	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP HT
1302557 SRC-2700DCA 400/50/3N	drt	✓					20.858€
1302560 SRC-2700DEV 400/50/3N	drt		✓				23.316€
1302553 SRC-2700DCV 400/50/3N	drt			✓			26.077€
1302558 SRC-2700DS6CA 400/50/3N	drt	✓			✓		26.285€
1302561 SRC-2700DS6EV 400/50/3N	drt		✓		✓		28.743€
1302554 SRC-2700DS6CV 400/50/3N	drt			✓	✓		31.504€
1302559 SRC-2700DS90CA 400/50/3N	drt	✓				✓	32.527€
1302562 SRC-2700DS90EV 400/50/3N	drt		✓			✓	34.985€
1302556 SRC-2700DS90CV 400/50/3N	drt			✓		✓	37.746€
1302569 SRC-2700ICA 400/50/3N	gch	✓					20.858€
1302572 SRC-2700IEV 400/50/3N	gch		✓				23.316€
1302565 SRC-2700ICV 400/50/3N	gch			✓			26.077€
1302570 SRC-2700IS6CA 400/50/3N	gch	✓			✓		26.285€
1302573 SRC-2700IS6EV 400/50/3N	gch		✓		✓		28.743€
1302566 SRC-2700IS6CV 400/50/3N	gch			✓	✓		31.504€
1302571 SRC-2700IS90CA 400/50/3N	gch	✓				✓	32.527€
1302574 SRC-2700IS90EV 400/50/3N	gch		✓			✓	34.985€
1302568 SRC-2700IS90CV 400/50/3N	gch			✓		✓	37.746€



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-3300



122/183 paniers/heure (jusqu'à 3.300 assiettes/heure). Lavage renforcé + double rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-3300DCA 400/50/3N	24.770€
Lave-vaisselle SRC-3300ICA 400/50/3N	24.770€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie. Hotte d'aspiration CA. 3 paniers mixtes (assiettes). 	<ul style="list-style-type: none"> Module de séchage TS-600 / TS-90. Hotte d'aspiration avec moteur EV. Condenseur de buées CV. Tables et combinaisons possibles en entrée. Tables et combinaisons possibles en sortie. Option d'expédier la machine démontée en deux ou trois parties (voir surcoûts).

	PVP HT
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.458€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.219€
TS-600 - Module de séchage - Installé	+5.427€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Chargement D/G	CA	EV	CV	TS-600	TS-90	PVP HT
1302610 SRC-3300DCA 400/50/3N	drt	✓					24.770€
1302607 SRC-3300DEV 400/50/3N	drt		✓				27.228€
1302603 SRC-3300DCV 400/50/3N	drt			✓			29.989€
1302611 SRC-3300DS6CA 400/50/3N	drt	✓			✓		30.197€
1302608 SRC-3300DS6EV 400/50/3N	drt		✓		✓		32.655€
1302604 SRC-3300DS6CV 400/50/3N	drt			✓	✓		35.416€
1302612 SRC-3300DS90CA 400/50/3N	drt	✓				✓	36.439€
1302609 SRC-3300DS90EV 400/50/3N	drt		✓			✓	38.897€
1302606 SRC-3300DS90CV 400/50/3N	drt			✓		✓	41.658€
1302622 SRC-3300ICA 400/50/3N	gch	✓					24.770€
1302619 SRC-3300IEV 400/50/3N	gch		✓				27.228€
1302615 SRC-3300ICV 400/50/3N	gch			✓			29.989€
1302623 SRC-3300IS6CA 400/50/3N	gch	✓			✓		30.197€
1302620 SRC-3300IS6EV 400/50/3N	gch		✓		✓		32.655€
1302616 SRC-3300IS6CV 400/50/3N	gch			✓	✓		35.416€
1302624 SRC-3300IS90CA 400/50/3N	gch	✓				✓	36.439€
1302621 SRC-3300IS90EV 400/50/3N	gch		✓			✓	38.897€
1302618 SRC-3300IS90CV 400/50/3N	gch			✓		✓	41.658€





LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-3600

130/200 paniers/heure (jusqu'à 3.600 assiettes/heure). Pré-lavage + lavage + rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-3600DCA 400/50/3N	26.073€
Lave-vaisselle SRC-3600ICA 400/50/3N	26.073€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie. Hotte d'aspiration CA. 3 paniers mixtes (assiettes). 	<ul style="list-style-type: none"> Module de séchage TS-600 / TS-800 / TS-90. Hotte d'aspiration avec moteur EV. Condenseur de buées CV. Tables et combinaisons possibles en entrée. Tables et combinaisons possibles en sortie. Option d'expédier la machine démontée en deux ou trois parties (voir surcoûts).

	PVP HT
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.458€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.219€
TS-600 - Module de séchage - Installé	+5.427€
TS-800 - Module de séchage - Installé	+7.051€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Changement D/G	CA	EV	CV	TS-600	TS-800	TS-90	PVP HT
1302660 SRC-3600DCA 400/50/3N	drt	✓						26.073€
1302657 SRC-3600DEV 400/50/3N	drt		✓					28.531€
1302653 SRC-3600DCV 400/50/3N	drt			✓				31.292€
1302661 SRC-3600DS6CA 400/50/3N	drt	✓			✓			31.500€
1302658 SRC-3600DS6EV 400/50/3N	drt		✓			✓		33.958€
1302654 SRC-3600DS6CV 400/50/3N	drt			✓		✓		36.719€
1302663 SRC-3600DS8CA 400/50/3N	drt	✓					✓	33.124€
1302665 SRC-3600DS8EV 400/50/3N	drt		✓				✓	35.582€
1302664 SRC-3600DS8CV 400/50/3	drt			✓			✓	38.343€
1302662 SRC-3600DS90CA 400/50/3N	drt	✓						37.742€
1302659 SRC-3600DS90EV 400/50/3N	drt		✓					40.200€
1302656 SRC-3600DS90CV 400/50/3N	drt			✓				42.961€
1302676 SRC-3600ICA 400/50/3N	gch	✓						26.073€
1302673 SRC-3600IEV 400/50/3N	gch		✓					28.531€
1302669 SRC-3600ICV 400/50/3N	gch			✓				31.292€
1302677 SRC-3600IS6CA 400/50/3N	gch	✓				✓		31.500€
1302674 SRC-3600IS6EV 400/50/3N	gch		✓			✓		33.958€
1302672 SRC-3600IS6CV 400/50/3N	gch			✓		✓		36.719€
1302679 SRC-3600IS8CA 400/50/3N	gch	✓					✓	33.124€
1302681 SRC-3600IS8EV 400/50/3N	gch		✓				✓	35.582€
1302680 SRC-3600IS8CV 400/50/3N	gch			✓			✓	38.343€
1302678 SRC-3600IS90CA 400/50/3N	gch	✓						37.742€
1302675 SRC-3600IS90EV 400/50/3N	gch		✓					40.200€
1302670 SRC-3600IS90CV 400/50/3N	gch			✓				42.961€



LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-4000

150/225 paniers/heure (jusqu'à 4.050 assiettes/heure). Pré-lavage + lavage renforcé + double rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-4000DCA 400/50/3N	31.289€
Lave-vaisselle SRC-4000ICA 400/50/3N	31.289€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie. 3 paniers mixtes (assiettes). Hotte d'aspiration CA. 	<ul style="list-style-type: none"> Module de séchage TS-800 / TS-90. Hotte d'aspiration avec moteur EV. Condenseur de buées CV. Tables et combinaisons possibles en entrée. Tables et combinaisons possibles en sortie. Option d'expédier la machine démontée en deux ou trois parties (voir surcoûts).

	PVP HT
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.458€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.219€
TS-800 - Module de séchage - Installé	+7.051€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Changement D/G	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	PVP HT
1302740 SRC-4000DCA 400/50/3N	drt	✓					31.289€
1302737 SRC-4000DEV 400/50/3N	drt		✓				33.747€
1302733 SRC-4000DCV 400/50/3N	drt			✓			36.508€
1302746 SRC-4000DS8CA 400/50/3N	drt	✓			✓		38.340€
1302745 SRC-4000DS8EV 400/50/3N	drt		✓		✓		40.798€
1302744 SRC-4000DS8CV 400/50/3N	drt			✓	✓		43.559€
1302742 SRC-4000DS90CA 400/50/3N	drt	✓				✓	42.958€
1302739 SRC-4000DS90EV 400/50/3N	drt		✓			✓	45.416€
1302736 SRC-4000DS90CV 400/50/3N	drt			✓		✓	48.177€
1302756 SRC-4000ICA 400/50/3N	gch	✓					31.289€
1302753 SRC-4000IEV 400/50/3N	gch		✓				33.747€
1302749 SRC-4000ICV 400/50/3N	gch			✓			36.508€
1302763 SRC-4000IS8CA 400/50/3N	gch	✓			✓		38.340€
1302761 SRC-4000IS8EV 400/50/3N	gch		✓		✓		40.798€
1302760 SRC-4000IS8CV 400/50/3N	gch			✓	✓		43.559€
1302758 SRC-4000IS90CA 400/50/3N	gch	✓				✓	42.958€
1302755 SRC-4000IS90EV 400/50/3N	gch		✓			✓	45.416€
1302752 SRC-4000IS90CV 400/50/3N	gch			✓		✓	48.177€





LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DE PANIERS SRC-5000

183/275 paniers/heure (jusqu'à 4.950 assiettes/heure). Pré-lavage + premier lavage + lavage renforcé + double rinçage.

	PVP HT
Lave-vaisselle SRC-5000DCA 400/50/3N	41.197€
Lave-vaisselle SRC-5000ICA 400/50/3N	41.197€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> Rideaux anti-éclaboussures en entrée et sortie. Hotte d'aspiration CA. 3 paniers mixtes (assiettes). 	<ul style="list-style-type: none"> Module de séchage TS-800 / TS-90. Hotte d'aspiration avec moteur EV. Condenseur de buées CV. Tables et combinaisons possibles en entrée. Tables et combinaisons possibles en sortie. Option d'expédier la machine démontée en deux ou trois parties (voir surcoûts).

	PVP HT
EV - Hotte d'aspiration avec moteur- 0.75 HP / 0.55 kW - Installée	+2.458€
CV - Condenseur de buées - 1 HP - 0,75 KW - installé	+5.219€
TS-800 - Module de séchage - Installé	+7.051€
TS-90 - Module de séchage en angle - installé	+11.669€

LISTE DE CODES	Chargement D/G	CA	EV	CV	TS-800	TS-90	PVP HT
1302807 SRC-5000DCA 400/50/3N	drt	✓					41.197€
1302805 SRC-5000DEV 400/50/3N	drt		✓				43.655€
1302802 SRC-5000DCV 400/50/3N	drt			✓			46.416€
1302812 SRC-5000DS8CA 400/50/3N	drt	✓			✓		48.248€
1302811 SRC-5000DS8EV 400/50/3N	drt		✓		✓		50.706€
1302810 SRC-5000DS8CV 400/50/3N	drt			✓	✓		53.467€
1302808 SRC-5000DS90CA 400/50/3N	drt	✓				✓	52.866€
1302806 SRC-5000DS90EV 400/50/3N	drt		✓			✓	55.324€
1302804 SRC-5000DS90CV 400/50/3N	drt			✓		✓	58.085€
1302819 SRC-5000ICA 400/50/3N	gch	✓					41.197€
1302817 SRC-5000IEV 400/50/3N	gch		✓				43.655€
1302814 SRC-5000ICV 400/50/3N	gch			✓			46.416€
1302825 SRC-5000IS8CA 400/50/3N	gch	✓			✓		48.248€
1302824 SRC-5000IS8EV 400/50/3N	gch		✓		✓		50.706€
1302822 SRC-5000IS8CV 400/50/3N	gch			✓	✓		53.467€
1302820 SRC-5000IS90CA 400/50/3N	gch	✓				✓	52.866€
1302818 SRC-5000IS90EV 400/50/3N	gch		✓			✓	55.324€
1302816 SRC-5000IS90CV 400/50/3N	gch			✓		✓	58.085€



ACCESOIRES - LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT DES PANIERS

Options logistiques et surcoûts

- L'envoi de machines d'une largeur supérieure à 2100 mm entraîne un surcoût.
- Il est possible d'envoyer les machines en 2 ou 3 parties, avec un surcoût.
- Les prix de cette section sont des prix NETS.

	PVP HT
Surcoût pour les lave-vaisselle avec une largeur supérieure à 2100 mm (prix net)	250€
Expédition du lave-vaisselle SRC en 2 parties (prix net)	1.000€
Expédition du lave-vaisselle SRC en 3 parties (prix net)	1.500€

CA coupe d'aspiration pour SRC-1800 (kit)



Coupe d'aspiration à brancher à une extraction de buées externe.

La coupe d'aspiration peut être fournie et installée dans les tunnels de lavage SRC-1800 ou en kit.

- La coupe d'aspiration CA se compose d'un rideau anti-éclaboussures qui s'ajoute à la machine, avec une sortie à brancher sur une unité d'extraction de buées à distance.
- Diamètre de sortie: 176 mm.
- Permet d'éviter les éclaboussures à la sortie de la vaisselle.
- N'augmente pas la longueur totale de l'installation.

	PVP HT
2311424 CA - Hotte d'aspiration pour SRC-1800 - sans moteur - Kit	700€



Tables de chargement en angle pour tunnels de lavage

S'installent sur les tunnels de lavage et sur les tables de pré-lavage ou tables de connexion.

Tables en inox de grande qualité.

	PVP HT
5702142 Table de chargement en angle automatique MA-90 pour SRC-1800 (800 x 800 mm)	2.819€
5702610 Table entrée auto angle MA-90 pour SRC-2200/5000 (800 x 800 mm)	2.819€





Table de pré-lavage pour lave-vaisselle à capot et tunnel de lavage

Pour lave-vaisselle à avancement de paniers et lave-vaisselle à capot.

Gamme complète de tables avec toutes sortes de solutions.

- Fabrication inox.
- Tables d'entrée avec dosseret et évier.
- Trou vide-ordures avec rebord en caoutchouc dans les modèles MP.
- Plan supérieur avec guide de panier et récupération de l'eau.
- Modèle MD/MI sans trou vide-ordures.

Nouveaux modèles MPDLV / MPILV : avec orifice de vidange, espace pour poubelle, emplacement pour lave-vaisselle frontal et évier.

		PVP HT
5712530	Table de pré-lavage MD-700 pour P/X/S/SRC (700 x 750 x 850 mm) droite	1.143€
5712540	Table de pré-lavage MI-700 pour P/X/S/SRC (700 x 750 x 850 mm) gauche	1.143€
5712550	Table de pré-lavage MPD-1200 pour P/X/S/SRC (1200 x 750 x 850 mm) droite	1.561€
5712560	Table de pré-lavage MPI-1200 pour P/X/S/SRC (1200 x 750 x 850 mm) gauche	1.561€
5712552	Table de pré-lavage MPD-1500 pour P/X/S/SRC (1500 x 750 x 850 mm) droite	1.768€
5712562	Table de pré-lavage MPI-1500 pour P/X/S/SRC (1500 x 750 x 850 mm) gauche	1.768€
5712551	Table de pré-lavage droite sans débarrassage MPD-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.561€
5712553	Table de pré-lavage droite sans débarrassage MPD-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.768€
5712561	Table de pré-lavage gauche sans débarrassage MPI-1200 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.561€
5712563	Table de pré-lavage gauche sans débarrassage MPI-1500 L (1500 x 750 x 850 mm)	1.768€
5712564	Table de pré-lavage droite avec débarrassage et évier MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.142€
5712565	Table de pré-lavage gauche avec débarrassage et évier MPDLV-1800 (1800 x 760 x 880 mm)	2.142€



Table centrale (entrée)

Pour lave-vaisselle à capot et tunnels de lavage.

- Table centrale de débarrassage avec trou vide-ordures, caoutchouc anti-éclaboussures, et porte-paniers démontable en option.
- En combinaison avec les tables de connexion et les tables de chargement en angle, elles permettent de travailler confortablement dans un espace ample.

		PVP HT
5712191	Table centrale MDD-1600 (1600 x 800 x 850 mm) droite	1.425€
5712221	Table centrale MDI-1600 (1600 x 800 x 850 mm) gauche	1.425€
5712201	Table centrale MDD-2100 (2100 x 800 x 850 mm) droite	1.554€
5712231	Table centrale MDI-2100 (2100 x 800 x 850 mm) gauche	1.554€
5712211	Table centrale MDD-2600 (2600 x 800 x 850 mm) droite	1.684€
5712241	Table centrale MDI-2600 (2600 x 800 x 850 mm) gauche	1.684€
5712250	Etagère porte-paniers EMD-1600 (1600 x 650 x 600 mm)	648€
5712260	Etagère porte-paniers EMD-2100 (2100 x 650 x 600 mm)	777€
5712270	Etagère porte-paniers EMD-2600 (2600 x 650 x 600 mm)	907€



Table centrale double (entrée)

Pour lave-vaisselle à avancement automatique de paniers et à capot.

- Table centrale avec trou vide-ordures, caoutchouc anti-éclaboussures et porte-paniers démontable en option.
- Avec double connexion et espace intermédiaire de 1100 mm. Permet de connecter 2 lave-vaisselle combinés avec des tables de lavage avec chargement en angle.

		PVP HT
5712212	Table centrale MDDI-2368 (2368 x 800 x 850 mm)	1.943€
5712262	Etagère porte-paniers EMD-2368 (2368 x 650 x 600 mm)	842€



Tables de connexion pour lave-vaisselles à capot et convoyeurs

Pour connecter avec une table de triage.

Avec évier et dosseret.

		PVP HT
5712274	Table connexion MCD-700 (700 x 700 mm) droite	592€
5712276	Table connexion MCI-700 (700 x 700 mm) gauche	592€
5712280	Table connexion MCD-1000 (1000 x 700 mm) droite	666€
5712300	Table connexion MCI-1000 (1000 x 700 mm) gauche	666€
5712290	Table connexion MCD-1300 (1300 x 700 mm) droite	741€
5712310	Table connexion MCI-1300 (1300 x 700 mm) gauche	741€



Table à rouleaux (sortie)

Table à rouleaux pour lave-vaisselle à avancement automatique de paniers.

- Conçues afin de satisfaire les besoins spécifiques de chaque utilisateur.
- Unité de rouleaux à rotation libre et cuve.
- Courbe à 90°, avec possibilité d'assemblage pour 180°.
- Possibilité de modèles articulés pour ajustage à des courbes à 180°.

		PVP HT
5702150	Courbe à rouleaux 90° CR-90	2.743€
5702160	Table à rouleaux MR-1100 (1100 x 630 x 850 mm)	1.642€
5702170	Table à rouleaux MR-1600 (1600 x 630 x 850 mm)	2.054€
5702180	Table à rouleaux MR-2100 (2100 x 630 x 850 mm)	2.707€
5702370	Butée d'arrêt FCR	454€



Courbe mécanisée (sortie)

Pour lave-vaisselle à avancement automatique de paniers.

- Conçue afin de couvrir les besoins spécifiques de l'utilisateur.
- Courbe de sortie mécanisée par le système d'entraînement.
- Avec cuve et vidange.

		PVP HT
5702601	Courbe mécanisée 90° CM-90 (800 x 800 mm)	4.613€
5702370	Butée d'arrêt FCR	454€





Panier 500 x 500 mm

Paniers de 500 x 500 mm pour verres, assiettes, couverts et plateaux.

Paniers pour lave-vaisselle professionnels Sammic pour verres, assiettes, couverts et plateaux.

- Panier verres 500 x 500 mm.
- Panier assiettes 500 x 500 mm.
- Panier à couverts 500 x 500 mm.
- Panier pour plateaux 500 x 500 mm.
- **Nouveauté** : paniers spéciaux pour verres en plastique.



5300105 PVP HT 30€

C-1 Panier base 500 x 500 mm h : 100 mm

5300112 PVP HT 30€

C-3 Panier assiettes 500 x 500 mm h : 100 mm

5300120 PVP HT 38€

C-30 Panier plateaux 500 x 500 mm h : 100 mm

5300225 PVP HT 163€

C-31 panier plateaux GN 1/1



5300227 PVP HT 211€

C-32 Panier bacs GN 1/1 / Euronorm

5300130 PVP HT 30€

C-2 Panier couverts 500 x 500 mm h : 100 mm

5300174 PVP HT 38€

C-8 Panier verres 16 div. Ø 113 h : 100mm

5300159 PVP HT 39€

C-6 Panier verres 25 div. Ø 90 h : 100mm



5300184 PVP HT 41€

C-7 Panier verres 36 div. Ø 75 h : 100mm

5300194 PVP HT 47€

C-9 Panier verres 49 div. Ø 64 h : 100mm

5300215 PVP HT 15€

C-D Extension paniers 16 div h : 45mm

5300205 PVP HT 16€

C-B Extension paniers 25 div h : 45mm



5300210 PVP HT 16€

C-C Extension paniers 36 div h : 45mm

5300220 PVP HT 17€

C-E Extension paniers 49 div h : 45mm

5300200 PVP HT 13€

C-A Extension ouverte paniers h : 45mm

5300152 PVP HT 23€

C-13 Couvercle panier 500 x 500 mm



5300250 PVP HT 119€

Panier incliné en fil métallique 500 x 500 mm

5300232 PVP HT 101€

Panier incliné en plastique 500 x 500 mm

5300228 PVP HT 191€

Panier pour verres en plastique 500 x 500 mm - 36 verres Ø70 x 120 mm (lave-vaisselle avec C)

5300229 PVP HT 222€

Panier pour verres en plastique 500 x 500 mm - 25 verres Ø90 x 170 mm (lave-vaisselle avec C)



Adoucisseurs manuels

De 8 à 20 litres de capacité.

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau qu'on utilise pour alimenter les machines.

- Les adoucisseurs Sammic ont été minutieusement étudiés: ils sont sûrs et d'utilisation facile.
- Fabrication inox 18/8.

		PVP HT
5320005	Adoucisseur D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	149€
5320010	Adoucisseur D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	169€
5320015	Adoucisseur D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	208€
5320020	Adoucisseur D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	256€



Adoucisseurs automatiques

Capacité: 12 ou 26 l. Programmables.

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau qu'on utilise pour alimenter les machines.

- Adoucisseurs d'eau automatiques particulièrement destinés à satisfaire les exigences dans le secteur du bar, de l'hôtellerie, de la restauration et partout où il y a une demande d'une grande qualité d'eau.
- Augmente le rendement des installations et la durée de vie des équipements.

		PVP HT
5320112	Adoucisseur DS-12 - 12 l - 230/50-60/1	1.275€
5320126	Adoucisseur DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.441€





Lave-batteries et lave-ustensiles

Lave-batteries industriels pour laver casseroles, gamelles, ustensiles, etc



Nouvelle gamme UX de lave-batteries avec une hauteur de chargement augmentée et une pression élevée : garantissent des résultats de lavage et une hygiène optimale.

IDÉAL POUR LE LAVAGE DES USTENSILES DE GRANDES DIMENSIONS DANS LA RESTAURATION, LES GLACIERS, LES PÂTISSERIES, LES BOUCHERIES, ETC.

Fabrication de haute qualité

- Entièrement fabriqué en acier inoxydable.
- Double paroi : fonctionnement silencieux et réduction des dispersions thermiques.

Une hygiène parfaite

- Haute puissance et pression.
- Diffuseurs de lavage emboutis dans un tube en acier inoxydable.
- Diffuseurs de lavage et de rinçage facilement démontables.
- Équipé d'une pompe de rinçage. Effectue le rinçage à température constante du début à la fin, garantissant une désinfection efficace.

Efficacité et économie

- Fonction "THERMAL LOCK" de série pour assurer l'efficacité hygiénique.
- Mode "ÉCONOMIE D'ÉNERGIE" de série.

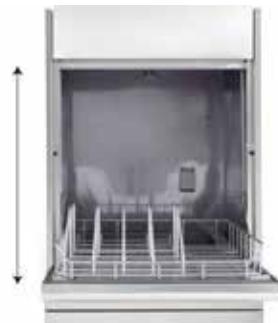
Confort et sécurité maximale pour l'utilisateur

- Double ouverture de porte à guillotine avec contrepoids : un minimum d'effort.
- Hauteur de chargement augmentée.
- Panneau de commande avancé UX. Lecture rapide et intuitive des températures.
- Panier en acier inoxydable entièrement amovible : facilite le chargement et le déchargement.
- Porte équipée d'un microrupteur de sécurité.



	UX-600	UX-750	UX-1300
Dimensions du panier	600 x 630 mm	780 x 700 mm	1320 x 700 mm
Hauteur utile	650 mm	820 mm	820 mm
CYCLES			
Cycles	5	5	5
Durée cycle(s)	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"	120 / 180 / 240 / 360 / 480"
Production paniers / heure	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7	30 / 20 / 15 / 10 / 7
PUISSSANCE			
Puissance de la pompe	3 Hp / 2200 W	3,2 Hp / 2400 W	3 Hp / 2 x 2200 W
Puissance cuve	6000 W	6000 W	9000 W
Puissance chaudière	9000 W	9000 W	12000 W
Puissance totale	11200 W	11400 W	16400 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Dimensions extérieures	742 x 852 x 1840 mm	922 x 932 x 2015 mm	1465 x 930 x 2015 mm
Profondeur (ouvert)	1232 mm	1400 mm	1374 mm
Hauteur (ouvert)	2035 mm	2300 mm	2330 mm
Poids net	168 kg	216 kg	290 kg

DONNÉES AVEC ENTRÉE D'EAU À 55°C (RECOMMANDÉ)



Hauteur de chargement augmentée

Hauteur de chargement augmentée avec une porte parfaitement contrebalancée.



Économies x 3

Réduction de la consommation d'eau, d'énergie et de produits chimiques.



Garantie d'une hygiène parfaite

Hygiène garantie grâce au rinçage à température constante avec une pompe de rinçage.



Haute puissance et pression

Particulièrement adaptés à la restauration, aux glaciers, pâtisseries et boucheries.



Système HRS : option condenseur de vapeur

Élimine la vapeur tout en récupérant la chaleur, économisant ainsi de l'énergie.



Panneau UX avancé

Affichage LCD couleur avec lecture rapide et intuitive.



nouveauté

LAVE-USTENSILES UX-600

Panier de 600 mm x 630 mm et hauteur de passage 650 mm. Système de rinçage à température constante.

PVP HT

10.300€

Inclus

- 1 panier inox et un supplément inox pour 4 plateaux.
- Doseur de détergent réglable.
- Doseur de rinçage.

Options

- Panier inox.
- Supplément pour plateaux.

B - Option pompe de vidange

+227€

V - HRS - Condensateur de buées pour UX-600 / 750

+3.000€

LISTE DE CODES	Doseur de détergent	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Pompe de vidange	Condenseur de buées	PVP HT
1303505 UX-600C 230-400/50/3N DD	✓	✓			10.300€
1303508 UX-600BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		10.527€
1303512 UX-600CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	13.300€
1303516 UX-600BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	13.527€



nouveauté

LAVE-USTENSILES UX-750

Panier de 780 mm x 700 mm et hauteur de passage 820 mm. Système de rinçage à température constante.

	PVP HT
Lave-ustensiles UX-750C 230-400/50/3N DD	13.000€

Inclus

- 1 panier inox et un supplément inox pour 4 plateaux.
- Doseur de détergent réglable.
- Doseur de rinçage.

Options

- Panier inox.
- Supplément pour plateaux.

	PVP HT
B - Option pompe de vidange	+227€
V - HRS - Condensateur de buées pour UX-600 / 750	+3.000€

LISTE DE CODES	Doseur de détergent	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Pompe de vidange	Condenseur de buées	PVP HT
1303520 UX-750C 230-400/50/3N DD	✓	✓			13.000€
1303525 UX-750BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		13.227€
1303530 UX-750CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	16.000€
1303533 UX-750BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	16.227€



nouveauté

LAVE-USTENSILES UX-1300

Panier de 1320 mm x 700 mm et hauteur de passage 820 mm. Système de rinçage à température constante.

	PVP HT
Lave-ustensiles UX-1300C 230-400/50/3N DD	21.000€

Inclus

- 1 panier inox et un supplément inox pour 4 plateaux.
- Doseur de détergent réglable.
- Doseur de rinçage.

Options

- Panier inox.
- Supplément pour plateaux.

	PVP HT
B - Option pompe de vidange	+227€
V - HRS - Condensateur de buées pour UX-1300	+4.000€

LISTE DE CODES	Doseur de détergent	Rinçage à température constante avec pompe de rinçage	Pompe de vidange	Condenseur de buées	PVP HT
1303540 UX-1300C 230-400/50/3N DD	✓	✓			21.000€
1303544 UX-1300BC 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓		21.227€
1303548 UX-1300CV 230-400/50/3N DD	✓	✓		✓	25.000€
1303551 UX-1300BCV 230-400/50/3N DD	✓	✓	✓	✓	25.227€



ACCESOIRES

Paniers inox

Spécialement conçu pour lave-ustensiles Sammic.

Paniers inox spécifiques à chaque modèle de lave-ustensiles.



		PVP HT
2319029	Panier inox UX-600 / LU-60	278€
2319027	Panier inox UX-750 / LU-75	304€
6702142	Panier inox UX-1300 / LU-130	543€
6702550	Panier inox LU-61H	499€

Supplément pour plateaux

Pour lave-ustensiles Sammic.

Supplément inox pour plateaux.



		PVP HT
2310977	Supplément pour 4 plateaux UX / LU	136€

Doseurs

Conçus pour des lave-batteries Sammic.

Kit doseur de détergent et de produit de rinçage pour lave-ustensiles Sammic.



nouveauté



Adoucisseurs manuels

De 8 à 20 litres de capacité.

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau qu'on utilise pour alimenter les machines.

- Les adoucisseurs Sammic ont été minutieusement étudiés: ils sont sûrs et d'utilisation facile.
- Fabrication inox 18/8.

		PVP HT
5320005	Adoucisseur D-8 - 8 l - Ø 185 x 400 mm	149€
5320010	Adoucisseur D-12 - 12 l - Ø 185 x 500 mm	169€
5320015	Adoucisseur D-16 - 16 l - Ø 185 x 600 mm	208€
5320020	Adoucisseur D-20 - 20 l - Ø 185 x 900 mm	256€



Adoucisseurs automatiques

Capacité: 12 ou 26 l. Programmables.

Ils ont été conçus pour adoucir l'eau qu'on utilise pour alimenter les machines.

- Adoucisseurs d'eau automatiques particulièrement destinés à satisfaire les exigences dans le secteur du bar, de l'hôtellerie, de la restauration et partout où il y a une demande d'une grande qualité d'eau.
- Augmente le rendement des installations et la durée de vie des équipements.

		PVP HT
5320112	Adoucisseur DS-12 - 12 l - 230/50-60/1	1.275€
5320126	Adoucisseur DS-26 - 26 l - 230/50-60/1	1.441€



Polisseurs à couverts

Ils sèchent, stérilisent, font briller et éliminent les traces de calcaire sur les couverts

Les polisseurs à couvert Sammic marient économie, rapidité et hygiène pour le soin des couverts.



Économie, rapidité et hygiène dans le séchage des couverts

- Économie : réduction des frais de personnel et retour sur investissement rapide.
- Rapidité : production jusqu'à 8 000 couverts/heure.
- Hygiène : la **lampe germicide** à rayons UVC stérilise le couvert et le granulé séchant.

Fabriqué pour durer

- Carrosserie et cuve de polissage en acier inoxydable.
- Rampes d'entraînement des couverts arrondies avec un revêtement isolant, qui permet une bonne circulation de couverts.

Panneau intuitif: maximum d'information et du contrôle

- Témoin lumineux et signal sonore lorsque la machine est prête à recevoir les couverts.
- Témoin lumineux des résistances de chauffe activées ou désactivées.
- Témoin lumineux de changement de granulé polisseur
- Température du granulé contrôlée par une sonde: précision et rapidité d'exécution. Témoin lumineux de contrôle de sonde
- Témoin lumineux pour le changement de la lampe germicide UVC. Cette lampe peut être éteinte pour les opérations de maintenance et réparation.
- Cycle de séchage du granulé après l'utilisation de la machine, avec arrêt automatique: augmente la durée de vie utile du granulé polisseur.

NOUS PROPOSONS DIFFÉRENTS MODÈLES DE POLISSEURS À COUVERTS

- **SAM-3001** : modèle à poser sur table avec une production de 3 000 pièces/heure, équipé d'un ventilateur de sortie.
- **SAS-5001** : modèle au sol avec une production jusqu'à 8 000 pièces/heure. Kit de roue avant en option.
- **SAS-6001** : modèle au sol avec une production jusqu'à 8 000 pièces/heure, équipé d'un ventilateur en sortie et d'un frein-moteur. Kit de roue avant en option.

	SAM-3001	SAS-5001	SAS-6001
CARACTÉRISTIQUES			
Production pièces/heure	3000	8000	8000
PUISSEANCE			
Puissance moteur	175 W	300 W	300 W
Puissance résistance	450 W	900 W	900 W
Puissance lampe uvc	8 W	8 W	8 W
Puissance ventilateur	50 W		50 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Dimensions extérieures	489 x 652 x 412 mm	630 x 693 (800) x 783 mm	630 x 693 (800) x 783 mm
Poids net	43 kg	130 kg	130 kg



Production et rentabilité

Production élevée (jusqu'à 8 000 pièces/heure). Retour rapide sur investissement.

Panneau de commandes intuitif

Témoin lumineux de contrôle de la sonde

Hygiène maximale

Lampe germicide UVC.

Built-to-last

Construction robuste en acier inoxydable. Circulation douce et fluide des couverts.



POLISSEUR À COUVERTS SAM-3001

Modèle à poser sur table avec ventilateur en sortie.

Production jusqu'à 3000 pièces/heure.

	PVP HT
1370043 Polisseur à couverts SAM-3001 230/50/1	4.301€

Inclus

- Lampe germicide.
- Ventilateur en sortie.
- Granulé polisseur 3 kg.



POLISSEUR À COUVERTS SAS-5001

Modèle sur pieds.

Production jusqu'à 8000 pièces/heure.

	PVP HT
1370042 Polisseur à couverts SAS-5001 230/50/1	6.954€
1370046 Polisseur à couverts SAS-5001 230-400/50/3N	6.750€

Inclus

- Lampe germicide.
- Granulé polisseur 5 kg.

Options

- Kit roue avant



POLISSEUR À COUVERTS SAS-6001

Modèle sur pieds avec frein-moteur et ventilateur en sortie.

Production jusqu'à 8000 pièces/heure.

	PVP HT
1370044 Polisseur à couverts SAS-6001 230/50/1	7.886€
1370048 Polisseur à couverts SAS-6001 230-400/50/3N	7.655€

Inclus

- Lampe germicide
- Frein moteur.
- Ventilateur en sortie.
- Granulé polisseur 5 kg.

Options

- Kit roue avant



ACCESOIRES

Granulé polisseur



Granulé d'origine végétale pour faire briller.

Sacs de 3 kg et 5 kg.

		PVP HT
2379014	Granulé polisseur 3 kg pour SAM-3001	28€
2370011	Granulé polisseur 5 kg pour SAS-5001/6001	43€



Kit roue avant

Roue avant pour faciliter le déplacement de la machine.

Kit roue avant non monté.

		PVP HT
2379015	Roue frontale pour SAS	168€



Robinetterie industrielle

- Pour un usage industriel dans les grandes cuisines ou dans le domaine de l'alimentation.
- Chromage de très haute qualité.
- Installation facile et entretien faible.
- A grand débit, leur conception inclut un système d'arrivée continue de l'eau dans la douchette.



ROBINETS

Robinetterie industrielle.

- Pour une utilisation industrielle aussi bien en grande cuisine qu'en restauration.
- Chromage haute qualité.
- Installation facile et maintenance réduite.
- Grand débit, conçu avec un système d'eau en continu dans le robinet.



		PVP HT
5870010	Robinet GR-C	132€
5870011	Robinet à levier GR-CL	131€



DOUCHETTE DIRECTE

Débit direct du réseau.

- Pour une utilisation industrielle aussi bien en grande cuisine qu'en restauration.
- Chromage haute qualité.
- Installation facile et maintenance réduite.
- Grand débit, conçu avec un système d'eau en continu dans la douchette.

		PVP HT
5870021	Douchette eau directe DD	308€
5870022	Douchette eau directe avec robinet DD-G	351€



DOUCHETTE MONO TROU

Avec robinet de fermeture de l'eau.

- Pour une utilisation industrielle aussi bien en grande cuisine qu'en restauration.
- Chromage haute qualité.
- Installation facile et maintenance réduite.
- Grand débit, conçu avec un système d'eau en continu dans la douchette.

PVP HT

5870023 Douchette D-1

351€



DOUCHETTE AVEC MITIGEUR

Possibilité de mélanger eau chaude et eau froide.

Avec ou sans robinet.

- Pour une utilisation industrielle aussi bien en grande cuisine qu'en restauration.
- Chromage haute qualité.
- Installation facile et maintenance réduite.
- Grand débit, conçu avec un système d'eau en continu dans la douchette.

PVP HT

5870024 Douchette mélangeuse D-2

392€

5870025 Douchette mélangeuse avec robinet D-2G

454€

5870026 Douchette mélangeuse avec robinet "C" D-2GC

482€



TUYAU AVEC DOUCHETTE

Tuyau avec douchette.

Longueur du tuyau 10 m et 15 m.

- Pour une utilisation industrielle aussi bien en grande cuisine qu'en restauration.
- Chromage haute qualité.
- Installation facile et maintenance réduite.
- Grand débit, conçu avec un système d'eau en continu dans la douchette.

PVP HT

5870030 Tuyau 10 m avec douchette DM-10

1.685€

5870031 Tuyau 15 m avec douchette DM-15

1.736€

Chariots

Chariots pour paniers de lave-vaisselle industriels



Chariots à roulettes pour le transport des paniers de lave-vaisselle

Disponibles en trois dimensions différentes :

- Hauts avec rails
- Bas avec poignée
- Bas sans poignée

Fabriqués en acier inoxydable AISI304, roulettes de 125 mm de diamètre dont 2 avec frein.



CHARIOT À GLISIÈRES POUR PANIERS DE LAVE-VAISSELLE CGC-7



Glissières inox en « L » avec butée arrière.

Espace vertical entre glissières : 192.5 mm.

- Chariots soudés avec structure et glissières en tube inox AISI 304 carré de 25 x 25 x 1.2 mm.
- Roues Ø125 mm dont 2 avec frein.
- Pare-chocs en caoutchouc.

	PVP HT
5860731 Chariot à glissières pour paniers de lave-vaisselle CGC-7	810€



CHARIOT BAS POUR PANIERS CCV(A)

Chariots bas pour paniers avec poignée et sans poignée.

Chariots avec base et poignée en inox AISI304.

- Roues Ø125 mm dont 2 avec frein.



	PVP HT
5862001 Chariot bas pour paniers avec poignée CCVA	550€
5862002 Chariot bas pour paniers sans poignée CCV	360€





Poubelles inox

Poubelles et conteneurs en acier inoxydable avec des roulettes

- Entièrement fabriquées en acier inoxydable.
- Permettent de stocker et transporter n'importe quel produit. Elles sont idéales pour débarrasser la vaisselle dans les zones de lavage ou sur les tables de préparation des aliments pour ramasser les déchets.
- Elles sont pourvues de poignées et couvercles avec maintien.



POUBELLES INOX

Poubelles inox de grande qualité équipées avec 4 roues.
2 capacités de 50 et 90 litres, cette dernière avec ou sans pédale.

		PVP HT
5702576	Poubelle inox 50 l CU-50	364€
5702577	Poubelle inox 95 l CU-95	447€
5702578	Poubelle inox 95 l à pédale CU-95P	624€



RÉCIPIENT PORTE-POUBELLE

Chariot avec 2 roues pivotantes recouvertes d'un revêtement en caoutchouc insonorisant.
Poignée avant pour aider le transport et base inférieure avec pédale pour ouverture du couvercle.

		PVP HT
5861100	Chariot pour sac-poubelle CB	532€



PRÉPARATION DYNAMIQUE





Éplucheuses à pommes de terre

Éplucheuses industrielles pour éplucher jusqu'à 30 kg de pommes de terre par opération

Nos éplucheuses industrielles à pommes de terre peuvent également éplucher les carottes ou d'autres aliments de même type. Modèles disponibles en aluminium ou en acier inoxydable.

- 2 gammes : inox ou aluminium.
- Production selon les modèles : de 5 à 30 kg par cycle.
- Rapidité et sûreté grâce à l'épluchage de type abrasif.
- Abrasif résistant, durable et conforme au secteur alimentaire.
- Intuitif grâce à son panneau de commande : bouton marche, arrêt et minuterie de 0 à 6 min.
- Equipement optionnel : Socle et filtre antimousse.



	GAMME ALUMINIUM			
	PP-6+	PPC-6+	PP-12+	PPC-12+
GUIDE DE SÉLECTION				
Couverts (de / à)	30 - 150	30 - 150	60 - 200	60 - 200
CARACTÉRISTIQUES				
Capacité de charge par cycle	6 kg	6 kg	12 kg	12 kg
Production / heure (max.)	150 kg	150 kg	300 kg	300 kg
Temporisateur	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
PUISSEUR				
Monophasé	400 W	550 W	400 W	550 W
Triphasé	370 W	550 W	370 W	550 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Dimensions extérieures	395 x 700 x 447 mm	395 x 700 x 447 mm	395 x 700 x 517 mm	395 x 700 x 517 mm
Dimensions extérieures avec socle	411 x 700 x 1020 mm	411 x 700 x 1020 mm	411 x 700 x 1090 mm	411 x 700 x 1090 mm
Poids net	37 kg	37 kg	38 kg	38 kg

	GAMME INOX - COMPACT	GAMME INOX - PROFESSIONNELLE			GAMME INOX - COMBI
	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUIDE DE SÉLECTION					
Couverts (de / à)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	200 - 500	100 - 300
CARACTÉRISTIQUES					
Capacité de charge par cycle	5 kg	10 kg	20 kg	30 kg	20 kg
Production / heure (max.)	100 kg	240 kg	480 kg	720 kg	300 kg
Temporisateur	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
PUISSEUR					
Monophasé	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Triphasé		370 W	550 W	730 W	550 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Dimensions extérieures	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
Dimensions extérieures avec socle	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
Poids net	15.5 kg	36/34 kg	38/36 kg	60 kg	39 kg

GAMME ALUMINIUM

 Accessoires
 >> P. 83

Fabrication en aluminium hautement résistant

- Fabriquées en **aluminium** hautement résistant.
- Épluchage par **abrasion**. Le plateau, comme les côtés du cylindre, sont revêtus de matériel abrasif extrêmement résistant et durable.
- Cylindre **orientable**.
- PPC : prise d'accessoires en position fixe.



Sortie de produit orientable

Cylindre ajustable.
L'épluchuse s'adapte à votre installation.



Panneau de commande intuitif

Extrêmement facile à utiliser.



Ajoutez des fonctionnalités à votre épluchuse

Prise d'accessoires sur les modèles PPC.



ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PP-6+

Production de 6 kg par cycle. Fabrication en aluminium poli très résistant.
Fabrication en aluminium poli très résistant.

	Production/ heure	PVP HT
1000410 Eplucheuse PP-6+ 230-400/50/3 (TRIPHASE)	150 kg	1.765€
1000411 Eplucheuse PP-6+ 230/50/1 (MONOPHASE)	150 kg	1.910€

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.



ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PPC-6+

Production de 6 kg par cycle. Modèle avec prise d'accessoires.
Fabrication en aluminium poli très résistant.

	Production/ heure	PVP HT
1000430 Eplucheuse PPC-6+ 230-400/50/3 (TRIPHASE)	150 kg	2.220€
1000431 Eplucheuse PPC-6+ 230/50/1 (MONOPHASE)	150 kg	2.385€

Inclus

- Prise d'accessoires.

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.
- Coupe-légumes CR-143.
- Presse-purée P-132.
- Hachoir à viande HM-71.


ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PP-12+

Production de 12 kg par cycle. Fabrication en aluminium poli très résistant.

Fabrication en aluminium poli très résistant.

		Production/ heure	PVP HT
1000420	Eplucheuse PP-12+ 230-400/50/3 (TRIPHASE)	300 kg	2.207€
1000421	Eplucheuse PP-12+ 230/50/1 (MONOPHASE)	300 kg	2.374€

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.


ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PPC-12+

Production de 12 kg par cycle. Modèle avec prise d'accessoires.

Fabrication en aluminium poli très résistant.

		Production/ heure	PVP HT
1000440	Eplucheuse PPC-12+ 230-400/50/3 (TRIPHASE)	300 kg	2.722€
1000441	Eplucheuse PPC-12+ 230/50/1 (MONOPHASE)	300 kg	2.891€

Inclus

- Prise d'accessoires.

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.
- Coupe-légumes CR-143.
- Presse-purée P-132.
- Hachoir à viande HM-71.



GAMME INOX - COMPACT

 Accessoires
 >> P. 84

Éplucheuses compactes en acier inox

Conception compacte

- Modèle **compact** de 5 kg de capacité par cycle.
- Conçue spécifiquement pour des **espaces réduits**.
- Installation très simple. Idéale pour la **placer près d'un évier** pour les évacuations d'eau.
- Elle peut être équipée d'un support et d'un filtre en option.

Performance professionnelle

- Fabriquée en **acier inoxydable**.
- L'abrasif se trouve dans le plateau.
- **Système anti-retour** sur l'arrivée d'eau.



Conception compacte

Idéale pour des espaces réduits.



Pratique et fonctionnelle

Installation très simple.
Possibilité de l'installer près d'un évier pour vidanger.



Sécurité maximale

Système anti-retour à l'entrée d'eau.



ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE M-5

Idéale pour des espaces restreints.

Corps en acier inox.

	Production/ heure	PVP HT
1000565 Eplucheuse M-5 230/50-60/1 (MONOPHASE)	100 kg	1.948€

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.



GAMME INOX - PROFESSIONNELLE

Accessoires
P. 84

Fabrication en acier inox

Différentes capacités : choisissez votre modèle

- Entre 10 et 30 kg de capacité par cycle.

Construction robuste et efficace

- Fabriquées en **acier inoxydable**.
- Plateau et **racleurs latéraux** revêtus d'un abrasif en carbure de silicium. Plateau facilement démontable pour son nettoyage.

Confort pour l'utilisateur

- Minuterie 0-6 min, avec option de fonctionnement en continu.

Sécurité et hygiène maximales

- Couvercle transparent fabriqué en polycarbonate hautement résistant, relevable et équipé d'un dispositif de sécurité.
- Porte de sortie fabriquée en aluminium et équipée d'une fermeture hermétique et d'un dispositif de sécurité.
- Le boîtier de commandes, équipé d'une **protection IP65**, possède une sécurité améliorée contre l'humidité et les éclaboussures d'eau.
- Entraînement automatique des déchets** vers les évacuations.
- Système **anti-retour** sur l'arrivée d'eau.
- Équipées d'un **contact auxiliaire** pour une électrovanne extérieure.

Efficacité énergétique

- Offrent une grande **efficacité énergétique** grâce à l'optimisation des moteurs.



Usages multiples

Pour éplucher des pommes de terre, des carottes et produits similaires.



Efficacité énergétique

Efficacité énergétique par l'optimisation des moteurs.



Sécurité maximale

Système anti-retour à l'entrée d'eau.



Performance professionnelle

Mélangeurs latéraux et plateau abrasif.





ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PI-10

10 kg / cycle.

Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes et autres produits similaires.

		Production/ heure	PVP HT
1000650	Eplucheuse PI-10 230-400/50/3N (TRIPHASE)	240 kg	2.606€
1000651	Eplucheuse PI-10 230/50/1 (MONOPHASE)	240 kg	2.768€

Options

- Socle inox avec filtre et dispositif anti-mousse.



ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PI-20

20 kg / cycle.

Pour l'épluchage des pommes de terre, des carottes et autres produits similaires.

		Production/ heure	PVP HT
1000660	Eplucheuse PI-20 230-400/50/3N (TRIPHASE)	480 kg	2.925€
1000661	Eplucheuse PI-20 230/50/1 (MONOPHASE)	480 kg	3.029€

Options

- Socle inox avec filtre et dispositif anti-mousse.



ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE PI-30

30 kg / cycle.

Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires.

		Production/ heure	PVP HT
1000630	Eplucheuse PI-30 230-400/50/3N (TRIPHASE)	720 kg	4.681€
1000631	Eplucheuse PI-30 230/50/1 (MONOPHASE)	720 kg	4.813€

Options

- Socle inox avec filtre et dispositif anti-mousse.





GAMME INOX - COMBI

Éplucheuse-Essoreuse



2-en-1

Éplucheuse + essoreuse.



ÉPLUCHEUSE - ESSOREUSE PES-20

2 en 1: éplucheuse à pommes de terre + essoreuse à salades.

- En tant qu'éplucheuse, capacité de 20 kg par cycle (300 kg/h).
- En tant qu'essoreuse, capacité de 2 kg par cycle (20 kg/h).
- Volume utile du panier 19.5 litres.

	Production/ heure	PVP HT
1000670	Eplucheuse-essoreuse PES-20 230-400/50/3N (TRIPHASE)	300 kg 3.094€
1000671	Eplucheuse-essoreuse PES-20 230/50/1 (MONOPHASE)	300 kg 3.333€

Inclus

- Panier d'essorage.
- 1 plateau abrasif.

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.
- Plateau à lames.

ACCESSOIRES - ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE · ALUMINIUM



Socles PP / PPC

Fabrication en acier inox.

Toutes les éplucheuses Sammic proposent en option des socles.

1000399	Socle des PP/PPC	PVP HT
		322€



Filtre PP / PPC

Accessoire optionnel pour les éplucheuses Sammic.

Filtre récupérateur d'épluchures avec dispositif anti mousse.

Empêche les résidus de se boucher dans les tuyaux. Fabriqué en acier inoxydable.

Fabrication tout inox.

1000397	Filtre PP/PPC-6/12	PVP HT
		437€



Coupe-légumes CR-143

Pour couper tout type de légumes et râper du fromage, du pain, etc.

Il utilise des disques et des grilles.

- Utilise les mêmes disques et grilles que pour le coupe-légumes CA-31.
- On peut l'utiliser aussi bien avec les éplucheuses (PPC-6 et PPC-12), qu'avec les batteurs-mélangeurs qui possèdent l'option « prise d'accessoires » (BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C).
- Disque éminceur avec épaisseur maximale de coupe de 14 mm.

1010026	Coupe-légumes CR-143	PVP HT
		573€



Hachoir à viande HM-71

Pour hacher de petites quantités de viande dans les meilleures conditions d'hygiène.

Accessoire hachoir à viande équipé d'une lame et deux plaques de 4.5 et 8 mm.

- On peut l'utiliser aussi bien avec les éplucheuses (PPC-6 et PPC-12), qu'avec les batteurs-mélangeurs qui possèdent l'option avec « prise d'accessoires » (BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C).

1010045	Hachoir à viande HM-71	PVP HT
		590€



Presse-purée P-132

Permet d'obtenir une purée homogène, idéale pour les pommes de terre bouillies, les haricots bouillis, les carottes, les fruits et les légumes.

Pour les machines qui ont l'option avec prise d'accessoires.

- On peut l'utiliser aussi bien avec les éplucheuses (PPC-6 et PPC-12), qu'avec les batteurs-mélangeurs qui possèdent l'option avec « prise d'accessoires » (BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C).

1010052	Presse-purée P-132	PVP HT
		623€



ACCESSOIRES - ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE · INOX

Socles pour éplucheuses M / PI / PES

Fabrication en acier inox.

Toutes les éplucheuses Sammic proposent en option des socles.



		PVP HT
2009224	Socle inox M-5	335€
2009250	Socle inox avec filtre anti-mousse PI-10/20 / PES-20 (soudé)	829€
2009270	Socle inox avec filtre anti-mousse PI-30 (soudé)	797€



Filtre pour éplucheuses M / PI / PES

Accessoire optionnel pour les éplucheuses Sammic.

Filtre récupérateur d'épluchures avec dispositif anti mousse.

Empêche les résidus de se boucher dans les tuyaux. Fabriqué en acier inoxydable.

Fabrication tout inox.

	PVP HT
2009223	412€



Plateau à couteaux

Plateau spécial avec des lames à la place de l'abrasif.

- Pour obtenir un résultat similaire aux pommes de terre épluchées manuellement.
- Uniquement pour l'éplucheuse PI-20 et éplucheuse-essoreuse PES-20.

	PVP HT
2000004	494€

Essoreuses à salade

Essoreuses à salade professionnelles

Production : jusqu'à 720 kg/h.



Production élevée garantie

- **Essore tous types de salades** en un temps record.
- **Vitesse de rotation élevée** (900 Tr/Min).
- **Intégrité** du produit garanti.

Robustesse et fiabilité

- **Moteur triphasé** alimenté par un variateur électronique de haute fiabilité. Prise de connexion électrique monophasée.
- Corps et panier en **acier inoxydable** d' excellente qualité.
- Couvercle relevable et résistant assisté par un amortisseur et d'un système de sécurité.

Prestations avancées

- **Intuitif** grâce à son panneau de commande électronique (Avec sélection de cycle).
- **Exclusif** avec son système **Vibration Control System**. Contrôle automatique de la répartition des charges améliorant la durabilité.
- Freinage du moteur rapide et tout en douceur.
- **Roues à frein** de série : Grande facilité de déplacement et de stabilité en fonctionnement.



	ES-100	ES-200	PES-20
CARACTÉRISTIQUES			
Capacité par opération (essoreuse)	6 kg	12 kg	2 kg
Capacité par opération (têtes de salade)	5-8	10-15	2-3
Production heure essoreuse	120 - 360 kg	240 - 720 kg	10 - 20 kg
Puissance totale	550 W	550 W	550 W
Cycles	3	3	
Durée cycle(s)	60 / 120 / 180"	60 / 120 / 180"	
Dimensions extérieures	540 x 750 x 665 mm	540 x 750 x 815 mm	433 x 635 x 786 mm
Poids net	48 kg	52 kg	39 kg





Vitesse et productivité élevées
Jusqu'à 720 kg/h.



Intégrité du produit
Intégrité maximale du produit en tout temps.



Utilisation très intuitive
Utilisation très intuitive et prestations avancées.



« Vibration Control System » exclusif et frein moteur
Conçu pour durer.



Roues avec frein
Rangez votre essoreuse à salade sous le comptoir lorsque vous n'en avez pas besoin.



ESSOREUSE ES-100

6 kg par cycle.
Production 120 kg - 360 kg.

		PVP HT
1000700	Essoreuse ES-100 230/50-60/1	2.634€

Inclus

- Panier inox.
- Roues avec frein.

Options

- Panier inox supplémentaire.



ESSOREUSE ES-200

12 kg par cycle.
Production 240 kg - 720 kg.

		PVP HT
1000710	Essoreuse ES-200 230/50-60/1	3.747€

Inclus

- Panier inox.
- Roues avec frein.

Options

- Panier inox supplémentaire.





Accessoires

» P. 84



ÉPLUCHEUSE - ESSOREUSE PES-20

2 en 1: éplucheuse à pommes de terre + essoreuse à salades.

- En tant qu'éplucheuse, capacité de 20 kg par cycle (300 kg/h).
- En tant qu'essoreuse, capacité de 2 kg par cycle (20 kg/h).
- Volume utile du panier 19.5 litres.

		Production/ heure	PVP HT
1000995	Eplucheuse-essoreuse PES-20 230-400/50/3N (TRIPHASE)	300 kg	3.094€
1000996	Eplucheuse-essoreuse PES-20 230/50/1 (MONOPHASE)	300 kg	3.333€

Inclus

- Panier d'essorage.
- 1 plateau abrasif.

Options

- Socle.
- Filtre avec dispositif anti-mousse.
- Plateau à lames.

ACCESOIRES



Panier d'essorage inox

Panier d'essorage pour ES-100 / ES-200.

- Construction en acier inoxydable, avec base en aluminium.

		PVP HT
2009625	Panier ES-100 (30 litres)	338€
2009620	Panier ES-200 (50 litres)	437€

Panier d'essorage plastique

Pour essoreuses Sammic PES-20.



		PVP HT
2001429	Panier PE-15 / PES-18/20	285€



Coupe-frites manuel

Machine industrielle pour couper les pommes de terre en frites

Idéal pour les restaurants et les cuisines collectives, Production allant de 100 à 150 kg/h.



Coupe précise et efficace

- Permet d'obtenir une coupe propre et nette, sans déchirures ni déchets.
- Jeu de grilles-presse interchangeables pour épaisseur de frite de 8, 10 ou 12 mm.
- Bras de levier allongé pour des performances optimales dans un moindre effort.

Design durable et résistant

- Corps en alliage inoxydable, léger et résistant.
- Commande et visserie en acier inoxydable.
- Pieds équipés de ventouses pour immobilisation au plan de travail.

Sécurité et hygiène

- Équipée de ressorts assistant la remontée de la presse.
- Homologué par NSF International.
- Très facile à utiliser et à nettoyer.



Production élevée.
Jusqu'à 150 kg/h.



Confort maximal
Grâce au levier ergonomique.



Versatilité
Obtenez des coupes de 8, 10 ou 12 mm grâce aux grilles-presses interchangeables.



Frites récemment coupées
Fait partie d'une solution à une tendance à la hausse.



COUPE-FRITES MANUEL CF-5

Idéal pour restaurants et collectivités.
Production entre 100 kg - 150 kg par heure.

	PVP HT
1020060 Coupe-frites CF-5 (8 x 8 mm)	372€
1020061 Coupe-frites CF-5 (10 x 10 mm)	372€
1020062 Coupe-frites CF-5 (12 x 12 mm)	372€

Inclus

- 1 jeu de grille-presse.

Options

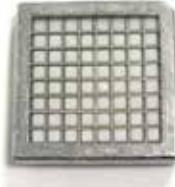
- Jeux de grilles-presses de différentes dimensions.
- Bac pour réceptionner les pommes de terre coupées. (Bac Gastronorm en option, maximum 1/1 de 150mm).

ACCESOIRE

Jeux de grille-presse

Pour le coupe-frites manuel CF-5.

Pour obtenir des coupes de tailles différentes : 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / 12 x 12 mm.



	PVP HT
1020065 Jeu de grille-presse 8 x 8 mm CF-5	83€
1020070 Jeu de grille-presse 10 x 10 mm CF-5	83€
1020075 Jeu de grille-presse 12 x 12 mm CF-5	83€



Compact line

► Page 92



COUPE-LÉGUMES

► Page 98



COMBI

► Page 105



CUTTER-ÉMULSIONNEUR

COUPE-LÉGUMES, CUTTER OU COMBINÉ

► Page 92

COUPE-LÉGUMES COMPACT

- Bloc moteur + goulotte coupe-légumes.
- Ejection du produit latérale et orientable.
- Disques et grilles interchangeables — plus de 35 types de coupe et râpes différentes.
- Equipé d'une rampe d'expulsion, d'un plateau collecteur et d'un disque d'éjection afin d'obtenir le meilleur résultat à chaque utilisation.
- Possibilité d'étendre sa fonctionnalité en ajoutant la cuve cutter.



► Page 105

CUTTER-ÉMULSIONNEUR

- Bloc moteur + cuve cutter de 4.4 l.
- Couteux micro-dentés de série, couteaux lisses et perforés en option.
- Technologie « invert-blade » pour optimiser la performance.
- Racloirs latéraux pour obtenir un résultat homogène et éviter la surchauffe du produit sans intervention de l'utilisateur.
- Couvercle équipé d'un joint et d'un trou pour incorporer les ingrédients.
- Possibilité d'étendre sa fonctionnalité en ajoutant la goulotte coupe-légumes.



► Page 98



LA SOLUTION GLOBALE : LE 2 EN 1 COMBI COUPE-LÉGUMES + CUTTER

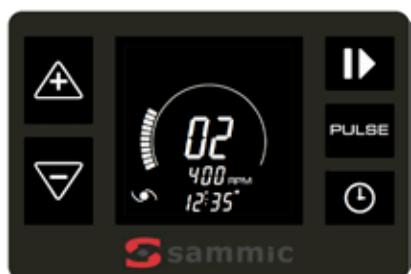
- Bloc moteur + goulotte coupe-légumes + cuve cutter de 4.4 l.

GAMME ACTIVE OU ULTRA: VOUS DÉCIDEZ



GAMME ACTIVE

- 1 vitesse, 1500 tr/min.
- Moteur asynchrone de grande puissance.
- Panneau de commandes de conception pour un usage très intuitif.



GAMME ULTRA

- Vitesse variable.
- Technologie « brushless » : une efficacité maximale.
- Panneau de commandes sophistiqué qui présente toutes les informations en un seul coup d'œil : contrôle total du processus de coupe.
- Minuteur de pointe.
- Programmes intégrés, fonctions spécifiques.

Compact line

Une machine, 3 modes de fonctionnement

DISQUE ÉJECTEUR

- Pour usage général.
- Pour des niveaux de production plus élevés.
- Pour un taux de production constant.
- Pour la standardisation des coupes et de temps définis.



GRAVITY SLIDE SYSTEM

- Pour les produits délicats.
- Pour des coupes nettes.
- Pour les coupes nécessitant une uniformité dans le dressage.
- Pour la conservation ultérieure.



PLATEAU COLLECTEUR

- Pour la collecte de petits dés.
- Découpe et collecte en une étape.
- Système de découpe hygiénique.





Coupe-légumes

Coupe-légumes permettant d'obtenir une coupe parfaite : qualité, production, ergonomie

Machine coupe-légumes industrielle d'une capacité de production allant jusqu'à 1.000 kg/h en fonction des modèles.



Ligne COMPACT: format compact et performance professionnelle

- Gamme ACTIVE à 1 vitesse et la Gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience.
- Grande capacité : Production jusqu'à 350 kg/h.
- Ejection du produit latérale et orientable (sortie à droite ou à gauche).
- "Gravity slide system" : équipé d'une rampe d'expulsion par gravité. Permet de reconstituer le produit à fins de conservation ou de présentation.
- Récipient collecteur intérieur inclus : pour la collecte des coupes Déli-cut ainsi que d'autres coupes délicates et de petite taille.
- Possibilité d'étendre sa fonctionnalité en ajoutant la cuve cutter.

Ligne HEAVY-DUTY: une coupe parfaite

- Construction robuste dans des matériaux alimentaires de la plus haute qualité.
- Différents blocs-moteur et têtes sont disponibles.
- Précision garantie dans la coupe, réduisant l'effort, la dégradation des aliments et la production de liquides.
- Capacité de production allant jusqu'à 1.000 kg/h.

Conçu pour une utilisation professionnelle et intensive

- Gamme ACTIVE, à une ou deux vitesses, et Gamme ULTRA, à vitesse variable, dotée de la technologie « brushless » à haute efficacité et de performances avancées.
- Robuste grâce à des moteurs supportant une utilisation intensive.
- Intuitif grâce à des panneaux de commande électroniques et étanches.
- Ergonomique dans tous les scénarios d'utilisations les plus courants.

Gamme étendue de type de coupes

- Dotation possible dans une large gamme de disques et grilles de la plus haute qualité de coupe.
- Nettoyeur de grilles universel inclus dans tous les modèles.
- Plus de 35 (ligne Compact) / 70 (ligne Heavy-duty) types de coupes et râpes différentes en associant les disques aux grilles.
- Coupe exclusive Déli-cut de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm : la coupe la plus universelle et polyvalente pour le chef. Idéale pour cuisiner, sauter, assaisonner des salades et préparations, farcir des plats et bien plus encore.

Maintenance, sécurité, hygiène

- Pilon et couvercle facilement démontables pour leur nettoyage.
- Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, coupure de courant.
- Appareil certifié par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- 100% testé.



	ACTIVE				ULTRA		
	CA-21	CA-31	CA-41	CA-62	CA-2V	CA-3V	CA-4V
GUIDE DE SÉLECTION							
Couverts (de / à)	10 - 50	100 - 450	100 - 600	200 - 1000	10 - 50	100 - 450	100 - 600
Production/heure	50 - 350 kg	150 - 450 kg	200 - 650 kg	500 - 1000 kg	50 - 350 kg	150 - 500 kg	200 - 650 kg
CARACTÉRISTIQUES							
Dimensions bouche	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	273 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	286 cm ²
Vitesse moteur tr/mn	1500 rpm	365 rpm	365 rpm	365 - 730 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
PUISSEANCE							
Monophasé	800 W	550 W	550 W		1100 W	1500 W	1500 W
Triphasé		550 W	550 W	750 W			
DIMENSIONS EXTÉRIEURES							
Dimensions extérieures	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
Poids net	15.2 kg	21 kg	24 kg	29.5 kg	12.9 kg	24 kg	27 kg


ACTIVE et ULTRA

Gamme ACTIVE à 1 vitesse et la Gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience.


Une coupe parfaite

Plus de 35 (ligne Compact) / 70 (ligne Heavy-duty) types de coupes et râpes différentes.


Design ergonomique

Permet d'effectuer l'opération de coupe en un seul mouvement, pour une production maximale sans efforts de la part de l'utilisateur..


Sortie latérale du produit

Les coupe-légumes nécessitent moins de fond sur la table de travail, pour un flux de travail optimal sur la zone de préparation.


Conception orientable

Ligne COMPACT : la conception du coupe-légumes permet d'orienter la sortie du produit vers la droite ou vers la gauche.


Possibilité d'ajouter la fonction cutter

Ligne COMPACT : possibilité d'ajouter la fonction cutter en équipant de la cuve avec couteaux.


Gravity slide system

Ligne COMPACT : fourni avec rampe d'expulsion pour expulser par gravité le produit coupé.


Récipient collecteur intérieur

Ligne COMPACT : pour la collecte des coupes Déli-cut ainsi que d'autres coupes délicates et de petite taille.


Exclusif coupe Déli-cut

Déli-cut : Coupe de 4x4x8 mm idéale pour cuisiner, faire sauter, assaisonner des salades, préparer des farces et bien plus encore.


Nettoyage facile

Démontage rapide du couvercle et de la goulotte.


Nettoyeur de grilles universel

Inclus dans tous les modèles. Nettoyeur de grilles « quick cleaner » en option pour la ligne HEAVY-DUTY.





ACTIVE

 Accessoires
 >> P. 112

Coupe-légumes professionnels. Modèles à une ou deux vitesses.

Performance professionnelle

- Moteur asynchrone de grande puissance.
- Conforme à l'usage alimentaire grâce à l'emploi de matériaux d'exceptionnelle qualité.
- Bloc moteur à vitesse variable + une tête adaptée à la production offerte.

Une ou deux vitesses

- Séries 2/3/4: modèles à une vitesse.
- Série 6: Coupe-légumes à deux vitesses.



COUPE-LÉGUMES CA-21

Production jusqu'à 350 kg.

Ligne ACTIVE Compact. Bloc-moteur à 1 vitesse + trémie coupe-légumes.

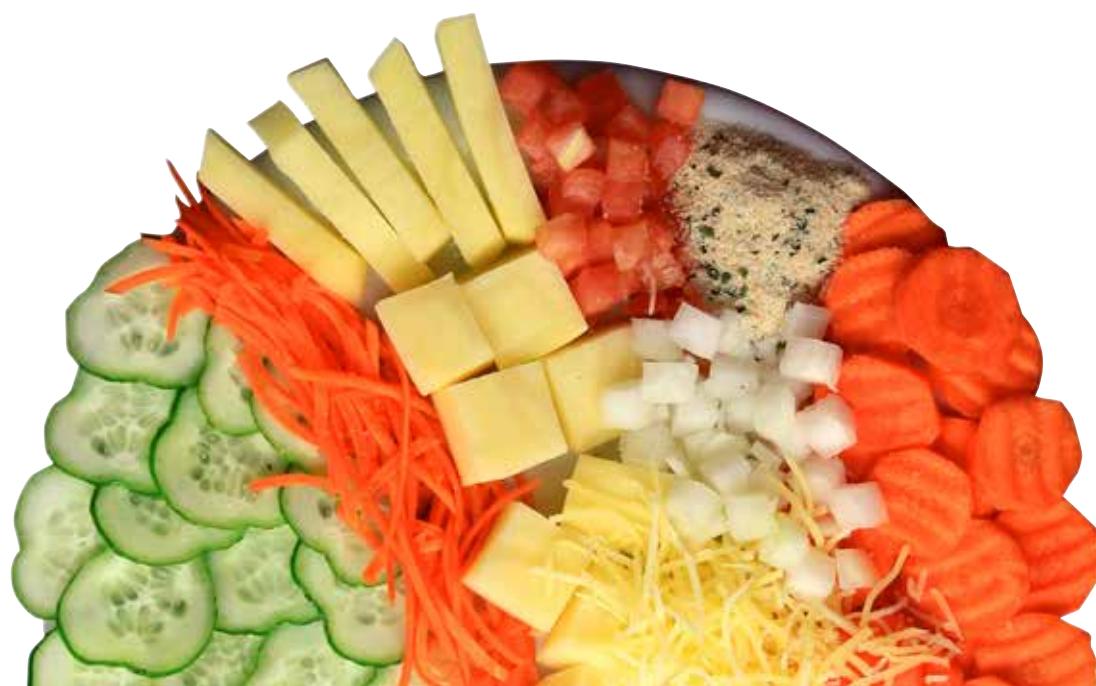
	Production/ heure	PVP HT
1050940 Coupe-légumes CA-21 230/50/1	350 kg	1.114€

Inclus

- Bloc-moteur à 1 vitesse.
- Goulotte coupe-légumes.
- Rampe d'expulsion.
- Récipient collecteur intérieur.
- Disque d'éjection.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Cuve cutter.
- Lames dentées.
- Lames lisses.
- Lames perforées.





COUPE-LÉGUMES CA-31

Production jusqu'à 450 kg.

Bloc moteur à 1 vitesse + une goulotte universelle.

		Production/ heure	PVP HT
1050701	Coupe-légumes CA-31 230-400/50/3N (TRIPHASÉ)	450 kg	1.324€
1050700	Coupe-légumes CA-31 230/50/1 (MONOPHASÉ)	450 kg	1.349€

Inclus

- Bloc moteur à 1 vitesse.
- Tête universelle.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique pour des produits allongés.
- Support de chariot.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.



COUPE-LÉGUMES CA-41

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 kg.

Bloc moteur à 1 vitesse + tête de grande capacité.

		Production/ heure	PVP HT
1050721	Coupe-légumes CA-41 230-400/50/3N (TRIPHASÉ)	650 kg	2.149€
1050719	Coupe-légumes CA-41 230/50/1 (MONOPHASÉ)	650 kg	2.201€

Inclus

- Bloc moteur à 1 vitesse.
- Tête de grande contenance.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Support de chariot.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.



COUPE-LÉGUMES CA-62

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 1000 kg.

Bloc moteur à 2 vitesses + trémie semi-automatique de grande production.

		Production/ heure	PVP HT
1050738	Coupe-légumes CA-62 400/50/3 (TRIPHASÉ)	1000 kg	3.835€

Inclus

- Bloc moteur à deux vitesses.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Tête de grande contenance.
- Goulotte cylindrique.
- Support de chariot.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.



ULTRA

 Accessoires
 >> P. 112

Coupe-légumes professionnels. Modèles à vitesse variable.

Muni de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces

- Conforme à l'usage alimentaire grâce à l'emploi de matériaux d'excellente qualité.
- Bloc moteur à vitesse variable + une tête adaptée à la production offerte.
- Panneau de commande avancé, utilisation très intuitive qui propose toutes les informations en un coup d'œil.
- Efficacité maximale
- Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- Exclusif « Force control system » : garantit une coupe standardisée et de grande qualité.



Efficacité maximale

Grâce à la technologie « brushless » .



Panneau de contrôle avancé

Vitesse variable. Toutes les informations en un coup d'œil.



« Force control system » exclusif

Permet de définir avec précision le niveau de force pour obtenir des résultats parfaits et reproductibles.

COUPE-LÉGUMES CA-2V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 350 kg.

Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + goulotte coupe-légumes. Muni de la technologie « brushless » .



	Production/ heure	PVP HT
1050962 Coupe-légumes CA-2V 230/50-60/1	350 kg	1.833€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> • Bloc-moteur à vitesse variable. • Goulotte coupe-légumes. • Rampe d'expulsion. • Récipient collecteur intérieur. • Disque d'éjection. • Nettoyeur grille macédoine universel QC-U. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve cutter. • Lames dentées. • Lames lisses. • Lames perforées.



COUPE-LÉGUMES CA-3V

Coupe-légumes. Production jusqu'à 500 kg.

Bloc moteur à vitesse variable + une tête universelle.
Muni de la technologie « brushless ».

	Production/ heure	PVP HT
1050784 Coupe-légumes CA-3V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	500 kg	2.574€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Tête universelle.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique pour des produits allongés.
- Support de chariot.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.

COUPE-LÉGUMES CA-4V

Coupe-légumes de grande production, jusqu'à 650 kg.

Bloc moteur à vitesse variable + tête de grande production.
Muni de la technologie « brushless ».

	Production/ heure	PVP HT
1050796 Coupe-légumes CA-4V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	650 kg	3.097€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Tête de grande contenance.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Support de chariot.
- Disques et grilles.
- Kit nettoyeur de grilles.





Combinés cutter/coupe-légumes

Une coupe parfaite avec beaucoup de possibilités

Ils sont composés d'un bloc-moteur à vitesse variable, d'une goulotte universelle ou de grande capacité et d'une goulotte cutter avec cuve de 4.4, 5.5 ou 8 litres, d'un rotor avec couteaux microdentés.



Gamme COMPACT: format compact et performance professionnelle

- Gamme ACTIVE à 1 vitesse et la Gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience et hautes prestations.
- Grande capacité en format compact: cuve de 4.4 l. Grande capacité de production.
- Construction robuste en polymère renforcé de fibre de verre.
- Conçu pour maximiser votre espace de travail.
- Cuve en Tritan™ (copolystérol recyclable sans BPA et sans bisphénol) très résistant et lavable au lave-vaisselle.
- Technologie « invert-blade » et racloirs latéraux conçus pour obtenir un résultat de broyage homogène sans traces.

Gamme HEAVY-DUTY (gamme ULTRA): modèles à vitesse variable munis de la technologie « brushless » : moteurs puissants et efficaces

- Efficacité maximale : ils maintiennent le couple dans toute la plage de vitesses.
- Exclusif « Force control system » : garantie d'un résultat uniforme et de grande qualité.
- Conception légère et compacte : ils pèsent moins, ils prennent moins d'espace.
- Étanchéité améliorée en n'exigeant pas de ventilation.
- Ils génèrent moins de bruit : amélioration environnementale au poste de travail.

Mode coupe-légumes : une coupe parfaite

- Coupe parfaite obtenue grâce à une conception et un ajustement de haute précision de la machine et des disques.
- Ligne COMPACT: « Gravity slide system » exclusif - pourvu d'une rampe d'expulsion de produit par gravité qui permet de reconstruire le produit tranché à des fins de stockage ou de présentation.
- Ligne COMPACT: Récipient collecteur intérieur inclus - pour la collecte des coupes Déli-cut ainsi que d'autres coupes délicates et de petite taille.
- Nettoyeur de grilles universel inclus dans tous les modèles.
- Disque d'éjection inclus pour les produits qui nécessitent son utilisation.
- Il peut être doté d'une large gamme de disques et de grilles de la plus haute qualité de coupe. En combinant ces accessoires, on peut obtenir plus de 35 (ligne COMPACT) / 70 (ligne HEAVY DUTY) types de coupes et de râpes différents.
- Coupe exclusive Déli-cut de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm : la coupe la plus universelle et polyvalente pour le chef. Idéale pour cuisiner, sauter, assaisonner des salades et préparations, farcir des plats et bien plus encore.

Mode cutter : Efficiency et Rendement

- Gamme ULTRA : programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- Gamme ULTRA : option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.
- Grande capacité : cuve de 4.4 / 5.5 / 8 l.
- Lames dentées incluses.
- Lames lisses ou perforées en option.

Built to last

- Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux alimentaires d'excellente qualité et alimentaire.

Confort maximum pour l'utilisateur

- Conception ergonomique : il permet de couper le produit en un seul geste.
- Sortie latérale du produit : nécessite moins de profondeur sur la table de travail et dirige le produit empêchant les éclaboussures.

Maintenance, sécurité, hygiène

- Serre-flan, couvercle et cuve facilement démontables pour leur nettoyage.
- Combinaison des systèmes de sécurité : tête, couvercle, cuve, coupure de courant.
- Appareils certifiés par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- 100% testé.



	ACTIVE	ULTRA				
	CK-241	CK-24V	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK-48V
GUIDE DE SÉLECTION						
Couverts (de / à)	10 - 50	10 - 50	100 - 450	100 - 450	100 - 600	100 - 600
Production/heure	50 - 350 kg	50 - 350 kg	100 - 450 kg	100 - 450 kg	200 - 650 kg	200 - 650 kg
CARACTÉRISTIQUES						
Dimensions bouche	89 cm ²	89 cm ²	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
Capacité de la cuve	4.4 l	4.4 l	5.5 l	8 l	5.5 l	8 l
Vitesses cutter (pos.)	1	10	10	10	10	10
Tr/min Moteur (Cutter)	1500 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm	300 - 3000 rpm
Vitesse coupe légumes	1	5	5	5	5	5
Tr/min Moteur (Coupe-Légumes)	1500 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm	300 - 1000 rpm
PUISSEANCE						
Monophasé	800 W	1100 W	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES						
Dimensions (Coupe-Légumes)	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
Dimensions (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
Poids net (Coupe-Légumes)	15.2 kg	12.9 kg	24 kg	24 kg	27 kg	27 kg
Poids net (Cutter)	14.2 kg	11.9 kg	18 kg	19 kg	18 kg	19 kg



2-en-1

Coupe-légumes + cutter.

ACTIVE et ULTRA

Gamme ACTIVE à 1 vitesse et la Gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience.

Sortie latérale du produit

Les coupe-légumes nécessitent moins de fond sur la table de travail, pour un flux de travail optimal sur la zone de préparation.

Conception orientable

Mode coupe-légumes, ligne COMPACT : la conception du coupe-légumes permet d'orienter la sortie du produit vers la droite ou vers la gauche.



Racleur « Cut & Mix »

Fonction cutter, ligne HEAVY DUTY : racleur incorporé de série.

Équipée des racleurs latéraux

Mode cutter, ligne COMPACT : Cuve complète avec des racleurs latéraux pour un résultat homogène sans intervention de l'opérateur.

Nettoyage facile

Facilité de démontage de la tête, du couvercle et de la cuve.

Compatible lave-vaisselle

Ligne COMPACT : la tête du coupe-légumes ainsi que le rotor et la cuve cutter passent au lave-vaisselle.



**ACTIVE**Accessoires
P. 112

Disponible en ligne Compact

Il se compose de :

- Bloc-moteur à 1 vitesse.
- Goulotte coupe-légumes.
- Cuve cutter de 4.4 l.

**1 vitesse**

Performance professionnelle en format compact.

**Panneau de commande simple**

Utilisation intuitive.

COMBI CK-241

2-en-1 : coupe-légumes (350 kg) + cutter avec cuve de 4.4 l. 1 vitesse.

Ligne ACTIVE Compact. Bloc-moteur à 1 vitesse + goulotte coupe-légumes + cuve cutter de 4.4 l.



	Production / heure (max.)	Capacité de la cuve	PVP HT
1050900 230/50/1	Cutter/Coupe-légumes CK-241	350 kg	4.4 l 1.44€

Inclus

- Bloc-moteur à 1 vitesse.
- Goulotte coupe-légumes.
- Cuve cutter avec des lames dentées.
- Rampe d'expulsion.
- Récipient collecteur intérieur.
- Disque d'éjection.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Lames lisses.
- Lames perforées.



ULTRA

 Accessoires
 >> P. 112

2 en 1 : coupe-légumes et cutter. Vitesse variable sur tous les modèles.

Équipés de la technologie Brushless offrant une efficacité maximale

- Bloc moteur à vitesse variable + tête de grande contenance et cuve cutter.
- Munie d'un rotor à lames micro-dentées, en option rotor à couteaux lisses et perforés.
- Panneau de contrôle avancé : toutes les informations d'un seul coup d'œil.
- Efficacité maximale
- Exclusif « Force control system » : garantit une coupe standardisée et de grande qualité.
- Design léger et compact : moins lourd, prends moins de place.
- Étanchéité améliorée, pas besoin de ventilation.
- Moins bruyants : améliorant l'ambiance en cuisine.
- Programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- Option de personnaliser les programmes pour la standardisation des recettes.


Efficacité maximale.

Grâce à la technologie « brushless ».


Panneau de contrôle avancé

Vitesse variable. Toutes les informations en un coup d'œil.

COMBI CK-24V

2-en-1 : coupe-légumes (350 kg) + cutter avec cuve de 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».

Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + goulotte coupe-légumes + cuve cutter de 4.4 l.

Technologie « brushless ».



		Production / heure (max.)	Capacité de la cuve	PVP HT
1050922	Cutter/Coupe-légumes CK-24V 230/50-60/1	350 kg	4.4 l	2.289€

Inclus

- Bloc-moteur à vitesse variable.
- Goulotte coupe-légumes.
- Cuve cutter avec des lames dentées.
- Rampe d'expulsion.
- Récipient collecteur intérieur.
- Disque d'éjection.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Lames lisses.
- Lames perforées.



COMBI CK-35V

2-en-1 : coupe-légumes (450 kg) + cutter avec cuve de 5.5 l.

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête universelle et cuve cutter de 5.5 l munie d'un rotor à lames micro dentées.

Technologie « brushless ».

		Production / heure (max.)	Capacité de la cuve	PVP HT
1050752	Cutter/Coupe-légumes CK-35V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	450 kg	5.5 l	3.179€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Tête universelle.
- Cuve cutter avec rotor à couteaux micro dentés.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique.
- Disques, grilles et supports de disques.
- Rotor à couteaux lisses.
- Rotor à couteaux ajourés.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.



COMBI CK-38V

2-en-1 : coupe-légumes (450 kg) + cutter avec cuve de 8 l.

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête universelle et cuve cutter de 8 l munie d'un rotor à lames micro dentées.

Technologie « brushless ».

		Production / heure (max.)	Capacité de la cuve	PVP HT
1050808	Cutter/Coupe-légumes CK-38V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	450 kg	8 l	3.536€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Tête universelle.
- Cuve cutter avec rotor à couteaux micro dentés.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique.
- Disques, grilles et supports de disques.
- Rotor à couteaux lisses.
- Rotor à couteaux ajourés.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.



COMBI CK-45V

2-en-1 : coupe-légumes de grande capacité (650 kg) + cutter avec cuve de 5.5 l.

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête de grande contenance et cuve cutter de 5.5 l unie d'un rotor à lames micro dentées.
Technologie « brushless ».

		Production / heure (max.)	Capacité de la cuve	PVP HT
1050769	Cutter/Coupe-légumes CK-45V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	650 kg	5.5 l	3.700€



Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Tête de grande contenance.
- Cuve cutter avec rotor à couteau micro denté.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Disques, grilles et supports de disques.
- Rotor à couteaux lisses.
- Rotor à couteaux ajourés.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.

COMBI CK-48V

2-en-1 : coupe-légumes de grande capacité (650 kg) + cutter avec cuve de 8 l.

Il est composé d'un bloc moteur à vitesse variable, tête de grande contenance et cuve cutter de 8 l munie d'un rotor à lames micro dentées.
Technologie « brushless ».



		Production / heure (max.)	Capacité de la cuve	PVP HT
1050821	Cutter/Coupe-légumes CK-48V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	650 kg	8 l	4.034€



Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Tête de grande contenance.
- Cuve cutter avec rotor à couteaux micro dentés.
- Nettoyeur grille macédoine universel QC-U.

Options

- Goulotte cylindrique.
- Trémie semi-automatique de grande production.
- Disques, grilles et supports de disques.
- Rotor à couteaux lisses.
- Rotor à couteaux ajourés.
- Support de chariot.
- Kit nettoyeur de grilles.



#LaTextureParfaite, plus facile que jamais



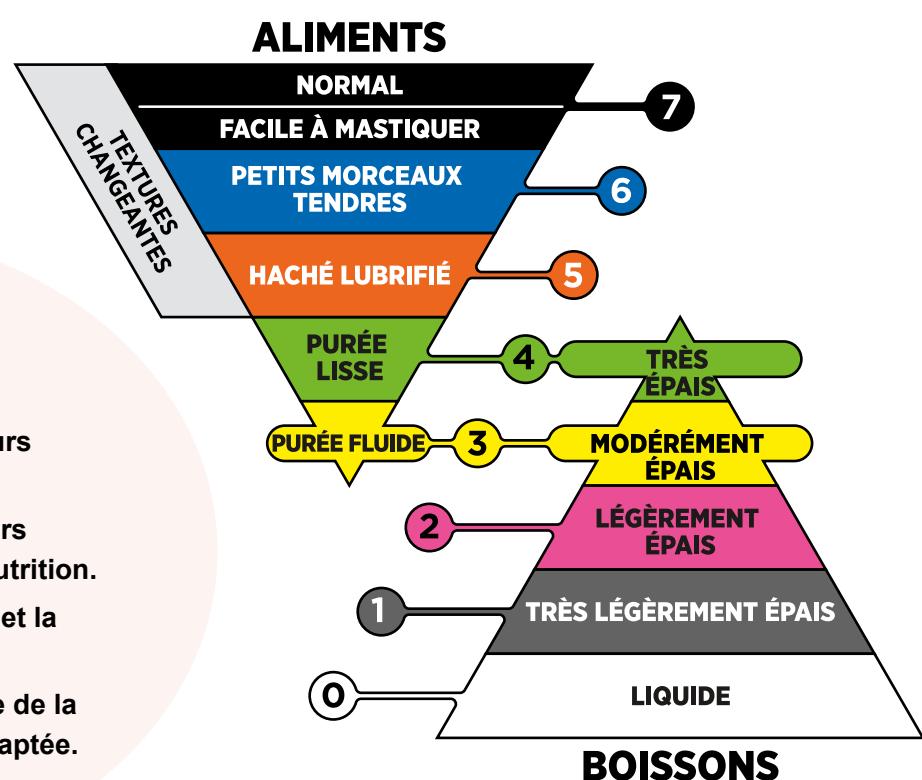
- ✓ Nous respectons les couleurs des aliments.
- ✓ Nous retrouvons des saveurs oubliées et améliorons la nutrition.
- ✓ Cela améliore l'acceptation et la valeur nutritionnelle.
- ✓ Préserve la saveur originale de la recette avec une portion adaptée.

Saviez-vous que les **couper-émulsionneurs Sammic** sont idéaux pour obtenir la texture souhaitée des aliments? Leurs fonctions de programmation et le "pulse précis" en font un outil idéal pour adapter les textures, permettant à chacun de manger suivant ses contraintes et de profiter du repas tout au long de sa vie.

Les difficultés de déglutition et la dysphagie, qui touchent 8% de la population mondiale, ne devraient pas être un obstacle pour profiter de repas savoureux et équilibrés sur le plan nutritionnel à tout moment.

Les avancées technologiques et le développement de régimes à textures modifiées permettent aujourd'hui d'adapter tout type d'aliment à la texture tolérée par chaque personne.

En plus de ne pas renoncer à la saveur originale, la présentation attrayante de la nourriture à texture modifiée, avec une palette de couleurs naturelles au lieu d'une purée, permet à la personne qui mange de choisir les ingrédients dans chaque bouchée, profitant ainsi du goût de chaque composant du plat.



Cutter - Émulsionneurs

Hachoirs-mélangeurs aux nombreuses possibilités

Machine industrielle pour couper, hacher, mélanger, pétrir tout aliment en quelques secondes : herbes et légumes, pâtes diverses, viandes crues ou cuisinées, poisson, surimi, fruits frais et secs, glace, etc.



Ligne COMPACT à 4.4 litres : format compact et performance professionnelle

- Gamme ACTIVE à 1 vitesse et la Gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience et hautes prestations.
- Grande capacité : cuve de 4.4 l.
- Construction robuste en plastique PBT renforcé de fibres de verre.
- Cuve en Tritan™ (copolystérol recyclable sans BPA et sans bisphénol) très résistante et lavable au lave-vaisselle.
- Conçu pour maximiser votre espace de travail.
- Couvercle équipé avec joint et orifice au-dessus du couvercle pour ajouter des liquides pendant le fonctionnement.
- Cuve équipée des racleurs latéraux pour un résultat homogène sans intervention de l'opérateur.
- Possibilité d'obtenir un modèle combi en ajoutant la tête coupe-légumes.
- Gamme ULTRA : programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- Gamme ULTRA : option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.

Ligne HEAVY DUTY à 5.5 / 8 litres : deux capacités, beaucoup de possibilités

- Gamme ACTIVE à deux vitesses et la gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience et hautes prestations.
- Grande capacité: 8 l pour un rendement professionnel.
- Orifice au-dessus du couvercle pour ajouter des liquides pendant le fonctionnement.
- Racleur « Cut & Mix », en option pour la gamme ACTIVE et de série pour la gamme ULTRA.
- Gamme ULTRA : programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- Gamme ULTRA : option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.

Built to last

- Construction durable grâce à l'utilisation de matériaux d'excellente qualité et alimentaire.

Confort maximum pour l'utilisateur

- Tableau électronique de commandes étanche très intuitif.
- Couvercle transparent avec orifice pour ajouter des liquides pendant le fonctionnement.
- Lames dentées incluses, lames lisses ou perforées en option.

Maintenance, sécurité, hygiène

- Microrupteurs de sécurité dans la position de la cuve et le couvercle.
- Facilité de démontage de la cuve.
- Le rotor et la cuve cutter passent au lave-vaisselle.
- Appareils certifiés par NSF International (norme sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec des aliments).
- 100% testé.





	ACTIVE			ULTRA		
	K-41	K-52	K-82	KE-4V	KE-5V	KE-8V
GUIDE DE SÉLECTION						
Couverts (de / à)	10 - 50	20 - 75	20 - 100	10 - 50	20 - 75	20 - 100
Capacité maxi produit	2.5 kg	3 kg	4 kg	2.5 kg	3 kg	4 kg
CARACTÉRISTIQUES						
Capacité de la cuve	4.4 l	5.5 l	8 l	4.4 l	5.5 l	8 l
Dimensions de la cuve	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
Puissance totale	800 W	900 - 1500 W	900 - 1500 W	1100 W	1500 W	1500 W
2 vitesses	-	oui	oui	-	-	-
Vitesse variable (tr/mn)	-	-	-	oui	oui	oui
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	/ 1500 rpm	1500 / 3000 rpm	1500 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm	300 / 3000 rpm
Dimensions extérieures	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
Poids net	14.2 kg	21.6 kg	22.6 kg	11.9 kg	18 kg	18.9 kg


ACTIVE et ULTRA

Gamme ACTIVE à 1 ou 2 vitesses et la gamme ULTRA à vitesse variable, technologie « brushless » à haute efficience.


Lames en option

Rotor avec lames interchangeables.


Grande capacité

Jusqu'à 8 l pour un rendement professionnel.


Polyvalente

Ligne COMPACT : possibilité d'obtenir un modèle combi en ajoutant la tête coupe-légumes.


Confort maximal d'utilisation

Ligne COMPACT : cuve avec manche ergonomique.


Équipée des racleurs latéraux

Ligne COMPACT : racleurs latéraux conçus pour obtenir un résultat de broyage homogène sans traces.

ACTIVE

 Accessoires
 >> P. 112

Cutters à 1 ou 2 vitesses dotés d'une cuve de 4.4, 5.5 ou 8 litres.

Il se compose de :

- Bloc-moteur à 1 ou 2 vitesses.
- Cuve cutter.

Professionnels et robustes.

- Moteur asynchrone de grande puissance.
- Modèles à 1 ou 2 vitesses.



1 ou 2 vitesses

Rendement professionnel.



Panneau de commande simple

Utilisation intuitive.

CUTTER VERTICAL K-41

Capacité de la cuve : 4.4 l. 1 vitesse.

Ligne ACTIVE Compact. Bloc-moteur à 1 vitesse + cuve cutter de 4.4 l avec des racleurs latéraux.



	Capacité de la cuve	PVP HT
1050980 Cutter K-41 230/50/1	4.4 l	1.204€

Inclus

- Bloc-moteur à 1 vitesse.
- Cuve cutter avec des lames dentées.
- Racleurs latéraux intégrés

Options

- Lames lisses.
- Lames perforées.
- Goulotte coupe-légumes.

CUTTER VERTICAL K-52

Capacité de la cuve : 5.5 l. 2 vitesses.

Ligne ACTIVE Heavy Duty. Bloc-moteur à 2 vitesses + cuve cutter de 5.5 l avec lames microdentées.



	Capacité de la cuve	PVP HT
1050832 Cutter K-52 400/50/3 (TRIPHASÉ)	5.5 l	1.799€

Inclus

- Jeu de lames micro dentées.

Options

- Racleur « cut & mix ».
- Couteaux lisses.
- Couteaux perforés.



ULTRA

Accessoires
P. 112

Cutters-émulsionneurs à vitesse variable dotés d'une cuve de 4.4, 5.5 ou 8 litres.

Équipés de la technologie Brushless offrant une efficacité maximale

- Bloc moteur à vitesse variable + tête de grande contenance et cuve cutter.
- Muni d'un rotor à lames micro-dentées, en option rotor à couteaux lisses et perforées.
- Panneau de contrôle avancé : toutes les informations d'un seul coup d'œil.
- Efficacité maximale
- Design léger et compact : moins lourds, prends moins de place.
- Étanchéité améliorée, pas besoin de ventilation.
- Moins bruyant : améliorant l'ambiance en cuisine.
- Programmes intégrés paramétrables pour obtenir la texture désirée en quelques secondes et de manière standardisée : texture dense, texture fine, impulsions (fonction PrecisePulse).
- Option de personnaliser les programmes pour la standardisation des recettes.



Panneau de contrôle avancé

Vitesse variable. Toutes les informations en un coup d'œil.



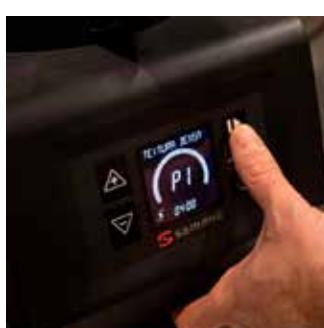
Versatile

Rotor avec lames interchangeables et racleur incorporé.



Efficacité maximale.

Grâce à la technologie « brushless ».



Personnalisez votre cutter

Gamme ULTRA : Programmes intégrés et option de personnalisation des programmes pour la standardisation des recettes.



Résultat homogène garanti

Technologie « invert-blade » pour un résultat homogène.



CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-4V



Capacité de la cuve : 4.4 l. Vitesse variable avec technologie « brushless ».

- Ligne ULTRA Compact. Bloc-moteur à vitesse variable + cuve cutter de 4.4 l avec des racleurs latéraux.
- Idéal pour les émulsions et les texturisations.
- Technologie « brushless » : efficacité maximale.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1051000 Cutter-émulsionneur KE-4V 230/50-60/1	4.4 l	1.922€

Inclus

- Bloc-moteur à vitesse variable.
- Cuve cutter avec des lames dentées.
- Racleurs latéraux intégrés

Options

- Lames lisses.
- Lames perforées.
- Goulotte coupe-légumes.

CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-5V



Capacité de la cuve : 5.5 l. Vitesse variable.

- Ligne ULTRA Heavy Duty. Bloc moteur à vitesse variable + cuve cutter de 5.5 l avec lames microdentées et racleur « cut&mix ».
- Idéal pour les émulsions et les texturisations.
- Technologie « brushless » : efficacité maximale.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1050834 Cutter-émulsionneur KE-5V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	5.5 l	2.313€

Inclus

- Jeu de lames micro dentées.
- Racleur « cut & mix ».

Options

- Couteaux lisses.
- Couteaux perforés.

CUTTER - ÉMULSIONNEUR VERTICAL KE-8V



Capacité de la cuve : 8 l. Vitesse variable.

- Ligne ULTRA Heavy Duty. Bloc moteur à vitesse variable + cuve cutter de 8 l avec lames microdentées et racleur « cut&mix ».
- Idéal pour les émulsions et les texturisations.
- Technologie « brushless » : efficacité maximale.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1050853 Cutter-émulsionneur KE-8V 230/50-60/1 (MONOPHASÉ)	8 l	2.670€

Inclus

- Jeu de lames micro dentées.
- Racleur « cut & mix ».

Options

- Couteaux lisses.
- Couteaux perforés.

Déli-cut

Une coupe à l'identité unique



Nous vous présentons la coupe la plus universelle et polyvalente pour le Chef

- Le nouveau **Déli-cut** est une coupe de type brunoise de 4 x 4 x 8 mm, ce qui la rend unique pour cuisiner, faire sauter, assaisonner les salades et les préparations, cuisiner des farces et bien plus encore.
- Vous pouvez maintenant obtenir la coupe **Déli-cut** avec la plus haute qualité et précision avec tous les coupe-légumes Sammic.
- La coupe **Déli-cut** ne nécessite pas de réglages spéciaux sur la machine : avec la combinaison adéquate de disques, **vous pouvez obtenir cette coupe avec n'importe quel coupe-légumes Sammic.**



Ligne Compact

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



Disque effileur
FCES-4+4G

Grille à macédoine
FMS-8

Ligne Heavy Duty

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



Disque effileur
FCE-4+4G

Grille à macédoine
FMC-8D

GUIDE DE COUPE

COMPACT LINE



FCS



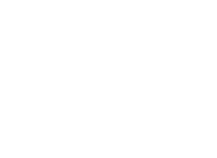
FCOS



FFS



FMS



FCES



SHS



SHSF / SHSG

HEAVY-DUTY LINE



FC



FCO+



FFC



FMC



FCC



FCE



SH



SHF



SHG





ACCESSOIRES - CUTTER / COUPE-LÉGUMES · LIGNE COMPACT

Goulotte pour les coupe-légumes K-41 / KE-4V

Possibilité de transformer le cutter-emulsionneur en machine combinée.

- La goulotte permet de transformer le cutter K-41 ou un cutter-emulsionneur KE-4V en une machine combiné coupe-légumes/cutter.
- Sans disques. Les disques se commandent séparément.



	PVP HT
2059760 Tête coupe-légumes 21/2V	367€

Cuve cutter

Cuve cutter en option pour coupe-légumes, combiné cutteur/coupe-légumes ou cutter de la gamme Compacte.

- Cuve cutter de 4.4 litres en option avec couvercle pour cutter K-41 / KE-4V ou coupe-légumes-cutter CK-241 / CK-24V.
- Il permet de transformer le coupe-légumes CA-21 / CA-2V en combiné (cutteur/coupe-légumes).
- Le rotor à couteaux se commande séparément.



	PVP HT
2059762 Cuve cutter 4.4 litres (avec couvercle, sans lames)	288€



Rotor à couteaux

Rotors à différents couteaux pour cutter et combinés.

- Rotor à couteaux micro-dentés pour une utilisation standard.
- Rotor à couteaux lisses pour des produits fibreux comme la viande crue.
- Rotor à couteaux perforés pour des mélanges, des sauces, etc.

	PVP HT
2059748 Rotor à couteaux micro-dentés CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	169€
2059750 Rotor à couteaux lisses CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	169€
2059752 Rotor à couteaux perforés CK-241 / CK-24V / K-41 / KE-4V	169€





Disques FCS

Disques pour couper en rondelles.

Disques pour obtenir des rondelles de 1 a 12 mm d'épaisseur de pommes de terre, carottes, betteraves, choux, etc.

- FCS-8G, FCS-10G et FCS-12G, en les combinant avec les grilles FMS/FFS on obtient une coupe de frites.
- **Pour le coupe-légumes CA-21 / CA-2V.**
- **Pour le combiné cutteur/coupe-légumes CK-241 / CK-24V.**

		Mesure de coupe	PVP HT
1010530	Disque éminceur FCS-1	1 mm	80€
1010532	Disque éminceur FCS-2	2 mm	80€
1010534	Disque éminceur FCS-3	3 mm	80€
1010536	Disque éminceur FCS-4	4 mm	80€
1010538	Disque éminceur FCS-5	5 mm	80€
1010540	Disque éminceur FCS-6	6 mm	80€
1010570	Disque éminceur FCS-8G	8 mm	93€
1010572	Disque éminceur FCS-10G	10 mm	93€
1010574	Disque éminceur FCS-12G	12 mm	93€



Disques FCOS

Pour couper en rondelles ondulées.

- Lames ondulées.
- **Pour le coupe-légumes CA-21 / CA-2V.**
- **Pour le combiné cutteur/coupe-légumes CK-241 / CK-24V.**

		Mesure de coupe	PVP HT
1010546	Disque éminceur FCOS-2	2 mm	80€



Grille à macédoine FMS

Grilles cubes.

- En combinant avec des disques FCS-G on obtient des cubes.
- Taille selon le disque et la grille qui ont été combinés.
- **Pour le coupe-légumes CA-21 / CA-2V**
- **Pour le combiné cutteur/coupe-légumes CK-241 / CK-24V.**

		Mesure de coupe	PVP HT
1010580	Grille cubes FMS-8	8 mm	114€
1010582	Grille cubes FMS-10	10 mm	114€
1010584	Grille cubes FMS-12	12 mm	114€





Grille frites.

- En combinant avec les disques FCS-G on obtient une coupe de frites.
- Taille selon le disque et la grille qui ont été combinés.
- **Pour le coupe-légumes CA-21 / CA-2V**
- **Pour le combiné cutteur/coupe-légumes CK-241 / CK-24V.**

	Mesure de coupe	PVP HT
1010590	Grille frites FFS-8	8 mm
1010592	Grille frites FFS-10	10 mm



Pour couper en "pommes-paille", "chips" et "frites".

- Différentes épaisseurs selon le disque utilisé.
- **Pour le coupe-légumes CA-21 / CA-2V.**
- **Pour le combiné cutteur/coupe-légumes CK-241 / CK-24V.**



	Mesure de coupe	PVP HT
1010550	Disque effileur FCES-2x2	2 x 2 mm
1010552	Disque effileur FCES-2x4	2 x 4 mm
1010554	Disque effileur FCES-2x6	2 x 6 mm
1010556	Disque effileur FCES-4x4G	4 x 4 mm
1010558	Disque effileur FCES-6x6	6 x 6 mm
1010560	Disque effileur FCES-8x8	8 x 8 mm



nouveauté

Kit de coupe Déli-cut - Ligne Compact

Kit pour la coupe exclusive Déli-cut de 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut est la coupe la plus universelle et polyvalente pour le chef pour cuisiner, sauter, assaisonner des salades, réaliser des élaborations, préparer des garnitures et bien plus encore.

Kit composé de:

- Disque de coupe FCES-4x4G
- Grille FMS-8



	Mesure de coupe	PVP HT
Kit de coupe Déli-cut - Ligne Compact	4 x 4 x 8 mm	217€
1010580	Grille cubes FMS-8	8 mm

 1010556 **Disque effileur FCES-4x4G**

 4 x 4 mm **103€**



Disques râpeurs SHS



Disques râpeurs pour coupe-légumes et combinés coupe-légumes/couteur.

- Sécurité maximale pour l'utilisateur.
- Disques pour râper le produit ou le réduire en poudre épaisse ou fine.
- Nettoyage facile.
- Disponible en différentes tailles.
- **Pour le coupe-légumes CA-21 / CA-2V.**
- **Pour le combiné couteur/coupe-légumes CK-241 / CK-24V.**



		Mesure de coupe	PVP HT
1010500	Disque râpeur SHS-2	2 mm	61€
1010502	Disque râpeur SHS-3	3 mm	61€
1010504	Disque râpeur SHS-4	4 mm	61€
1010506	Disque râpeur SHS-7	7 mm	61€
1010514	Disque râpeur SHSF · poudre fine		61€
1010516	Disque râpeur SHSG · poudre épaisse		61€

Récipient collecteur interne pour découpes délicates



- Récipient spécial pour la collecte des découpes Déli-cut ainsi que d'autres découpes délicates et de petite taille.
- Inclus avec le modèle de coupe-légumes / combi Compact, avec possibilité d'achat d'unités supplémentaires.

	PVP HT
2059870 Récipient collecteur intérieur Compact (supplémentaire)	26€

nouveauté



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	Poudre
FCS Rondelles	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
FCOS Rondelles ondulées		x									
FFS Frites								x	x		
FMS Macédoine								x	x	x	
FCES Effileur		x		x		x		x			
FCES + FMS Déli-cut				x							
SHS Râpeur		x	x	x			x				x





nouveauté

Kit de disques et grilles - Ligne Compact

Jeux de disques et grilles pour le coupe-légumes.

Pizza & pâtes

■ Pack "Pizza - pâtes"

LES DÉCOUPES INDISPENSABLES POUR VOS PIZZAS ET PLATS DE PÂTES

Comprend :

- Disque éminceur FCS-4
- Disques râpeurs démontables SHS-4 et SHS-7
- Disque éminceur FCS-10G + grille cubes FMS-10
- Support pour disques et grilles

Taco & burger

■ Pack "Taco - burger"

QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ POUR VOS TACOS

Comprend :

- Disque éminceur FCS-4
- Disque râpeur démontable SHS-4
- Disque éminceur FCS-10G + Grille frites FFS-10
- Kit Déli-cut : disque effileur FCES-4x4G + grille cubes FMS-8
- Support pour disques et grilles

Bistro - Café

■ Pack "Bistro - café"

TOUT CE QU'IL FAUT POUR VOTRE CAFÉ ET PETITE CUISINE

Comprend :

- Disque éminceur FCS-4
- Disque râpeur démontable SHS-4
- Disque râpeur démontable SHS-7
- Disque éminceur FCS-10G
- Grille frites FFS-10
- Grille cubes FMS-10
- Kit Déli-cut : Disque effileur FCES-4x4G + grille cubes FMS-8
- Support pour disques et grilles

Asian

■ Pack "Asian"

#LADÉCOUPEPARFAITE POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT DE CUISINE ASIATIQUE

Comprend :

- Disque éminceur FCS-4
- Disque effileur FCES-8x8
- Disque éminceur FCS-8G
- Kit Déli-cut : Disque éminceur FCES-4x4G + grille cubes FMS-8
- Support pour disques et grilles

		PVP HT
1010481	Kit disques + grilles "Pizza & pâtes" - Gamme Compact	410€
1010482	Kit disques + grilles "Taco & burger" - Gamme Compact	550€
1010483	Kit disques + grilles "Bistro & café" - Gamme Compact	707€
1010484	Kit disques + grilles "Asian" - Gamme Compact	485€



Porte-disques/grilles

Idéal pour stocker des disques et des grilles lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

- Permet de tenir verticalement les disques et grilles.
- Fabriqué en SAE 1015 / SAE 1026 avec traitement de rilsanisation.
- Dimensions : 350 x 320 mm.

	PVP HT
1010204 Support disques et grilles +/-D	40€



nouveauté

Nettoyeur grilles universel QC-U

Conçu pour nettoyer toutes les grilles de tous les coupe-légumes.

Conçu pour nettoyer efficacement toutes les grilles de tous les coupe-légumes et machines combinées.

- Dents spécifiques pour différentes tailles de grilles.
- Ne nécessite pas de composants supplémentaires et est facile à utiliser.
- Ne remplace pas les modèles spécifiques QC-8 et QC-10; il les complète parfaitement.
- Inclus avec toutes les machines mentionnées et également disponible en tant qu'accessoire indépendant.

	PVP HT
1010367 Nettoyeur grille macédoine universel QC-U	36€





ACCESSOIRES - CUTTER / COUPE-LÉGUMES · LIGNE HEAVY DUTY



Goulotte à tubes

Pour couper des produits longs.

Accessoire en option pour les coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-62 / CA-3V / CA-4V et pour les modèles combinés cutters/coupe-légumes CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.

- Conçue pour obtenir des coupes d'une qualité maximale avec des produits longs.
- Deux tubes d'alimentation avec 2 diamètres différents, équipés de pilon-poussoir.
- Fabrication inox avec matériaux de la plus haute qualité qui permettent le contact avec les aliments.

Valable pour:

- Code 1050123: CA-31 / CA-41 / CA-62 et CA-301 / CA-401 / CA-601.
- Code 1050124: CA-3V / CA-4V, CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V et CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.

Note : valable pour les machines fabriquées à partir de décembre 2016. Consulter le code pour les modèles antérieurs.

		PVP HT
1050123	Goulotte à tubes CA-31 / CA-41 / CA-62	948€
1050124	Goulotte à tubes pour CA-3V / CA-4V / CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V	948€



Goulotte grosse capacité

Goulotte de grande capacité.

Goulotte standard pour coupe-légumes CA-41 / CA-4V et combi CK-45V / CK-48V. Accessoire optionnel pour coupe-légumes CA-62.

- Fabrication en aluminium avec des matériaux de la plus haute qualité, permettant le contact avec les aliments.
- Design ergonomique.
- Bouche d'entrée de 273 cm².

Note : valable pour les machines fabriquées à partir de décembre 2016. Consulter le code pour les modèles antérieurs.

		PVP HT
1050122	Goulotte à grosse capacité CA-41 / CA-62	969€
1050126	Goulotte à grosse capacité CA-4V / CK-45V / CK-48V	969€



Trémie semi-automatique

Trémie pour grandes productions.

De série sur le CA-62. En option sur les modèles CA-41 / CA-4V et sur les combinés CK-45V / CK-48V.

- Fabrication inox et matériaux de la plus haute qualité, permettant le contact avec les aliments.

Note : valable pour les machines fabriquées à partir de décembre 2016. Consulter le code pour les modèles antérieurs.

		PVP HT
1050120	Trémie semi-automatique CA-41 / CA-62	1.699€
1050121	Trémie semi-automatique pour CA-4V / CK-45V / CK-48V	1.699€



nouveauté

Cuve cutter

Cuve cutter en option pour combinés cutteur / coupe-légumes ou cutter de la gamme Heavy Duty.

- Cuve cutter avec couvercle supplémentaire pour cutters K / KE ou coupe-légumes-cutter CK.
- Le rotor à couteaux et le racleur se commandent séparément.

		PVP HT
2059792	Cuve cutter 5.5 litres (avec couvercle, sans lames)	418€
2059794	Cuve cutter 8 litres (avec couvercle, sans lames)	487€





Rotor avec lames pour CK / K / KE

Différents couteaux pour cutters et émulsionneurs.

À part le rotor avec lames micro-dentées fourni avec les machines CK / K / KE, il est possible d'utiliser le rotor avec lames lisses ou le rotor avec lames perforées.

- Rotor avec lames micro-dentées pour une utilisation générale.
- Rotor avec lames lisses pour des produits fibreux comme la viande crue.
- Rotor avec lames perforées pour des mélanges et des sauces.

		PVP HT
2053058	Rotor à couteaux lisses MOD. 5	166€
2053091	Rotor à couteaux micro-dentés MOD. 5	170€
2053063	Rotor à couteaux perforés MOD. 5	148€
2053935	Rotor à couteaux lisses MOD. 8	200€
2053930	Rotor à couteaux micro-dentés MOD. 8	212€
2053940	Rotor à couteaux perforés MOD. 8	179€



Racleurs CK / K / KE

Pour obtenir un mélange plus homogène.

- Racleur manuel qui permet d'obtenir une plus grande homogénéité du produit final et qui évite le réchauffement du produit.
- Récupère le produit sur les parois de la cuve et sur le couvercle pour le recentrer dans la cuve.

		PVP HT
2059417	Racleur « cut&mix » CK-5 / K-52 / KE-5V	63€
2053960	Racleur « cut&mix » CK-8 / K-82 / KE-8V	78€



Socle-chariot

Accessoires en option pour tous les coupe-légumes et combinés cutters/coupe-légumes Sammic

- Fabrication inox.
- Socle permettant de travailler avec les coupe-légumes Sammic à la hauteur idéale du point de vue ergonomique.
- Permet de placer la machine et un bac GastroNorm à la sortie du produit coupé.
- 2 roues qui facilitent le transport.

		PVP HT
1050063	Support-chariot CA/CK-3/4/6	364€



Disques FC-D

Pour couper en rondelles (CA-31 / 41 / 3V / 4V et CK-35V / 38V / 45V / 48V).

Disques pour obtenir des rondelles de 1 à 25 mm d'épaisseur de pommes de terre, carottes, betteraves, choux, etc...

- FC-1+ et FC-2+ munis de 3 lames.
- FC-3D et FC-6D munis de 2 lames.
- FC-8D / FC-10D / FC-14D / FC-20+ / FC-25+ munis de 1 lame.

		Mesure de coupe	PVP HT
1010215	Disque éminceur FC-1+	1 mm	105€
1010220	Disque éminceur FC-2+	2 mm	105€
1010224	Disque éminceur FC-3D	3 mm	105€
1010227	Disque éminceur FC-6D	6 mm	105€
1010409	Disque éminceur FC-8D	8 mm	105€
1010410	Disque éminceur FC-10D	10 mm	105€
1010411	Disque éminceur FC-14D	14 mm	119€
1010252	Disque éminceur FC-20+	20 mm	119€
1010247	Disque éminceur FC-25+	25 mm	119€





Pour couper en rondelles des produits mous.

- Disques incurvés pour couper en rondelles les tomates, oranges, citrons, bananes, pommes, etc.
- FCC-2+ munis de 2 lames.
- FCC3+ et FCC-5+ muni de 1 lame.

Pour coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 et accessoire CR-143.

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



	Mesure de coupe	PVP HT	
1010406	Disque éminceur FCC-2+	2 mm	105€
1010403	Disque éminceur FCC-3+	3 mm	105€
1010404	Disque éminceur FCC-5+	5 mm	105€



Pour couper en rondelles ondulées.

Disques avec couteaux ondulés. Epaisseur de coupe 2, 3 et 6 mm.

- FCO-2+ muni de 3 lames.
- FCO3+ et FCO-6+ munis de 2 lames.

Pour coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 et accessoire CR-143.

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



	Mesure de coupe	PVP HT	
1010295	Disque éminceur FCO-2+	2 mm	114€
1010300	Disque éminceur FCO-3+	3 mm	114€
1010408	Disque éminceur FCO-6+	6 mm	114€



Grille à frites FFC

Grilles à frites (modèles CA et CK).

- En combinant avec des disques du genre FC, on obtient une coupe de frites.
- Taille selon le disque et la grille qui ont été combinés.

Pour coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.

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



	Mesure de coupe	PVP HT	
1010350	Grille frites FFC-8+	8 mm	114€
1010355	Grille frites FFC-10+	10 mm	114€



Grilles à macédoine FMC

Grilles à macédoine.

- En combinant avec des disques du genre FC et FCO, on obtient une coupe macédoine.
- Taille selon le disque et la grille qui ont été combinés.
- **Pour coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-401 / CA-601.**
- **Pour combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.**
- **Les disques FC-20+ / FC-25+ ne peuvent être combinés qu'avec les grilles FMC-20+ et FMC-25+.**

		Mesure de coupe	PVP HT
1010362	Grille cubes FMC-8D	8 mm	114€
1010363	Grille cubes FMC-10D	10 mm	114€
1010364	Grille cubes FMC-14D	14 mm	114€
1010375	Grille cubes FMC-20+	20 mm	114€
1010380	Grille cubes FMC-25+	25 mm	114€



Disques FCE

Pour couper en « pommes-paille », « chips » et « frites ».

- Différentes épaisseurs selon le disque utilisé.
- FCE-2+ et FCE-4+ munis de 2 lames.
- FCE-8+ muni de 1 lame.
- **Pour coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 et accessoire CR-143.**
- **Pour combi CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.**

		Mesure de coupe	PVP HT
1010205	Disque effileur FCE-2+	2 mm	142€
1010210	Disque effileur FCE-4+	4 mm	142€
1010214	Disque effileur FCE-4X4G	4 mm	143€
1010405	Disque effileur FCE-8+	8 mm	157€



nouveauté

Kit de coupe Déli-cut - Heavy Duty

Kit pour la coupe exclusive Déli-cut de 4 x 4 x 8 mm.

Déli-cut est la coupe la plus universelle et polyvalente pour le chef pour cuisiner, sauter, assaisonner des salades, réaliser des élaborations, préparer des garnitures et bien plus encore.

Kit composé de :

- Disque de coupe FCE-4x4G
- Grille FMC-8D

Kit de coupe Déli-cut - Heavy Duty

		Mesure de coupe	PVP HT
1010362	Grille cubes FMC-8D	4 x 4 x 8 mm	257€
1010214	Disque effileur FCE-4X4G	8 mm	114€

1010214 Disque effileur FCE-4X4G 4 mm 143€





Disques râpeurs SH

Disques râpeurs pour coupe-légumes et combinés cutter/coupe-légumes

- Sans vis. Démontable.
- Hygiène parfaite.
- Sécurité maximale pour l'utilisateur.
- Disques pour râper le produit ou le réduire en poudre épaisse ou fine.
- Coupe très précise.
- Disques démontables sans outils pour le nettoyage au lave-vaisselle.
- L'accumulation de débris sur les bords est évitée, assurant une hygiène parfaite.
- Disponible en différentes tailles.
- **Pour le coupe-légume CA-31 / CA-41 / CA-3V / CA-4V / CA-62 / CA-301 / CA-300 / CA-401 / CA-400 / CA-601 et l'accessoire CR-143.**
- **Pour le cutter/coupe-légumes CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V / CK-301 / CK-302 / CK-401 / CK-402.**

		Mesure de coupe	PVP HT
1010320	Disque râpeur SH-2	2 mm	72€
1010315	Disque râpeur SH-3	3 mm	72€
1010322	Disque râpeur SH-4	4 mm	72€
1010323	Disque râpeur SH-5	5 mm	72€
1010324	Disque râpeur SH-6	6 mm	72€
1010326	Disque râpeur SH-7	7 mm	72€
1010328	Disque râpeur SHG · poudre épaise		72€
1010318	Disque râpeur SHF · poudre fine		72€

Kit presse-purée FP+

Kit pour coupe-légumes et combinés cutter/coupe-légumes.

Idéal pour les purées de pommes de terre.



- Il s'utilise avec un disque FC jusqu'à une taille de 14 mm (recommandé de l'utiliser avec FC-10D ou FC-14D).
- **Pour le coupe-légumes CA-31 / CA-41 / CA-62 / CA-3V / CA-4V.**
- **Pour le cutter / coupe-légumes CK-35V / CK-38V / CK-45V / CK-48V.**

	PVP HT
1010390 Accessoire grille presse-purée FP	161€

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	Poudre
FC Rondelles	x	x	x			x		x	x	x	x	x	
FCO Rondelles ondulées		x	x			x							
FFC Frites								x	x				
FMC Macédoine								x	x	x	x	x	
FCC Rondelles (lames courbes)	x	x			x								
FCE Effileur	x			x				x					
FCE + FMC Déli-cut				x									
SH Râpeur		x	x	x	x	x	x						x



nouveauté

Kit de disques et grilles - Heavy Duty	
Kit de disques et grilles pour les coupe-légumes.	
Pack basique	Bistro-Café
Pack basique de disques et grilles pour Heavy Duty	Pack « Bistro - café »
DISQUES ET GRILLES POUR OBTENIR LES DÉCOUPES LES PLUS COURANTES DE MANIÈRE SIMPLE ET EFFICACE	TOUT CE QU'IL VOUS FAUT POUR VOTRE CAFÉ ET PETITE CUISINE
Comprend :	Comprend :
<ul style="list-style-type: none"> Disque râpeur SH-3 Disque éminceur FCC-5+ Disque éminceur FC-3D Disque éminceur FC-10D Grille cubes FMC-10D Grille frites FFC-10+ Support pour disques et grilles 	<ul style="list-style-type: none"> Disque éminceur FC-3D Disque éminceur FCC-5+ Disque râpeur SH-4 Disque râpeur SH-6 Disque éminceur FC-10D Grille frites FFC-10+ Grille cubes FMC-10D Kit Déli-cut : Disque éminceur FCE-4x4G + Grille cubes FMC-8D Nettoyeurs de grille QC-10 et QC-8 + Siège de grille GCH Support pour disques et grilles
Pizza & pâtes	Asian
Pack « Pizza & pâtes »	Pack « Asian »
TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN POUR VOTRE RESTAURANT ITALIEN	#LADÉCOUPEPARFAITE POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT DE CUISINE ASIATIQUE
Comprend :	Comprend :
<ul style="list-style-type: none"> Disque éminceur FCC-2+ Disque éminceur FCC-5+ Disque râpeur SH-4 Disque râpeur SH-6 Disque éminceur FC-10D + Grille cubes FMC-10D Nettoyeur de grille QC-10 + Siège de grille GCH Support pour disques et grilles 	<ul style="list-style-type: none"> Disque éminceur FC-3D Disque éminceur FC-8D Disque éminceur frites FCE-8+ Kit Déli-cut : Disque éminceur FCE-4x4G + Grille cubes FMC-8D Nettoyeur de grille QC-8 + Siège de grille GCH Support pour disques et grilles
Taco - burger	Collège
Pack « Taco - burger »	Pack « Collège »
QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ POUR VOS TACOS	OBTENEZ TOUTES LES DÉCOUPES NÉCESSAIRES POUR VOTRE CANTINE SCOLAIRE
Comprend :	Comprend :
<ul style="list-style-type: none"> Disque éminceur FC-3D Disque éminceur FCC-5+ Disque râpeur SH-4 Disque éminceur FC-10D + Grille cubes FMC-10D Kit Déli-cut : Disque éminceur FCE-4x4G + Grille cubes FMC-8D Nettoyeurs de grille QC-10 et QC-8 + Siège de grille GCH Support pour disques et grilles 	<ul style="list-style-type: none"> Disque éminceur FC-3D Disque éminceur FCC-5+ Disque éminceur FCE-4x4G Disque éminceur frites FCE-8+ Disque râpeur SH-6 Disque éminceur FC-8D + Grille frites FFC-8D Disque éminceur FC-10D + Grille cubes FMC-10D Grille presse-purée FP Nettoyeur de grille QC-10 + Siège de grille GCH Support pour disques et grilles

	PVP HT
1010219	Kit basique disques + grilles 10 D - Heavy Duty
1010470	Kit disques + grilles « Pizza & pâtes » - Heavy Duty
1010471	Kit disques + grilles « Taco & burger » - Heavy Duty
1010472	Kit disques + grilles « Bistro & café » - Heavy Duty
1010473	Kit disques + grilles « Asian » - Heavy Duty
1010474	Kit disques + grilles « Collège » - Heavy Duty


Porte-disques/grilles

Idéal pour stocker des disques et des grilles lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

- Permet de tenir verticalement les disques et grilles.
- Fabriqué en SAE 1015 / SAE 1026 avec traitement de rilsanisation.
- Dimensions : 350 x 320 mm.

	PVP HT
1010204 Support disques et grilles +/D	46€


Quick Cleaner : nettoyeur grille à macédoine

Pour un nettoyage efficace, rapide et sûre des grilles

- Le kit se compose d'une base de soutien et d'un couvercle pour chaque taille de grille.
- Disponible pour grilles à macédoine FMC-8D (8 x 8 mm) ou FMC-10D (10 x 10 mm).
- Pour toutes les autres tailles, le nettoyeur de grille universel QC-U peut être utilisé.

	PVP HT
QC - Quick cleaner kit (base GCH + 1 couvercle)	151€
1010361 Couvercle nettoyage grille QC-8	94€
1010366 Couvercle nettoyage grille QC-10	94€
1010359 Base de soutien grille GCH	57€


nouveauté
Nettoyeur grilles universel QC-U

Conçu pour nettoyer toutes les grilles de tous les coupe-légumes.

Conçu pour nettoyer efficacement toutes les grilles de tous les coupe-légumes et machines combinées.

- Dents spécifiques pour différentes tailles de grilles.
- Ne nécessite pas de composants supplémentaires et est facile à utiliser.
- Ne remplace pas les modèles spécifiques QC-8 et QC-10; il les complète parfaitement.
- Inclus avec toutes les machines mentionnées et également disponible en tant qu'accessoire indépendant.

	PVP HT
1010367 Nettoyeur grille macédoine universel QC-U	36€

Mixeurs plongeants professionnels

Mixeurs plongeants professionnels XM

Polyvalence, ergonomie, robustesse et durabilité.



Accessoires
P. 134

■ All-in-one

POLYVALENCE SANS ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

- Gamme complète et polyvalente, conçue pour faire différentes préparations sans accessoires supplémentaires.
- Lame Y-blade professionnelle en acier trempé avec un tranchant durable.
- Vitesse fixe ou variable en fonction du modèle (voir tableaux).
- Conçu pour travailler dans des marmites d'une capacité de 10 à 250 litres.

■ Enhanced UX

CONFORT MAXIMAL POUR L'UTILISATEUR

Click-on-arm

Le bras est détachable avec une fermeture rapide équipée d'un système de retenue de sécurité et d'un indicateur "clic" de la position de fermeture.

Utilisation intuitive

Manoeuvre très simple. Voyant qui indique que la machine est sous-tension.

Fonctionnement en continu

Possibilité de fonctionnement continu à partir de la série 30. Un maximum de confort pour les travaux prolongés.

Travail sans éclaboussures

La cloche est conçue pour éviter les éclaboussures : son design soigné évite les éclaboussures pendant le travail.

■ Built-to-last

DURABILITÉ GARANTIE

- Performance professionnelle : capable de travailler en continu sans surchauffer le bloc moteur.
- Life-plus : équipé d'un moteur ayant passé avec succès les test d'utilisation les plus exigeants.
- Design étudié : bloc moteur conçu pour ne pas rouler et tomber.
- Nettoyage facile : bras démontable lavable au lave-vaisselle.





	GAMME XM				
	XM-12	XM-21/22	MB-21	B-20	XM-31/32/33
CARACTÉRISTIQUES					
Puissance totale	240 W	300 W	300 W	300 W	400 W
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	1500 - 15000 rpm	200 - 1800 rpm	12000 rpm
FONCTION MIXEUR					
Capacité maximale du récipient	10 l	12 / 15 l	12 l	15 l	30 / 45 / 60 l
Profondeur de travail maximale	148.6 mm	169 / 203 mm	169 mm		207.3 / 247.3 / 283.3 mm
Diamètre de lame	44 mm	50 mm	50 mm		55 mm
Diamètre cuvre-lame	65 mm	82 mm	82 mm		92.2 mm
Longueur bras broyeur	223 mm	250 / 300 mm	250 mm		306 / 366 / 420 mm
Longueur totale	448 mm	514 / 564 mm	514 mm		614 / 674 / 728 mm
FONCTION FOUET					
Capacité (blancs d'oeuf)			2 - 30	2 - 30	
Longueur bras batteur			306 mm	306 mm	
Longueur totale (avec bras batteur)			570 mm	570 mm	
POIDS NET					
Poids net	1.51 kg	2.31 / 2.39 kg	3.2 kg	2.62 kg	3.34 / 3.56 / 3.74 kg

	GAMME XM					
	MB-31	B-30	XM-51/52	MB-51	B-50	XM-71/72
CARACTÉRISTIQUES						
Puissance totale	400 W	400 W	570 W	570 W	570 W	750 W
Vitesse, mini-maxi (tr/min)	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm	1500 - 12000 rpm	200 - 1500 rpm	12000 rpm
FONCTION MIXEUR						
Capacité maximale du récipient	30 l	60 l	80 / 120 l	80 l	120 l	200 / 250 l
Profondeur de travail maximale	207.3 mm		283.3 / 350 mm	283.3 mm		359.3 / 420 mm
Diamètre de lame	55 mm		60 mm	60 mm		70 mm
Diamètre cuvre-lame	92.2 mm		101 mm	101 mm		123.3 mm
Longueur bras broyeur	306 mm		425 / 525 mm	425 mm		540 / 630 mm
Longueur totale	615 mm		765 / 865 mm	765 mm		880 / 970 mm
FONCTION FOUET						
Capacité (blancs d'oeuf)	2 - 50	2 - 50		2 - 80	2 - 80	
Longueur bras batteur	396 mm	396 mm		405 mm	405 mm	
Longueur totale (avec bras batteur)	704 mm	704 mm		746 mm	746 mm	
POIDS NET						
Poids net	4.61 kg	3.51 kg	4.79 / 4.85 kg	4.65 kg	4.41 kg	5.1 / 5.29 kg

**Professionnel**

Conçu pour un usage professionnel et intensif.

**Polyvalent**

Versatilité sans accessoires supplémentaires.

**Ergonomique**

Design compact et maniable.

**Built-to-last**

Fabriqué pour durer.

**Confort maximal**

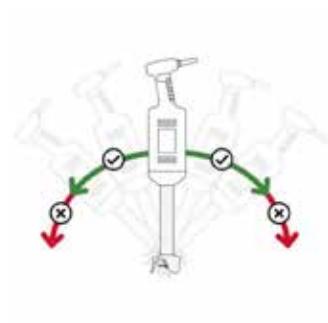
Optionnel : support mixeur « Quick fix » pour marmites.

**SmoothControl**

Contrôle de vitesse intelligent.

**Bras ultra-résistants**

Bras ultra-résistants : capables de supporter des températures élevées en fonctionnement et adaptés au lave-vaisselle.

**Système TiltStop**

Système TiltStop exclusif (breveté) : séries 30/50/70.



TILTSTOP

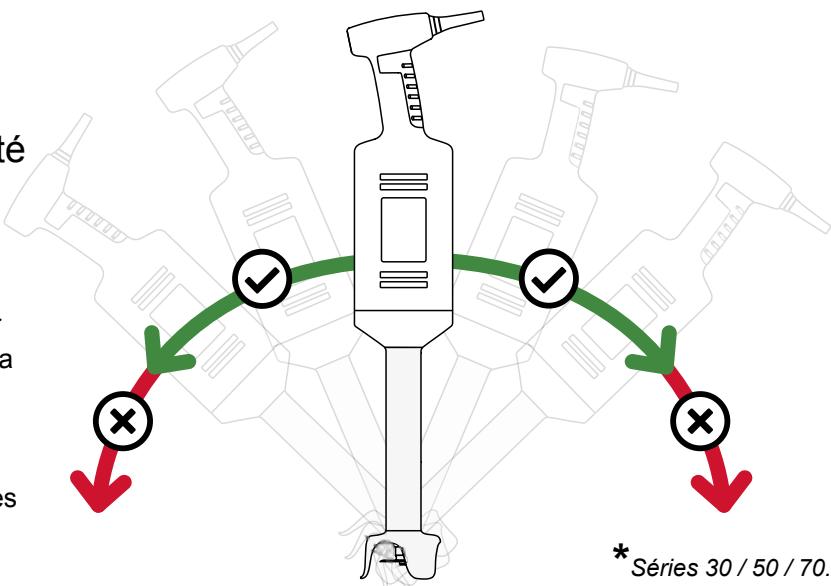
Gamme XM améliorée

Système exclusif

TiltStop*

Amélioration de la sécurité sur le lieu de travail

Votre mixeur s'arrêtera en cas de chute ou d'inclinaison excessive par rapport à la verticale. Il ne démarrera pas s'il n'est pas en position d'utilisation. En plus d'améliorer la sécurité sur le lieu de travail, cela réduit au minimum les éclaboussures en cas d'inclinaison excessive de la machine.



* Série 30 / 50 / 70.



SmoothControl

Nouveau système de contrôle de vitesse

Le nouveau système de contrôle de vitesse offre une réaction plus rapide, une meilleure stabilité, améliore le démarrage sous charge et limite la suraccélération lors de l'extraction de la machine. De plus, il est équipé d'une alarme de surcharge qui avertit lorsque la charge de travail est trop élevée.

Bras ultra-résistants et adaptés au lave-vaisselle

Les bras sont conçus pour résister à des températures élevées pendant le travail

De plus, ils assurent un lavage facile, hygiénique et confortable : tous les bras mixeurs, ainsi que les tiges démontées, peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Emulsionizer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

nouveauté

L'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic est un **accessoire pour le mixeur XM-12** qui permet de créer des émulsions culinaires de tout type.

L'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic consiste en un filtre en acier inoxydable combiné avec des bases perforées interchangeables selon l'objectif culinaire recherché à chaque moment. Il fonctionne avec un mixeur plongeant (diamètre maximal de la cloche de 65 mm), et son design et sa taille sont idéaux pour le mixeur XM-12 de Sammic. Le mixeur fonctionne à l'intérieur du filtre émulsionneur, où les ingrédients sont placés pour obtenir l'émulsion désirée.

À quoi sert-il ?

La combinaison de l'**Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic avec le mixeur XM-12** et la créativité de chaque chef permet de créer facilement des **préparations uniques**, permettant, par exemple :

- Extraire des essences de racines, d'herbes et de grains.
- Préparer des soupes, vinaigrettes et sauces.
- Obtenir la purée la plus fine pour les aliments pour bébés, ainsi que des aliments avec la texture souhaitée pour le secteur de la santé et pour la dysphagie.
- Épaissir les sauces et obtenir une explosion des saveurs.
- Transformer les restes de nourriture en préparations culinaires de haute qualité.
- Obtenir des laits végétaux faits minute et des préparations créatives de café de haute qualité.

Tout cela en un temps record, car l'Emulsionizer PRO 1.0 permet de mélanger, filtrer et émulsionner en même temps.





GAMME XM



MIXEUR XM-12

Mixeur professionnel compact. 240 W.

- Broyages, émulsions, émulsions aérées, etc., sans outils-accessoires.
- Conçu pour une utilisation en continue.
- Idéal pour la mise en place.
- Confort d'utilisation dans des récipients d'une capacité maximale de 10 l.

	Longueur bras broyeur	Capacité maximale du récipient	PVP HT
3030618 Mixeur XM-12 230/50-60/1	223 mm	10 l	231€

Inclus

- Bloc-moteur avec vitesse variable.
- Bras MA-12.

Options

- Bras MA-11.



nouveauté

MIXEUR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Broie, filtre et émulsionne en même temps.

Mixeur professionnel compact. 240 W.

- Broyages, émulsions, émulsions aérées, etc., sans outils-accessoires.
- Conçu pour une utilisation en continue.
- Idéal pour la mise en place.
- Confort d'utilisation dans des récipients d'une capacité maximale de 10 l.
- La combinaison de l'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic avec le mixeur XM-12 et la créativité de chaque chef permet d'obtenir, avec une grande facilité, des préparations uniques.

	Longueur bras broyeur	Capacité maximale du récipient	PVP HT
3030730 Mixeur XM-12 230/50-60/1 EMZ	223 mm	10 l	460€

Inclus

- Bloc-moteur avec vitesse variable.
- Bras MA-12.
- Emulsionizer PRO 1.0 avec pack de 5 disques.

Options

- Bras MA-11.



MIXEURS XM-21 / XM-22

Mixeurs professionnels. 300 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras démontable de 250 / 300 mm.
- Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximale de 12 / 15 l.

	Longueur bras broyeur	Capacité maximale du récipient	PVP HT
3030625 Mixeur XM-21 230/50-60/1	250 mm	12 l	312€
3030626 Mixeur XM-22 230/50-60/1	300 mm	15 l	337€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur MA-21 ou MA-22.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-21.
- Bras mixeur MA-22.
- Outil-fouet BA-20.





COMBINÉ MB-21

Mixeur et fouet professionnel. 300 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur démontable de 250 mm conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 12 l.
- Outil-fouet pouvant monter de 2 à 30 blancs d'œufs en neige.

	PVP HT
3030634 Combiné MB-21 230/50-60/1	541€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur MA-21.
- Outil-fouet BA-20.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-22.



FOUET BM-B-20

Fouet professionnel. 300 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Outil-fouet pouvant monter de 2 à 30 blancs d'œufs en neige.

	PVP HT
3030636 Fouet B-20 230/50-60/1	465€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Outil-fouet BA-20.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-21.
- Bras mixeur MA-22.



MIXEUR XM-31 / XM-32 / XM-33

Mixeur professionnel. 400 W.

- Bloc moteur à vitesse fixe.
- Bras démontable de 306 / 366 / 420 mm.
- Conçu pour une utilisation en continue dans des récipients d'une capacité maximum de 30 / 45 / 60 l.

	Longueur bras broyeur	Capacité maximale du récipient	PVP HT
3030672 Mixeur XM-31 230/50-60/1	306 mm	30 l	453€
3030674 Mixeur XM-32 230/50-60/1	366 mm	45 l	459€
3030675 Mixeur XM-33 230/50-60/1	420 mm	60 l	480€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse fixe.
- Bras mixeur MA-31, MA-32 ou MA-33.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-31.
- Bras mixeur MA-32.
- Bras mixeur MA-33.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



COMBINÉ MB-31

Mixeur et fouet professionnel. 400 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur démontable de 306 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 30 l.
- Outil-fouet pouvant monter de 2 à 50 blancs d'œufs en neige.

	PVP HT
3030676 Combiné MB-31 230/50-60/1	698€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur MA-31.
- Outil-fouet BA-30.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-32.
- Bras mixeur MA-33.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



FOUET BM-B-30

Fouet professionnel. 400 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Outil-fouet pouvant monter de 2 à 50 blancs d'œufs en neige.

	PVP HT
3030669 Fouet B-30 230/50-60/1	590€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable
- Outil-fouet BA-30.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-31.
- Bras mixeur MA-32.
- Bras mixeur MA-33.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



MIXEUR XM-51 / XM-52

Mixeur professionnel. 570 W.

- Bloc moteur à vitesse fixe.
- Bras démontable de 425 / 525 mm.
- Conçu pour une utilisation en continu dans des récipients d'une capacité maximale de 80 / 120 l.

	Longueur bras broyeur	Capacité maximale du récipient	PVP HT
3030684 Mixeur XM-51 230/50-60/1	425 mm	80 l	541€
3030690 Mixeur XM-52 230/50-60/1	525 mm	120 l	571€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse fixe.
- Bras mixeur MA-51 ou MA-52.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-51.
- Bras mixeur MA-52.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



COMBINÉ MB-51

Mixeur et fouet professionnel. 570 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur démontable de 425 mm conçu pour une utilisation continue dans des récipients d'une capacité allant jusqu'à 80 l.
- Outil-fouet pouvant monter de 2 à 80 blancs d'œufs en neige.

3030691 Combiné MB-51 230/50-60/1

PVP HT

830€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Bras mixeur MA-51.
- Outil-fouet BA-50.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-52.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



FOUET BM-B-50

Fouet professionnel. 570 W.

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Outil-fouet pouvant monter de 2 à 80 blancs d'œufs en neige.

3030693 Fouet B-50 230/50-60/1

PVP HT

673€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse variable.
- Outil-fouet BA-50.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-52.
- Bras mixeur MA-51.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



MIXEUR XM-71 / XM-72

Mixeur professionnel. 750 W.

- Bloc moteur à vitesse fixe.
- Bras démontable de 540 / 630 mm.
- Conçu pour une utilisation en continu dans des récipients d'une capacité maximale de 200 / 250 l.

3030717 Mixeur XM-71 230/50-60/1
3030718 Mixeur XM-72 230/50-60/1

Longueur bras broyeur	Capacité maximale du récipient	PVP HT
540 mm	200 l	782€
630 mm	250 l	830€

Inclus

- Bloc moteur à vitesse fixe.
- Bras mixeur MA-71 ou MA-72.
- Support mural.

Options

- Bras mixeur MA-71.
- Bras mixeur MA-72.
- Support mixeur « Quick fix ».
- Support-marmite.



ACCESSOIRES - MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS



nouveauté

Emulsionizer PRO 1.0

Broie, filtre et émulsionne en même temps.

- L'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic est un accessoire pour le mixeur XM-12 qui permet de créer des émulsions gastronomiques de tout type.
- L'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic se compose d'un filtre en acier inoxydable combiné à des bases perforées interchangeables selon l'objectif gastronomique recherché.
- Il fonctionne avec un mixeur plongeant (diamètre cuvre- lame max : 65 mm) et son design et sa taille sont idéaux pour le mixeur XM-12 de Sammic.
- Celui-ci est activé à l'intérieur du filtre émulsionneur, où les ingrédients sont placés, pour obtenir l'émulsion souhaitée.

		PVP HT
5410009	Emulsionizer PRO 1.0	245€
5410013	Pack de disques Emulsionizer	29€



Blocs-moteur

Blocs-moteur sans bras.

		Série	Puissance totale	Vitesse variable (tr/mn)	PVP HT
3030616	Bloc-moteur MM-10V 230/50-60/1	10	240 W	✓	152€
3030637	Bloc-moteur MM-20V 230/50-60/1	20	300 W	✓	240€
3030666	Bloc-moteur MM-30 230/50-60/1	30	400 W		312€
3030667	Bloc-moteur MM-30V 230/50-60/1	30	400 W	✓	385€
3030677	Bloc-moteur MM-50 230/50-60/1	50	570 W		360€
3030686	Bloc-moteur MM-50V 230/50-60/1	50	570 W	✓	422€
3030716	Bloc-moteur MM-70 230/50-60/1	70	750 W		445€



Bras

Bras mixeurs et fouets pour mixeurs plongeants Sammic.

		Série	Longueur bras broyeur	PVP HT
3030613	Bras-mixeur MA-11	10	192 mm	86€
3030624	Bras-mixeur MA-12	10	223 mm	91€
3030638	Bras-mixeur MA-21	20	250 mm	119€
3030640	Bras-mixeur MA-22	20	300 mm	144€
3030641	Fouet BA-20	20		225€
3030653	Bras-mixeur MA-31	30	306 mm	145€
3030655	Bras-mixeur MA-32	30	366 mm	151€
3030657	Bras-mixeur MA-33	30	420 mm	171€
3030670	Fouet BA-30	30		211€
3030685	Bras-mixeur MA-51	50	425 mm	180€
3030687	Bras-mixeur MA-52	50	525 mm	199€
3030696	Fouet BA-50	50		324€
3030856	Bras-mixeur MA-71	70	539 mm	360€
3030855	Bras-mixeur MA-72	70	630 mm	409€



Support mixeur Quick-Fix pour marmite



Permet de fixer le mixeur à la marmite.

- Support universel qui permet de fixer les bras à tout type de casserole ou de bouilloire.
- Peut être utilisé sur le dessus du support de glissière pour les mixeurs.
- Conception ergonomique : facilité de manipuler le broyeur avec les mains.
- Pour ranger le mixeur : le câble peut être enroulé et maintenu en place de manière sûre.
- Convient à la gamme XM à partir de la série 30 et à la gamme TR/BM à partir des modèles 350 (modèles pouvant être verrouillés pour un fonctionnement continu).
- Montage et démontage rapide et sûr sans outils ni vis.
- Lavable au lave-vaisselle.



3030314	Support « Quick fix » pour XM	PVP HT
---------	-------------------------------	--------

58€



Support-marmite pour mixeurs

Combiné avec le support mixeur Quick-Fix , il permet de tenir en place les bras-mixeurs, pour marmites maximum de 700 mm Ø.

- Permet de tenir en place les bras sur des marmites, récipients, etc., de manière fixe ou mobile.
- Diamètre max marmites: 700 mm.

3030320	Support mixeur	PVP HT
---------	----------------	--------

142€



Présentoir pour mixeurs plongeants XM

Présentoir sur pieds pour mixeurs XM de Sammic.

Permet d'exposer des mixeurs, des combinés et des fouets.

3030900	Expositeur XM	PVP HT
---------	---------------	--------

346€





Turbo-broyeurs

Turbo-broyeurs à 1 ou 2 vitesses

Broyeurs pour une grande production. Conçus pour travailler dans des cuves allant jusqu'à 800 litres de contenance.



Ideal pour les grandes productions

- Conçus pour obtenir de grandes productions, pour un usage intensif et des nettoyages fréquents.
- Pour mélanger et broyer directement dans la cuve, potages, soupes, omelette, sauces, etc.
- Ideal pour les cuisines de grandes productions et l'industrie alimentaire.
- Modèles à 1 ou 2 vitesses.

Construction très robuste

- Fabriqués à partir d'acier inoxydable 18/10.
- Conçus pour de grandes productions.
- Permettant de broyer dans des cuves allant jusqu'à 800 litres.
- Bras de 600 mm adapté à tous types de marmites.
- Minuterie de 0 à 60 min.

Manipulation facile et confortable

- Possibilité de manipuler selon différentes directions et de régler en hauteur.
- Machine montée sur un chariot à 4 roues en caoutchouc antidérapantes (dont 2 à freins).
- Bras équilibré empêchant sa chute ou son basculement lorsqu'il n'est pas bloqué.
- Bras équipé d'un levier de serrage qui permet de verrouiller le broyeur d'une main tout en maintenant la machine de l'autre.
- Panneau de commande étanche situé sur le chariot en position inclinée facilitant son accès et libérant le bras pour effectuer son mouvement.
- La minuterie permet de laisser la machine en marche sans nécessiter d'opérateur.

Adaptable grâce à ses 3 types de grilles interchangeables

- Grille 21D pour les produits fibreux.
- Grille 30D polyvalent.
- Grille 42D pour obtenir une grande finesse.

Sécurité garantie

- Microrupteur de sécurité qui contrôle la position du bras.
- Protection sur le porte-outil du broyeur.
- Dispositif de sécurité par rupture d'alimentation.



	TRX-21	TRX-22
CARACTÉRISTIQUES		
Capacité maximale du récipient	800 l	800 l
Longueur bras broyeur	600 mm	600 mm
Puissance totale	2200 W	2200 W
Vitesse (dans liquide) tr/mn	1500 rpm	750-1500 rpm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Dimensions extérieures	568 x 1643 x 1219 mm	568 x 1643 x 1219 mm
Dimensions extérieures (fermé)	568 x 963 x 1651 mm	568 x 963 x 1651 mm
Poids net	96 kg	96 kg

**Grande production**

Conçus pour marmites jusqu'à 800 litres.

**Une ou deux vitesses**

Modèles à 1 ou 2 vitesses.

Polyvalent

Grilles interchangeables pour obtenir la finition souhaitée.

TURBO-BROYEUR TRX-21**Modèle à 1 vitesse.**

Turbo-broyeur conçu pour travailler dans des cuves pouvant contenir jusqu'à 800 litres.



	PVP HT
3030501 Turbo-Broyeur TRX-21 230-400/50/3N	5.785€
TRX-21 1.500 tr/mn - 230-400V/50Hz/3N (avec une grille)	6.017€

Inclus

- Chariot, moteur et bras (le turbo-broyeur et la grille se commandent séparément).

Options

- Grille 21D pour des produits fibreux.
- Grille standard 30D : utilisation universelle/ spéciale purée pomme de terre.
- Grille 42D pour un produit plus fin.

TURBO-BROYEUR TRX-22**Modèle à 2 vitesses.**

Turbo-broyeur conçu pour travailler dans des cuves pouvant contenir jusqu'à 800 litres.



	PVP HT
3030506 Turbo-Broyeur TRX-22 400/50/3N	7.279€
TRX-22 1.500 / 750 tr/mn - 400V/50Hz/3N (avec une grille)	7.511€

Inclus

- Chariot, moteur et bras (le turbo-broyeur et la grille se commandent séparément).

Options

- Grille 21D pour des produits fibreux.
- Grille standard 30D : utilisation universelle/ spéciale purée pomme de terre.
- Grille 42D pour un produit plus fin.

ACCESOIRES**Grilles pour TRX**

3 genres de grilles pour chaque utilisation.

Grilles interchangeables qui s'adaptent à chaque utilisation du turbo-broyeur TRX-21 ou TRX-22.



- 21D : grille de 21 dents pour produits fibreux.
- 30D : grille de 30 dents pour utilisation universelle et spécialement pour la purée de pomme de terre.
- 42D : grille de 42 dents pour un résultat extra-fin.

	PVP HT
4032401 Grille 21 dents	232€
4032403 Grille 30 dents	232€
4032389 Grille 42 dents	232€



Machine coupe-pain

Coupeuse automatique de pains et baguettes en tranches

Production de 8 400 ou 16 800 tranches par heure selon que l'on introduit un ou deux pains entiers et selon la largeur du pain. Parfaite pour les bars à tapas, restaurants, hôtels, cantines scolaires, hôpitaux, etc. demandant une production élevée et rapide.



Polyvalence et efficacité de coupe

- Coupeuse de pains entiers en tranches d'épaisseur ajustable.
- Goulotte pouvant accueillir un ou deux pains.
- Idéale pour les restaurants et les grandes collectivités.

Qualité, hygiène et sécurité

- Fabriquée en acier inoxydable.
- Économie : rapidité d'exécution, coupe uniforme et rendement maximal.
- Plus hygiénique grâce à moins de manipulations du pain.
- Nettoyage facile.
- Couteau démontable.
- Système de sécurité sur le couvercle et grille de protection des mains sur la goulotte de sortie.

CP-250	
Production tranche	8400 / 16800
Épaisseur tranche	20 mm - 90 mm
Dimensions ouverture	115 x 135 mm
Puissance totale	250 W
Dimensions extérieures	410 x 524 x 910 mm
Dimensions extérieures avec socle	494 x 567 x 1530 mm
Poids net	28.2 kg



Une ou deux baguettes de pain

Goulotte réglable : coupe simultanée de 1 ou 2 baguettes.



COUPE-PAIN CP-250

Débit de 8.400 / 16.800 tranches/heure selon si l'on introduit un ou deux pains.

L'épaisseur des tranches peut être réglée entre 20 et 90 mm.

		PVP HT
1050225	Coupe-pain CP-250 230/50/1	2.241€

Options

- Socle inox.

ACCESOIRES



Socle coupe-pain

Accessoire de coupe pain CP-250.

- Fabriqué en acier inoxydable.
- 2 roues pour faciliter le transport.
- Etagère intermédiaire réglable à 6 hauteurs sur laquelle on place un bac afin de récupérer le pain coupé.
- Hauteur la plus basse à 175 mm du niveau du sol.
- Hauteur la plus élevée à 420 mm du niveau du sol.

		PVP HT
1050230	Socle CP-250	599€



Batteurs planétaires

Batteurs et mélangeurs industriels : ils battent, mélègent et pétrissent



Spécialement indiqués pour ateliers de préparation, boulangeries, pâtisseries, pizzas industrielles, etc.

■ Polyvalence et sécurité d'utilisation

- Protection de sécurité de mise en route manuelle.
- Montée-descente de la cuve par levier.
- Double microrupteur de sécurité.
- Cuve en acier inoxydable.
- Nettoyage facile.

■ Équipés de crochet, palette mélangeuse et fouet

- **Crochet** : pour obtenir des pâtes à pain, gâteaux, pizzas, croissants, biscuits.
- **Palette mélangeuse** : pour les mélanges crémeux, génoises, etc.
- **Fouet** : pour monter les blancs, les meringues, mayonnaises, crèmes onctueuses, etc.

■ BM-5 / BM-5E

- Spécialement étudiés pour être posés sur table.
- Variateur de vitesse avec système en continu, sans paliers.
- **BM-5** : pour travaux intensifs.
- **BM-5E** : moteur universel. Travaux occasionnels.

■ BE-10/20/30/40

- Les batteurs planétaires **BE SAMMIC** sont fabriqués avec des moteurs triphasés robustes alimentés par des variateurs électroniques hautement fiables. Cela permet aux batteurs d'être connectés au réseau avec une prise monophasée.
- **BE-10** : modèle à poser sur table.
- **BE-20 / 30 / 40** : modèles au sol.
- Minuterie électronique 0-30 min. et possibilité de fonctionnement en continu.
- Signal sonore en fin de cycle.
- Variation électronique de la vitesse.
- Avertissement des protections non activées.
- Modèles combinés disponibles sur toute la gamme BE.
- Accès facile aux accessoires, situé sur la partie frontale.
- Accessoires disponibles : hachoir à viandes, coupe-légumes et presse-purée.
- Protection renforcée contre les projections d'eau.
- Pieds en acier inoxydable.
- Colonne en acier inoxydable en option pour BE-20/30.
- Cuve robuste et résistante.
- Entretien et réparation faciles.
- **En option pour BE-20** : équipement de réduction de cuve de 10 l.
- **En option pour BE-30** : équipement de réduction de cuve de 10 l.
- **En option pour BE-40** : équipement de réduction de cuve de 20 l.

■ Accessoires en option

- Équipement de réduction pour BE-20 / 30 / 40.
- Cuves supplémentaires.
- Accessoires pour modèles combinés.
- Chariots pour cuve.
- Kit-base avec roues pour batteur.

Consulter les modèles disponibles pour les bateaux





	BM-5E	BM-5	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
GUIDE DE SÉLECTION						
Capacité de la cuve	5 l	5 l	10 l	20 l	30 l	40 l
Contenance en farine (60 % eau)	1 kg	1.5 kg	3 kg	6 kg	9 kg	12 kg
CARACTÉRISTIQUES						
Puissance totale	300 W	250 W	550 / 750 W	900 W	1100 W	1400 W
Vitesse outil	98 - 455 rpm	85 - 495 rpm	96 - 289 rpm	95 - 392 rpm	87 - 378 rpm	85 - 348 rpm
Vitesse planétaire	40 - 187 rpm	35 - 192 rpm	59 - 176 rpm	42 - 175 rpm	39 - 168 rpm	45 - 186 rpm
Minuterie (mini-maxi)			0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'	0 - 30'
Dimensions extérieures	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
Poids net	13.7 kg	16.5 kg	44 kg	89 kg	105 kg	124 kg



Une solution complète
Équipés avec cuve + 3 outils.

Conformes à la norme UNE-EN 454/2015

Modèles BE, conformes à la norme UNE-EN 454/2015



BATTEUR MÉLANGEUR BM-5E

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 litres.

Pour usage occasionnel.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1500180 Batteur BM-5E 230/50-60/1	5 l	1.083€

Inclus

- Cuve en acier inox.
- Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Fouet, pour des mélanges à consistance liquide.



BATTEUR-MÉLANGEUR BM-5

Modèle à poser sur table. Cuve de 5 litres.

Pour usage intensif.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1500170 Batteur BM-5 230/50-60/1	5 l	1.336€

Inclus

- Cuve en acier inox.
- Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Fouet, pour des mélanges à consistance liquide.



BATTEUR-MÉLANGEUR BE-10 / BE-10C

Modèle à poser sur table. Cuve de 10 litres.

Modèle C : avec prise d'accessoires.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1500210 Batteur BE-10 230/50-60/1	10 l	2.671€
1500211 Batteur BE-10C 230/50-60/1	10 l	2.990€

Inclus

- Cuve en acier inox.
- Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

Options

- Prise d'accessoires.
- Disponible en triphasé.



BATTEUR-MÉLANGEUR BE-20 / BE-20C / BE-20I

Modèle sur pieds. Cuve de 20 litres.

Modèle C : avec prise d'accessoires.

Modèle I : avec colonne inox.

	Capacité de la cuve	PVP HT
1500220 Batteur BE-20 230/50-60/1	20 l	4.450€
1500223 Batteur BE-20I 230/50-60/1	20 l	4.895€
1500221 Batteur BE-20C 230/50-60/1	20 l	5.145€

Inclus

- Cuve en acier inox.
- Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

Options

- Prise d'accessoires.
- Colonne inox.
- Équipement de réduction 10 litres.
- Chariot pour le transport de la cuve.
- Kit de base avec roues pour le transport du batteur.
- Disponible en triphasé.



BATTEUR-MÉLANGEUR BE-30 / BE-30C / BE-30I

Modèle sur pieds. Cuve de 30 litres.

Modèle C : avec prise d'accessoires.

Modèle I : avec colonne inox.

		Capacité de la cuve	PVP HT
1500280	Batteur BE-30 230/50-60/1	30 l	4.947€
1500282	Batteur BE-30I 230/50-60/1	30 l	5.488€
1500281	Batteur BE-30C 230/50-60/1	30 l	5.647€

Inclus

- Cuve en acier inox.
- Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

Options

- Prise d'accessoires.
- Colonne inox.
- Équipement de réduction 10 litres.
- Chariot pour le transport de la cuve.
- Kit de base avec roues pour le transport du batteur.
- Disponible en triphasé.



BATTEUR-MÉLANGEUR BE-40 / BE-40C / BE-40I

Modèle sur pieds. Cuve de 40 litres.

Modèle C : avec prise d'accessoires.

Modèle I : avec colonne inox.

		Capacité de la cuve	PVP HT
1500240	Batteur BE-40 230/50-60/1	40 l	7.124€
1500246	Batteur BE-40I 230/50-60/1	40 l	7.528€
1500241	Batteur BE-40C 230/50-60/1	40 l	7.504€

Inclus

- Cuve en acier inox.
- Un crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde.
- Une palette, pour pâte à consistance molle et pâtisserie.
- Un fouet, pour des mélanges à consistance liquide.

Options

- Prise d'accessoires.
- Équipement de réduction 20 litres.
- Chariot pour le transport de la cuve.
- Kit de base avec roues pour le transport du batteur.
- Disponible en triphasé.



ACCESOIRES



Cuves pour batteurs-mélangeurs

Cuves en inox AISI-304.

Cuves supplémentaires pour batteurs-mélangeurs BM / BE de Sammic.
Robustes et résistants.

		PVP HT
2502305	Cuve BM-5 / BM-5E	129€
2509494	Cuve BE-10	191€
2509495	Cuve BE-20	272€
2509564	Cuve BE-30 (>10/2016)	563€
2509497	Cuve BE-40	549€



Équipements de réduction

Equipements pour batteurs-mélangeurs.

Permettent d'obtenir des productions plus petites avec des batteurs-mélangeurs de plus grande capacité.

- Cuve de 10 litres et outils pour BE-20.
- Cuve de 10 litres et outils pour BE-30.
- Cuve de 20 litres et outils pour BE-40.
- Crochet pétrisseur.
- Palette mélangeuse.
- Fouet.

		PVP HT
1500222	Equipement 10 l - BE-20	706€
1500296	Equipement 10 l - BE-30	847€
1500242	Equipement 20 l - BE-40	972€



Chariot pour cuve

Pour déplacer les cuves.

- Facilite le déplacement de la cuve avec ses aliments.
- Fabrication en inox très résistant.
- Cuve non incluse.

		PVP HT
1500260	Chariot cuve 20 l	512€
1500261	Chariot cuve 30 l	512€
1500262	Chariot cuve 40 l	512€



Kit base avec roues

Mécanisme pour déplacer les batteurs-mélangeurs.

Spécialement conçu pour les utilisateurs qui désirent changer de place fréquemment leur batteur-mélangeur.

- Fabrication inox.
- Possède un levier.

		PVP HT
1500265	Kit roue batteur BE	397€



Coupe-légumes CR-143

Pour couper tout type de légumes et râper du fromage, du pain, etc.

Il utilise des disques et des grilles.

- Utilise les mêmes disques et grilles que pour le coupe-légumes CA-31.
- On peut l'utiliser aussi bien avec les éplucheuses (PPC-6 et PPC-12), qu'avec les batteurs-mélangeurs qui possèdent l'option « prise d'accessoires » (BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C).
- Disque éminceur avec épaisseur maximale de coupe de 14 mm.

	PVP HT
1010026 Coupe-légumes CR-143	573€



Hachoir à viande HM-71

Pour hacher de petites quantités de viande dans les meilleures conditions d'hygiène.

Accessoire hachoir à viande équipé d'une lame et deux plaques de 4.5 et 8 mm.

- On peut l'utiliser aussi bien avec les éplucheuses (PPC-6 et PPC-12), qu'avec les batteurs-mélangeurs qui possèdent l'option avec « prise d'accessoires » (BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C).

	PVP HT
1010045 Hachoir à viande HM-71	590€



Presse-purée P-132

Permet d'obtenir une purée homogène, idéale pour les pommes de terre bouillies, les haricots bouillis, les carottes, les fruits et les légumes.

Pour les machines qui ont l'option avec prise d'accessoires.

- On peut l'utiliser aussi bien avec les éplucheuses (PPC-6 et PPC-12), qu'avec les batteurs-mélangeurs qui possèdent l'option avec « prise d'accessoires » (BE-10C, BE-20C, BE-30C, BE-40C).

	PVP HT
1010052 Presse-purée P-132	623€

Pétrins à spirale

Spécialement conçu pour pétrir des pâtes dures

Pétrins à crochet en spirale professionnels conçus pour pétrir des pâtes dures (pizzas, pain, etc.).

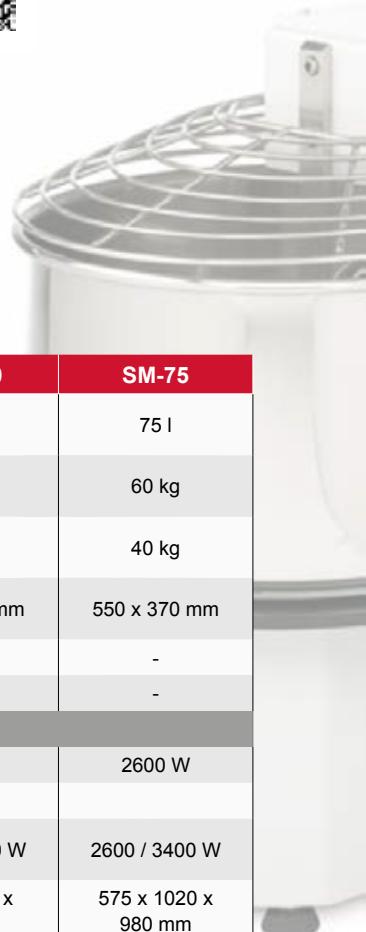


- Construction robuste et fiable.
- Structure recouverte d'émail anti-rayures très facilement nettoyable.
- Disponible en modèles allant de **10 à 75 litres**.
- Modèles à **1 ou 2 vitesses**.
- **Cuve et tête fixe (mod. DM / SM) ou cuve amovible et tête élévatrice (DME)**.
- Protection à grille de la cuve (mod. 10 / 75) ou transparent (mod. 20 / 50) conforme à la norme EN-453.
- **Minuterie de série** sur les modèles à partir de 20 litres.
- **Roue en option** pour faciliter son déplacement.

	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
Capacité de la cuve	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
Capacité par opération	8 kg	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg	60 kg
Contenance en farine (60 % eau)	5 kg	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg	40 kg
Dimensions de la cuve	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	452 x 260 mm	500 x 270 mm	550 x 370 mm
Cuve extractible	-	opt.	opt.	oui	oui	-
Tête relevable	-	opt.	opt.	oui	oui	-
PUISSEANCE						
Triphasé	370 W	750 W	1100 W	1500 W	1500 W	2600 W
Monophasé	370 W	900 W	1100 W		1500 W	
Triphasé, 2 vitesses		600 / 800 W	1000 / 1400 W	1500 / 2200 W	1500 / 2200 W	2600 / 3400 W
Dimensions extérieures	280 x 540 x 550 mm	390 x 680 x 650 mm	430 x 780 x 770 mm	430 x 780 x 770 mm	530 x 850 x 740 mm	575 x 1020 x 980 mm
Poids net	36 kg	65 kg	115 kg	115 kg	127 kg	250 kg



Conformes à la norme UNE-EN 453





PÉTRIN À SPIRALE DM-10

Cuve et tête fixes. Capacité : 5 kg de farine.

Pétrin à spirale avec cuve de 10 l, une vitesse, tête et cuve fixes.

		Capacité de la cuve	PVP HT
5501100	Pétrin à spirale DM-10 230-400/50/3 (TRIPHASE)	10 l	1.836€
5501105	Pétrin à spirale DM-10 230/50/1	10 l	1.836€

Inclus

- Une vitesse.
- Cuve et tête fixes.

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-20

Capacité : 12 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 20 l et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Modèles DM : tête et cuve fixes.
- Modèles DME : tête relevable et cuve extractible.

		Capacité de la cuve	PVP HT
5501120	Pétrin à spirale DM-20 230-400/50/3 (TRIPHASE)	20 l	2.442€
5501125	Pétrin à spirale DM-20 230/50/1	20 l	2.442€
5501127	Pétrin à spirale DM-20 2V 400/50/3	20 l	2.770€
5501170	Pétrin à spirale DME-20 230-400/50/3 (TRIPHASE)	20 l	3.127€
5501175	Pétrin à spirale DME-20 230/50/1	20 l	3.127€
5501177	Pétrin à spirale DME-20 2V 400/50/3	20 l	3.465€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-33

Capacité : 17 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 33 l et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Modèles DM : tête et cuve fixes.
- Modèles DME : tête et cuve relevable.

		Capacité de la cuve	PVP HT
5501130	Pétrin à spirale DM-33 230-400/50/3 (TRIPHASE)	33 l	2.767€
5501135	Pétrin à spirale DM-33 230/50/1	33 l	2.767€
5501137	Pétrin à spirale DM-33 2V 400/50/3	33 l	3.122€
5501185	Pétrin à spirale DME-33 230-400/50/3 (TRIPHASE)	33 l	3.445€
5501190	Pétrin à spirale DME-33 230/50/1	33 l	3.445€
5501192	Pétrin à spirale DME-33 2V 400/50/3	33 l	3.798€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DME-40

Capacité : 25 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 40 litres et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Tête relevable et cuve extractible.

	Capacité de la cuve	PVP HT
5501140	Pétrin à spirale DME-40 230-400/50/3 (TRIPHASE)	40 l 3.699€
5501142	Pétrin à spirale DME-40 2V 400/50/3	40 l 4.087€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête relevable et cuve extractible.

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DME-50

Capacité : 30 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 50 litres et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Tête relevable et cuve extractible.

	Capacité de la cuve	PVP HT
5501150	Pétrin à spirale DME-50 230-400/50/3 (TRIPHASE)	50 l 3.884€
5501152	Pétrin à spirale DME-50 2V 400/50/3	50 l 4.261€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête relevable et cuve extractible.

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE SM-75

Capacité : 40 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 75 litres, une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Tête et cuve fixes.

	Capacité de la cuve	PVP HT
5500160	Pétrin à spirale SM-75 230-400/50/3	75 l 5.959€
5500162	Pétrin à spirale SM-75 2V 400/50/3	75 l 6.549€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Cuve et tête fixes.

Options

- Roues avec frein.

ACCESOIRES

Kit roues pour pétrins à spirale



	PVP HT
6504427 Kit roues 75 mm SM / DM (4)	42€



Formeuse à pizza

Machine formeuse de pâte

Laminoir pour former les fonds des pizzas de différentes épaisseurs.



Fonctionnement efficace et durabilité

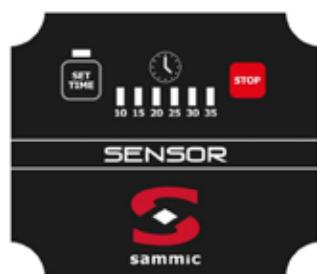
- Avec système de démarrage automatique exclusif. Possibilité de fonctionnement en continu.
- Le fonctionnement par senseur réduit l'usure des composants mécaniques.
- Consommation d'énergie optimisée.
- Possibilité de fonctionnement en continu.
- Fabrication en acier inox.

Polyvalence et sécurité d'utilisation

- DF-30 / DF-40 : rouleau supérieur incliné.
- DF-40P : rouleaux parallèles.
- DF-30 / DF-40 : idéal pour les pizzas rondes grâce à la présence du balance centrale.
- Système de transmission à engrenages.
- Épaisseurs sélectionnables sur les deux rouleaux.
- Épaisseurs ajustables de 0 à 5 mm.
- Protection des rouleaux en plexiglas transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité.



	DF-30	DF-40	DF-40P
Diamètre de pizza	140 - 290 mm	260 - 400 mm	260 - 400 mm
Puissance totale	240 W	240 W	240 W
Dimensions extérieures	480 x 380 x 660 mm	590 x 440 x 790 mm	590 x 440 x 720 mm
Poids net	28 kg	37 kg	38 kg



Démarrage par capteur

Système de démarrage automatique exclusif.





FORMEUSE À PIZZA DF-30

Diamètre pizza Ø 140 mm - 290 mm. Rouleau supérieur incliné.

	PVP HT
5500053 Formeuse pizza DF-30 230/50-60/1	1.536€



FORMEUSE À PIZZA DF-40

Diamètre pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rouleau supérieur incliné.

	PVP HT
5500054 Formeuse pizza DF-40 230/50-60/1	1.661€



FORMEUSE À PIZZA DF-40P

Diamètre pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rouleaux parallèles.

	PVP HT
5500055 Formeuse pizza DF-40P 230/50-60/1	1.758€



Hachoirs à viande

Hachoirs professionnels Sammic pour hacher de 100 jusqu'à 450 kg de viande à l'heure, en fonction des modèles



Hachoirs à viande industriels proposant différentes capacités de production, plusieurs voltages et types de découpe. Il existe également des hachoirs réfrigérés.

Nous vous proposons deux gammes de hachoirs à viande

PS-12/22/32: comportent un châssis et des trémies fabriqués en acier inoxydable, produisant entre 100 et 425 kg/h. Les modèles 22/32 comportent l'option avec différents systèmes de coupe.

PS-22/32R: hachoirs réfrigérés de comptoir en acier inoxydable offrant une hygiène et une sécurité alimentaire maximale.

	GAMME PS-12 / 22 / 32			GAMME RÉFRIGÉRÉE PS-22R / 32R	
	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUIDE DE SÉLECTION					
Production / heure (max.)	100 kg	280 kg	425 kg	250 kg	450 kg
CARACTÉRISTIQUES					
Diamètre de plaque	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
Puissance totale	440 W	740 - 1100 W	1500 W	1100 W	2200 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Dimensions extérieures	227 x 470 x 410 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm	310 x 438 x 508 mm	325 x 544 x 553 mm
Poids net	17.3 kg	31 kg	33 kg	40 kg	50 kg

GAMME PS-12 / 22 / 32

Hachoirs à viande professionnels

Hachoirs à viande professionnels

- Idéaux pour l'hôtellerie, les collectivités et la restauration.
- Productions de 100 à 425 kg/h, en fonction des modèles.

Construction robuste

- Châssis et trémies fabriqués en acier inoxydable.
- Le blocage de la goulotte de hachage garantit une coupe parfaite de la viande.
- Les moteurs sont ventilés et d'une grande robustesse.

PS-12

- Le groupe de coupe est inclus et est en aluminium.
- Fourni avec un couteau et une plaque perforée.

PS-22/32:

- Groupe de hachage en acier inoxydable, avec la possibilité d'incorporer le système Unger S-3 en version inox.
- Le groupe moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.
- Fournis avec 1 couteau et 1 plaque perforée.

HACHOIR À VIANDE PS-12

Production jusqu'à 100 kg/h.

- Groupe-moteur et groupe de coupe en aluminium.
- Système Entreprise.
- Livré avec 1 lame et 1 plaque de 6 mm.



1050110	Hachoir PS-12 230/50/1	PVP HT 1.052€
---------	------------------------	------------------

Inclus

- Système Entreprise, groupe de hachage en aluminium.
- Grille de 6 mm.

Options

- Grilles de différentes tailles: 4.5 / 6 / 8 mm.



HACHOIR À VIANDE PS-22

Production jusqu'à 280 kg/h.

- Le groupe-moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.
- Disponible avec système Enterprise en acier inox, ou système Unger (double coupe) en acier inox, avec 1 lame et 1 plaque de 6 mm.

	PVP HT
PS-22 triphasé, groupe de coupe Enterprise en inox	2.128€
PS-22 triphasé, groupe de coupe Unger en inox (double coupe)	2.173€
PS-22 monophasé, groupe de coupe Enterprise en inox	2.215€
PS-22 monophasé, groupe de coupe Unger en inox (double coupe)	2.260€
1050212 Groupe moteur PS-22 230-400/50/3 (sans groupe de coupe)	1.503€
1050210 Groupe moteur PS-22 230/50/1 (sans groupe de coupe)	1.590€
1050215 Groupe de coupe PS-22 inox Enterprise	625€
1050216 Groupe de coupe PS-22 inox Unger	670€

Inclus

- Groupe moteur.

Options

- Groupe de coupe inox, Enterprise
- Groupe de coupe Inox, Unger (double coupe)
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



HACHOIR À VIANDE PS-32

Production jusqu'à 425 kg/h.

- Le groupe-moteur et le groupe de coupe sont à commander séparément.
- Disponible avec système Enterprise ou système Unger (double coupe) en acier inox, avec 1 lame et 1 plaque de 6 mm.

	PVP HT
PS-32 triphasé, groupe de coupe Enterprise en inox	2.597€
PS-32 triphasé, groupe de coupe Unger en inox (double coupe)	2.666€
1050220 Groupe moteur PS-32 230-400/50/3 (sans groupe de coupe)	1.697€
1050223 Groupe de coupe PS-32 inox Enterprise	900€
1050224 Groupe de coupe PS-32 inox Unger	969€

Inclus

- Groupe moteur.

Options

- Groupe de coupe inox, Enterprise
- Groupe de coupe Inox, Unger (double coupe)
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



GAMME RÉFRIGÉRÉE PS-22R / 32R

Hachoirs réfrigérés

HACCP-ready

Une hygiène maximale dans les travaux, conforme au protocole HACCP pour un meilleur service au client. Des machines robustes, compactes et fiables. Adaptées à la vente au détail des produits alimentaires et à la production et vente de repas.

Travaillez la viande sans interrompre la chaîne du froid

Système machine réfrigérée : Le système de réfrigération permet de travailler la viande sans interrompre la chaîne du froid. Il bloque le développement de la flore bactérienne. La viande hachée reste savoureuse plus longtemps et conserve sa couleur ainsi que ses qualités nutritives inaltérées. Le hachoir à viande peut également être utilisé de manière ponctuelle, sans avoir besoin de démonter la goulotte pour la ranger au réfrigérateur.

Le compresseur est hermétique et silencieux, le gaz réfrigérant utilisé est sans danger pour l'environnement et le hachoir est équipé d'un thermostat électronique.

Construction robuste

Le châssis, la trémie et la goulotte extérieure sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304. La goulotte extérieure est facilement démontable pour la nettoyer.

Le moteur ventilé et de grande puissance, possède une marche avant et un arrêt avec N.V.R. à basse tension (24 V).

Hygiène et sécurité

Les hachoirs réfrigérés Sammic sont conformes aux exigences des normes en matière d'hygiène et sécurité et aux normes spécifiques du secteur.

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ PS-22R

Production jusqu'à 250 kg/h (réfrigéré).

Livré avec groupe de coupe Entreprise en acier inox, 1 lame et une plaque de 4.5 mm.



		PVP HT
5050200	Hachoir réfrigéré PS-22R 230-400/50/3N	5.231€
5050210	Hachoir réfrigéré PS-22R 230/50/1	5.327€

Inclus

- Groupe de coupe inox Enterprise.
- Plaque perforée de 4.5 mm.

Options

- Groupe de coupe unger: Ø 82 mm, 3 pièces en acier inox.
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres : 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ PS-32R

Production jusqu'à 450 kg/h (réfrigéré).

Livré avec groupe de coupe Entreprise en acier inox, 1 lame et une plaque de 4.5 mm.



		PVP HT
5050220	Hachoir PS-32R 230-400/50/3	7.192€

Inclus

- Groupe de coupe inox Enterprise.
- Plaque perforée de 4.5 mm.

Options

- Groupe de coupe unger: Ø 98 mm, 3 pièces en acier inox.
- Plaques perforées avec trous de différents diamètres : 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ACCESOIRES

Plaques perforées



Plaques perforées pour les hachoirs à viande Sammic.

Plaques perforées pour les hachoirs à viande PS-12 / PS-22 / PS-32 / PS-22R / PS-32R.

- Pour les hachoirs à viandes PS-12 / PS-22 / PS-32 et les hachoirs réfrigérés.
- Plaques pour les systèmes Enterprise et Unger (double coupe).

		PVP HT
2011525	Plaque perforée 12 4.5 mm PS-12 / HM-70	24€
2011527	Plaque perforée 12 6 mm PS-12 / HM-70	24€
2011530	Plaque perforée 12 8 mm PS-12 / HM-70	22€
2051051	Plaque perforée 22 3 mm	50€
2051014	Plaque perforée 22 4.5 mm	36€
2051052	Plaque perforée 22 6 mm	36€
2051053	Plaque perforée 22 8 mm	34€
2052051	Plaque perforée 32 3 mm	65€
2052014	Plaque perforée 32 4.5 mm	52€
2052052	Plaque perforée 32 6 mm	50€
2052053	Plaque perforée 32 8 mm	49€
2051524	Plaque perforée Unger 22 3 mm	48€
2051525	Plaque perforée Unger 22 4.5 mm	30€
2051526	Plaque perforée Unger 22 6 mm	30€
2051527	Plaque perforée Unger 22 8 mm	30€
2051774	Plaque perforée Unger 32 3 mm	65€
2051775	Plaque perforée Unger 32 4.5 mm	51€
2051776	Plaque perforée Unger 32 6 mm	48€
2051777	Plaque perforée Unger 32 8 mm	47€
6056188	Plaque perforée 22-R 4.5 mm	62€
6056186	Plaque perforée 22-R 6mm	52€
6056187	Plaque perforée 22-R 8mm	52€
6056191	Plaque perforée PS-32R 4.5MM	70€
6056192	Plaque perforée PS-32R 6MM	70€
6056193	Plaque perforée PS-32R 8MM	70€
6056164	Plaque perforée 32-R 3mm UNGER	89€
6056183	Plaque perforée 32-R 4.5mm UNGER	70€
6056166	Plaque perforée 32-R 5mm UNGER	71€
6056168	Plaque perforée 32-R 6mm UNGER	70€
6056184	Plaque perforée 32-R 8mm UNGER	70€
6056169	Plaque perforée 32-R 10mm UNGER	71€



Trancheurs

Trancheurs professionnels

Trancheurs à viande et à charcuterie pour boucheries, charcuteries ou cuisines industrielles.



La gamme comprend des modèles à entraînement par courroie de différentes capacités, des trancheurs à engrenage manuel et automatique équipés d'un compteur de tranches, et des modèles verticaux pour la viande et la charcuterie.

Enfin, les modèles à commande manuelle apportent une distinction à votre établissement, ainsi qu'un résultat de coupe impeccable au produit.

- **GSS:** Transmission par courroie. Gamme « Small ».
- **GSM:** Transmission par courroie. Gamme « Medium ».
- **GSL:** Transmission par courroie. Gamme « Large ».
- **GGS:** Transmission par pignons. Trancheur manuel.
- **GAE:** Transmission par pignons. Trancheur automatique avec compteur de tranches.
- **VML:** Trancheur vertical, spécial pour viande fraîche. Transmission par courroie.
- **VSS / VSL:** Trancheur vertical, spécial pour viande séchée. Transmission par courroie.
- **VS:** Trancheur de charcuterie à actionnement manuel.



	TRANCHEURS PAR COURROIE - GAMME SMALL			TRANCHEURS - GAMME MEDIUM			TRANCHEURS - GAMME LARGE	
	GSS-250	GSS-275	GSS-300	GSM-250	GSM-275	GSM-300	GSL-300	GSL-350
CARACTÉRISTIQUES								
Diamètre de lame	250 mm	275 mm	300 mm	250 mm	275 mm	300 mm	300 mm	350 mm
Capacité de coupe	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
Épaisseur coupe	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
Parcours du chariot	235 mm	235 mm	280 mm	215 mm	245 mm	260 mm	290 mm	310 mm
Puissance totale	160 W	180 W	230 W	220 W	223 W	246 W	373 W	373 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES								
Largeur	510 mm	540 mm	595 mm	620 mm	620 mm	650 mm	770 mm	890 mm
Profondeur	390 mm	440 mm	450 mm	425 mm	440 mm	430 mm	540 mm	585 mm
Hauteur	380 mm	380 mm	455 mm	370 mm	390 mm	440 mm	465 mm	480 mm
Poids net	15.5 kg	16.5 kg	21.5 kg	15.5 kg	16.5 kg	19 kg	30 kg	36 kg

	TRANCHEURS À PIGNONS		TRANCHEURS AUTOMATIQUES GAE		TRANCHEURS VERTICAUX			TRANCHEURS MANUELS « VOLANO »
	GGS-300	GGS-350	GAE-300	GAE-350	VML-350	VSS-300	VSL-350	VS-300
CARACTÉRISTIQUES								
Diamètre de lame	300 mm	350 mm	300 mm	350 mm	350 mm	300 mm	350 mm	300 mm
Capacité de coupe	175 x 260 mm	200 x 250 mm	190 x 250 mm	200 x 280 mm	250 x 360 mm	195 x 240 mm	250 x 330 mm	190 x 230 mm
Épaisseur coupe	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 14 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 16 mm	0 mm - 2.5 mm
Parcours du chariot	315 mm	335 mm	310 mm	310 mm	405 mm	240 mm	405 mm	250 mm
Puissance totale	250 W	250 W	400 W	400 W	370 W	260 W	370 W	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES								
Largeur	540 mm	540 mm	690 mm	690 mm	920 mm	610 mm	920 mm	720 mm
Profondeur	690 mm	690 mm	540 mm	540 mm	680 mm	520 mm	650 mm	600 mm
Hauteur	500 mm	500 mm	600 mm	620 mm	670 mm	515 mm	660 mm	740 mm
Poids net	30 kg	33 kg	50 kg	57 kg	43 kg	27 kg	43.5 kg	45.5 kg



TRANCHEURS PAR COURROIE - GAMME SMALL

Transmission par courroie

- Base en fonte d'aluminium vernissé.
- Les parties en contact avec les aliments sont en aluminium anodisé.
- Affûteur en position fixe.
- Anneau protecteur de lame.
- Moteur ventilé.
- Lame de coupe universelle avec relief.
- Interrupteur double marche/arrêt lumineux 24 V.
- Carte électronique de sécurité.

TRANCHEUR GSS-250

Lame Ø 250 mm.

Transmission par courroie



nouveauté

TRANCHEUR GSS-275

Lame Ø 275 mm.

Transmission par courroie



nouveauté

TRANCHEUR GSS-300

Lame Ø 300 mm.

Transmission par courroie



nouveauté

	Diamètre de lame	PVP HT
5051024 Trancheur GSS-250 230/50/1	250 mm	737€

	Diamètre de lame	PVP HT
5051026 Trancheur GSS-275 230/50/1	275 mm	884€

	Diamètre de lame	PVP HT
5051028 Trancheur GSS-300 230/50/1	300 mm	1.219€



TRANCHEURS - GAMME MEDIUM

Transmission par courroie

- Trancheur fabriquée en alliage spécial d'aluminium anodisé, hygiénique et anticorrosif.
- Trancheur professionnel avec anneau de protection de lame et blocage du chariot.
- lame de coupe universelle avec relief.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Affûteur facile à monter.
- Régulation décimale de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Plateau monté sur des bagues et des roulements auto-lubrifiants.
- Facile à nettoyer, aucun besoin d'outils. Points d'accroches démontables adaptés au lave-vaisselle.
- Double interrupteur lumineux 24 V.
- Carte électronique de sécurité.

TRANCHEUR GSM-250



Lame Ø 250 mm.

Transmission par courroie.

	Diamètre de lame	PVP HT
5051034 Trancheur GSM-250 230/50/1	250 mm	1.146€

Inclus

- lame de coupe universelle avec relief.

nouveauté

TRANCHEUR GSM-275



Lame Ø 275 mm.

Transmission par courroie.

	Diamètre de lame	PVP HT
5051036 Trancheur GSM-275 230/50/1	275 mm	1.181€

Inclus

- lame de coupe universelle avec relief.

nouveauté

TRANCHEUR GSM-300



Lame Ø 300 mm.

Transmission par courroie.

	Diamètre de lame	PVP HT
5051038 Trancheur GSM-300 230/50/1	300 mm	1.405€

Inclus

- lame de coupe universelle avec relief.

nouveauté



TRANCHEURS - GAMME LARGE

Trancheur à grande capacité. Transmission par courroie

- Trancheur fabriquée en alliage spécial d'aluminium anodisé, hygiénique et anticorrosif.
- Trancheur professionnel avec anneau de protection de lame et blocage du chariot.
- lame de coupe universelle avec relief.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Affûteur facile à monter.
- Régulation décimale de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Plateau monté sur des bagues et des roulements auto-lubrifiants.
- Facile à nettoyer, aucun besoin d'outils. Points d'accroches démontables adaptés au lave-vaisselle.
- Double interrupteur lumineux 24 V.
- Carte électronique de sécurité.

TRANCHEUR GSL-300



nouveauté

Lame Ø 300 mm.

Trancheur de grande capacité. Transmission par courroie.

	Diamètre de lame	PVP HT
5051040 Trancheur GSL-300 230/50/1	300 mm	2.180€

Inclus

- lame de coupe universelle avec relief.

TRANCHEUR GSL-350



nouveauté

Lame Ø 350 mm.

Trancheur de grande capacité. Transmission par courroie.

	Diamètre de lame	PVP HT
5051042 Trancheur GSL-350 230/50/1	350 mm	2.714€

Inclus

- lame de coupe universelle avec relief.



TRANCHEURS À PIGNONS

Transmission par pignons

Trancheur professionnel à transmission par pignons.

- Trancheur entièrement fabriqué en aluminium hautement poli et protégé de l'oxydation anodique, hygiénique et anti-corrosif.
- Trancheur professionnel avec anneau de protection, blocage du chariot et extracteur de lame.
- Moteur ventilé puissant.
- Régulation décimale de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Plateau monté sur des bagues et des roulements auto-lubrifiants.
- Affûteur non extractible.
- Double interrupteur lumineux 24 V.
- Carte électronique de sécurité.
- Facile à nettoyer.

TRANCHEUR GGS-300

Lame Ø 300 mm.

Transmission par pignons.



nouveauté

TRANCHEUR GGS-350

Lame Ø 350 mm.

Transmission par pignons.



nouveauté

	Diamètre de lame	PVP HT
5051054	Trancheur GGS-300 230/50/1	300 mm 3.142€
5051062	Trancheur GGS-300 230-400/50/3	300 mm 3.142€

	Diamètre de lame	PVP HT
5051056	Trancheur GGS-350 230/50/1	350 mm 3.382€
5051064	Trancheur GGS-350 230-400/50/3	350 mm 3.382€



TRANCHEURS AUTOMATIQUES GAE

Trancheurs à jambon automatiques avec transmission par pignons

Trancheur automatique avec compteur des tranches. Transmission par pignons.

- Trancheur entièrement fabriqué en aluminium hautement poli et protégé de l'oxydation anodique, hygiénique et anti-corrosif.
- Trancheur professionnel avec anneau de protection, blocage du chariot et extracteur de lame.
- Moteur ventilé puissant.
- Deux moteurs indépendants pour lame et chariot.
- Réglage de l'amplitude du mouvement du chariot pour des coupes de différentes tailles.
- Compteur de tranches.
- Affûteur non extractible.
- Facile à nettoyer.
- Réglage décimal de l'épaisseur de coupe.
- Chariot monté sur bagues et roulements auto-lubrifiants. ·

TRANCHEUR AUTOMATIQUE GAE-300

Lame Ø 300 mm

	Diamètre de lame	PVP HT
5050082 Trancheur GAE-300 230/50/1	300 mm	5.830€



TRANCHEUR AUTOMATIQUE GAE-350

Lame Ø 350 mm

	Diamètre de lame	PVP HT
5050085 Trancheur GAE-350 230-400/503N	350 mm	6.375€
5050084 Trancheur GAE-350 230/50/1	350 mm	6.375€





TRANCHEURS VERTICAUX

Trancheurs verticaux pour viande fraîche ou charcuterie

- Trancheur entièrement fabriqué en aluminium hautement poli et protégé de l'oxydation anodique.
- Affûteur de précision intégré.
- lame de coupe universelle avec relief.
- Anneau de protection contre l'entrée d'eau et de graisse dans le mécanisme de la lame.
- Réglage décimal de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Base constituée d'une seule pièce. Glissement du chariot sur des roulements.
- Équipé avec anneau de protection et blocage du chariot.
- Double interrupteur lumineux de 24 V.
- Carte électronique de sécurité.
- Facile à nettoyer, aucun outil nécessaire. Points d'accroches démontables et adaptés au lave-vaisselle. La distance entre le bloc et la lame facilite le nettoyage.

TRANCHEUR VERTICAL VML-350 (SPÉCIAL VIANDE FRAÎCHE)

Lame Ø 350 mm. Transmission par courroie.



	Diamètre de lame	PVP HT
5051044	Trancheur VML-350 230/50/1	350 mm 3.253€
5051053	Trancheur VML-350 230-400/50/3	350 mm 3.253€

nouveauté

TRANCHEUR VERTICAL VSS-300 (SPÉCIAL CHARCUTERIE)

Lame Ø 300 mm. Transmission par courroie.



	Diamètre de lame	PVP HT
5051048	Trancheur VSS-300 230/50/1	300 mm 2.057€

nouveauté

TRANCHEUR VERTICAL VSL-350 (SPÉCIAL CHARCUTERIE)

Lame Ø 350 mm. Transmission par courroie.



	Diamètre de lame	PVP HT
5051046	Trancheur VSL-350 230/50/1	350 mm 3.253€

nouveauté



TRANCHEURS MANUELS « VOLANO »

Trancheurs pour charcuterie à commande manuelle

Trancheur pour charcuterie à commande manuelle. Précision maximale. Robuste, fiable et résistant.

- Volano « marguerite » et décoration métallisée.
- Découpe précise, préservant les caractéristiques organoleptiques du produit, évitant toute élévation de température due au frottement.
- Fabriqué en aluminium avec des pièces en acier inoxydable.
- Composants de support en acier inoxydable.
- Revêtement émaillé et traitement à haute température pour un nettoyage facile, garantissant une hygiène absolue.
- Son actionnement manuel permet de travailler dans des endroits sans alimentation électrique.
- Réglage décimal de l'épaisseur de coupe de 0 à 2,5 mm - 9 positions.
- L'affûteur intégré facilite le travail et maintient la machine en parfaites conditions de fonctionnement.
- Équipé d'un anneau de protection conforme aux réglementations CE.
- Nettoyage facile, sans besoin d'outils. Points de prise amovibles et adaptés au lave-vaisselle. La plus grande distance entre le boîtier et la lame facilite le nettoyage.



TRANCHEUR MANUEL « VOLANO »

Trancheur pour charcuterie à commande manuelle.

	Diamètre de lame	PVP HT
5051050	Trancheur manuel VS-300R - Couleur : rouge	300 mm 6.639€
5051052	Trancheur manuel VS-300B - Couleur : noir	300 mm 6.639€

Options

- Piétement.

nouveauté

ACCESOIRES

Piètement pour trancheur « Volano »

Idéal pour mettre en valeur la machine Volano.



	PVP HT
5051150	Socle VS-300R - Couleur : rouge
5051152	Socle VS-300B - Couleur : noir

nouveauté





Scies à os

Scie idéale pour couper les os, produits congelés, côtelettes, etc. Pour la restauration et métiers de bouche

Scie à os et produits congelés avec une amplitude de coupe de 215 ou 249 mm. Idéale en boucherie.



Performance et facilité d'utilisation

- Design moderne.
- Manipulation sûre et facile.
- Fabriquée en acier inoxydable.

Précision, sécurité et nettoyage facile

- Coupe de haute précision grâce au réglage simple et précis de la poulie de transmission, qui permet de la régler en hauteur et en inclinaison.
- Microrupteur de sécurité sur le capot avant.
- Grattoir à lame facilement amovible.
- Équipée d'un réservoir de réception des déchets facilement amovible.
- Facile à nettoyer.
- Machines certifiées conformément aux dispositions de la réglementation spécifique relative au produit.

	SH-155	SH-182
Dimensions de la scie	1550 mm x 16 mm	1820 mm x 16 mm
Amplitude de coupe	215 mm	249 mm
Épaisseur de coupe (max)	170 mm	180 mm
PUISSEUR TOTALE		
Monophasé	750 W	950 W
Triphasé	750 W	1150 W
Dimensions de la scie	1450 rpm	1450 rpm
Vitesse de coupe	15 m/seg	16 m/seg
Dimensions plan de travail	395 mm x 415 mm	400 mm x 470 mm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	425 mm	435 mm
Profondeur	425 mm	470 mm
Hauteur	835 mm	958 mm
Poids net	32 kg	35 kg

SCIÉ À OS SH-155

Amplitude de coupe: 215 mm.

- Épaisseur de coupe (max): 170 mm.
- Vitesse de coupe: 15 m/seg.

	Amplitude de coupe	PVP HT
5150020	Scie à os SH-155 230-400/50/3	215 mm 3.448€
5150025	Scie à os SH-155 230/50/1	215 mm 3.663€



SCIÉ À OS SH-182

Amplitude de coupe: 249 mm.

- Épaisseur de coupe (max): 180 mm.
- Vitesse de coupe: 16 m/seg.

	Amplitude de coupe	PVP HT
5150030	Scie à os SH-182 230-400/50/3	249 mm 4.317€
5150035	Scie à os SH-182 230/50/1	249 mm 4.389€

Reconstitueur à steaks hachés

Formeuse à steak hachés professionnelle

Moule à former des steaks hachés de design sobre, simple à utiliser et à entretenir. La presse permet de mouler les steaks hachés rapidement et en toute hygiène grâce au distributeur de film protecteur incorporé.



Fonctionnalité et facilité d'utilisation

- Permet de façonner les hamburgers rapidement et de manière hygiénique.
- Distributeur de cellophane incorporé.
- Design sobre.
- Fabrication en aluminium anodisé.
- Dispositif de pression et d'extraction de la viande en inox.

Facilité de nettoyage et d'entretien

- Nettoyage facile sans angles saillants, ni trous.
- Ne nécessite pratiquement pas de maintenance.

	PH-100	PH-130
Diamètre du hamburger	100 mm	130 mm
Dimensions extérieures	235 x 230 x 275 mm	290 x 210 x 275 mm
Poids net	5.84 kg	5.62 kg



RECONSTITUEUR À STEAKS HACHÉS PH-100

Reconstitueur à steaks hachés professionnel.

Pour mouler les steaks hachés de 100 mm x 25 mm.



Diamètre du hamburger	PVP HT
5050128 Reconstitueur steaks hachés PH-100 (PH-5)	100 mm 255€

Inclus

- 500 unités de papier cellophane de Ø 103 mm.

RECONSTITUEUR À STEAKS HACHÉS PH-130

Reconstitueur à steaks hachés professionnel.

Pour mouler les steaks hachés de 130 mm x 25 mm.



Diamètre du hamburger	PVP HT
5050138 Reconstitueur steaks hachés PH-130	130 mm 268€

Inclus

- 500 unités de papier cellophane de Ø 123 mm.

nouveauté





Ouvre-boîtes industriel

Ouverture des boîtes rapide et sûre

Ouvre-boîte manuel conçu pour une multitude de dimensions de boîtes.



Sûr et facile à utiliser

- Les caractéristiques de la lame et des pignons évitent les fragments de métal ou les bords coupants.
- Fabrication en matériaux alimentaires sélectionnés et résistants qui garantissent une action douce avec un minimum d'usure.

Hygiène et nettoyage

- Lames traitées contre les bactéries.
- Revêtement noir anti-bactérien qui permet de montrer la saleté pour faciliter le nettoyage.
- Porte-lame facile à démonter pour un lavage en lave-vaisselle.
- L'ouvre-boîte industriel EZ-40 est homologué par NSF International (Réglementation sur l'hygiène, le nettoyage et les matériaux adaptés au contact avec les aliments).



OUVRE-BOÎTE EZ-40

Ouverture des boîtes de conserve rapide et sûre.

Conçu pour de nombreuses tailles de boîtes de conserve.

Modèle adapté pour ouvrir jusqu'à 40 boîtes/jour

- Hauteur maximum de la boîte 560 mm.
- Dimensions : 110 x 250 x 800 mm.
- Poids net : 2.5 Kg.

5040010	Ouvre-boîtes EZ-40	PVP HT 244€
---------	--------------------	----------------





CONSERVATION DES ALIMENTS ET SOUS-VIDE





Machines à emballer sous-vide

Machines à emballer sous-vide professionnelles de grande précision pour C.H.R.

La gamme des machines sous-vide vous permettent de prolonger la durée de conservation des aliments crus ou cuits, sans perte de poids, sans déssécher ni mélanger les saveurs et les odeurs.



Construction de qualité supérieure

- Equipées avec pompes Busch.
- Vide contrôlé par un capteur de haute précision.
- Double soudure pour garantir la durabilité de l'emballage.
- Barre de soudure sans fils.
- Châssis et cuve en acier inoxydable.
- Cuve emboutie (séries 200, 300, 400 et 500).
- Couvercle amorti transparent.
- Panneau de commandes numérique.

Prestations avancées sur tous les modèles

- Sécurité dans l'emballage des liquides.
- Prêt à être branché à un kit de vide Vac Norm avec décompression automatique.
- Programme de scellage des poches.
- Bouton « Pause » pour marinier les aliments.
- Décompression contrôlée.
- Touche « Vide plus » qui permet de programmer jusqu'à 10 secondes de vide supplémentaires.

Hygiène et durabilité garanties

- Barre de soudure sans fils pour un nettoyage facile de la cuve.
- Cuve arrondie pour un nettoyage facile.
- Système de sécurité avec protections en cas de défaillance du vide.
- Programme dry-oil pour le sechage de l'huile de la pompe.
- Compteur d'heures pour le changement de l'huile (vidange)
- Approuvé NSF.

The Smart Vacuum Xperience

Powered by Busch

Robustes, fiables et de grande qualité.

Cuves embouties

La carrosserie comme la cuve sont fabriquées en acier inoxydable.

Vide « plus »

Idéal pour la cuisson sous vide et obtenir des clarifications et des osmoses.

Décompression contrôlée

Pour éviter d'éventuels dommages au produit ou au sac qui le contient.

Bouton « pause »

Particulièrement utile pour le marinage de différents produits dans une recette.

Vide externe

Prêts pour connecter le kit de vide externe Vac-Norm.

Soudure double

Étanchéité du sac garantie à tout moment.

Emballage de liquides

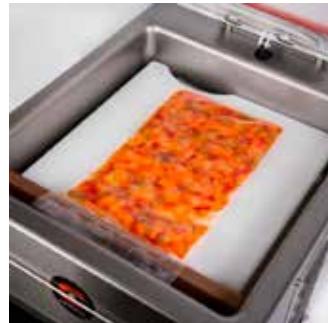
Sécurité dans l'emballage des liquides sans risque d'éclaboussures ou de débordements.

	SE - SENSOR						
	SE-200	SE-300	SE-400	SE-520	SE-540	SE-600	SE-800
Capacité de la pompe	4 / 8 m ³ /h	8 / 10 / 16 m ³ /h	10 / 16 / 20 m ³ /h	20 m ³ /h	40 m ³ /h	40 / 63 m ³ /h	63 / 100 m ³ /h
Soudure double	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Longueur de la barre	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm
Puissance totale	100 / 450 W	350 / 370 / 370 W	370 / 550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W
Pression vide (maximale)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONS INTÉRIEURES							
Largeur	288 mm	330 mm	430 mm	560 mm	430 mm	672 mm	864 mm
Profondeur	334 mm	360 mm	415 mm	430 mm	415 mm	481 mm	603 mm
Hauteur	111 mm	155 mm	145 / 180 / 180 mm	183 mm	180 mm	200 mm	215 mm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES							
Largeur	337 mm	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm
Profondeur	431 mm	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm
Hauteur	307 mm	403 mm	413 / 448 / 448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm
Poids net	24 / 32 / 32 kg	36 / 36 / 39 / 42 kg	49 / 51 / 57 kg	76 / 71 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg

	SU - SENSOR ULTRA						
	SU-300	SU-400	SU-520	SU-540	SU-600	SU-800	SU-6000
Capacité de la pompe	10 / 16 m ³ /h	16 / 20 m ³ /h	20 m ³ /h	40 m ³ /h	40 / 63 m ³ /h	63 / 100 m ³ /h	100 / 155 m ³ /h
Soudure double	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Longueur de la barre	320 mm	420 mm	420+420 / 555 mm	420 + 420 mm	413+656 / 465+465 mm	530+848 / 581+581 / 848+848 mm	2x (660+660) mm
Puissance totale	370 / 370 W	550 / 750 W	750 W	1100 W	1100 / 1500 W	1500 / 2200 W	2200 / 4000 W
Pression vide (maximale)	2 mbar	2 mbar	2 mbar	1 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
DIMENSIONS INTÉRIEURES							
Largeur	330 mm	430 mm	560 mm	430 mm	672 mm	864 mm	662 mm
Profondeur	360 mm	415 mm	430 mm	415 mm	481 mm	603 mm	874 mm
Hauteur	155 mm	180 mm	183 mm	180 mm	200 mm	215 mm	205 mm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES							
Largeur	384 mm	484 mm	634 mm	650 mm	740 mm	960 mm	1640 mm
Profondeur	465 mm	529 mm	552 mm	589 mm	566 mm	757 mm	874 mm
Hauteur	403 mm	448 mm	513 mm	968 mm	997 mm	998 mm	1370 mm
Poids net	34 / 34 / 35 kg	64 / 65 / 40 kg	80 kg	92 kg	145 / 159 kg	232 / 250 kg	360 kg



Vacuum by



Powered by Busch
Garantie de qualité.

Précision maximale
Vide contrôlé par senseur.

Polyvalence maximale
Emballage sous-vide
dans des sacs, dans des
conteneurs externes et
possibilité d'emballer dans
des bocaux en verre.

SE - SENSOR

Gamme SE. Vide contrôlé par microprocesseur de haute précision.

■ Caractéristiques particulières de la gamme Sensor

Panneau de commande numérique

Panneau équipé d'un affichage indiquant le pourcentage exact de vide.

Sécurité dans l'emballage des liquides

Sécurité dans l'emballage des liquides grâce au contrôle par capteur.

Décompression contrôlée

Décompression par impulsions pour protéger le produit à emballer et éviter la rupture du sac sous vide.

Vide plus

Programmez jusqu'à 10 secondes de vide supplémentaire.

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-200

Modèle à poser sur table. 4 / 8 m³/h. 280 mm.

- Longueur barre de soudure 280 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 4 / 8 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau.

Options

- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Plaques de niveau supplémentaires.



		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1140620	Machine à emballer sous-vide SE-204 230/50-60/1	280 mm	4 m ³ /h	2.034€
1141080	Machine à emballer sous-vide SE-208 230/50-60/1	280 mm	8 m ³ /h	2.293€

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-300



Modèle à poser sur table. 8 / 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Longueur barre de soudure 320 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 8 / 10 / 16 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau.

Options

- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1141083	<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SE-308 230/50-60/1	320 mm	8 m ³ /h	2.759€
1140628	<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SE-310 230/50-60/1	320 mm	10 m ³ /h	2.856€
1140630	<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SE-316 230/50-60/1	320 mm	16 m ³ /h	3.098€

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-400

Modèle à poser sur table. 10 / 16 / 20 m³/h. 420 mm.

- Longueur barre de soudure 420 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 10 / 16 / 20 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau.

Options

- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.



		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1140634	<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SE-410 230/50-60/1	420 mm	10 m ³ /h	3.450€
1140636	<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SE-416 230/50-60/1	420 mm	16 m ³ /h	3.547€
1140638	<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SE-420 230/50-60/1	420 mm	20 m ³ /h	3.862€



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-520



Modèle à poser sur table. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Deux barres de soudure longueur 420+420 / 555 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 20 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau

Options

- Sachets pour emballer sous-vide
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires
- Kit de découpe de sachet
- Support pour conditionner les liquides
- Plaques de niveau supplémentaires

		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1141142		Machine à emballer sous-vide SE-520 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	5.248€
1141143		Machine à emballer sous-vide SE-520 L 230/50-60/1	555 mm	4.952€

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-540



Modèle sur pieds. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Deux barres de soudure longueur 420 + 420 mm.
- Equipée avec pompe **Becker** de 40 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau

Options

- Sachets pour emballer sous-vide
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires
- Kit de découpe de sachet
- Support pour conditionner les liquides
- Plaques de niveau supplémentaires

		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1141155		Machine à emballer sous-vide SE-540 CC 230/50-60/1	420 + 420 mm	6.472€

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-600

Modèle sur pieds. 40 m³/h. 413+656 mm.

- Deux barres de soudure longueur 413 mm et 656 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 40 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau.

Options

- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1140650	└ Machine à emballer sous-vide SE-604 230-400/50/3N	413 + 656 mm	40 m ³ /h	8.103€
1140651	└ Machine à emballer sous-vide SE-604 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	40 m ³ /h	8.103€
1140662	└ Machine à emballer sous-vide SE-606 230-400/50/3N	413 + 656 mm	63 m ³ /h	8.488€
1140663	└ Machine à emballer sous-vide SE-606 CC 230-400/50/3N	465 + 465 mm	63 m ³ /h	8.488€

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SE-800

Modèle sur pieds. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Deux barres de soudure longueur 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 63 / 100 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Plaque de niveau.

Options

- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

		Longueur de la barre	Capacité de la pompe	PVP HT
1140680	└ Machine à emballer sous-vide SE-806 230-400/50/3N	530 + 848 mm	63 m ³ /h	10.471€
1140681	└ Machine à emballer sous-vide SE-806 CC 230-400/50/3N	581 + 581 mm	63 m ³ /h	10.471€
1140682	└ Machine à emballer sous-vide SE-806 LL 230-400/50/3N	848 + 848 mm	63 m ³ /h	10.569€
1140696	└ Machine à emballer sous-vide SE-810 400/50-60/3N	530 + 848 mm	100 m ³ /h	12.292€
1140697	└ Machine à emballer sous-vide SE-810 CC 400/50-60/3N	581 + 581 mm	100 m ³ /h	12.292€
1140698	└ Machine à emballer sous-vide SE-810 LL 400/50-60/3N	848 + 848 mm	100 m ³ /h	12.390€





SU - SENSOR ULTRA

Gamme SU.

■ Vide contrôlé par senseur

Large éventail d'options et écran LCD couleur de 3.9".

■ Vous recherchez la dernière technologie pour votre machine sous vide ?

SU EST LA GAMME DONT VOUS AVEZ BESOIN

Panneau de commande avancé

Panneau numérique avec écran LCD couleur de 3.9" : toute l'information en un coup d'œil.

Clavier tactile

Clavier tactile rétroéclairé protégé contre les projections de liquides.

Mémoire de programmes

Capacité à mémoriser 99 programmes différents avec option de verrouillage.

Vide par étapes

Programme spécial pour les marinades.

Emballez vos liquides en toute sécurité

Système de détection du point d'évaporation des liquides, garantissant le vide maximum possible.

Décompression progressive

Évite que le sac soit perforé par les arêtes ou les os.

Connectivité Bluetooth

Programmez et contrôlez votre machine sous vide depuis l'application SammicVac.

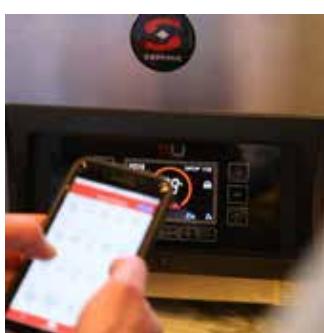
Imprimez vos étiquettes

Connexion à une imprimante standard pour imprimer vos étiquettes sans nécessiter de PC ou autre dispositif. L'imprimante est optionnelle.



Prestations et options avancées

Contrôle maximal et cohérence des résultats à tout moment.



Connectivité Bluetooth

Programmation facile et impression directe d'étiquettes (imprimante en option).



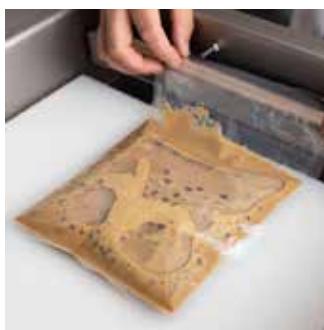
Mémoire de programmes

Créez et nommez vos programmes depuis l'appli.



Options supplémentaires

Large catalogue d'options supplémentaires : soudure améliorée, imprimante, gaz inerte.



Emballer vos liquides en toute sécurité

Système de détection du point d'évaporation des liquides.

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-300

Modèle à poser sur table. 10 / 16 m³/h. 320 mm.

- Longueur barre de soudure 320 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 10 / 16 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- Plaque de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.



	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	PVP HT
<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-310P 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm	3.129€
<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-316P 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	3.364€

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-3XX / 4XX (installée)	+122€
+ - Option soudure plus pour SU-316 (installée)	+122€

LISTE DE CODES		Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1140732	SU-310P 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm		✓	✓		3.129€
1140733	SU-310GP 230/50-60/1	10 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓		3.251€
1140744	SU-316P 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm		✓	✓		3.364€
1140746	SU-316P+ 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm		✓	✓	✓	3.486€
1140747	SU-316GP 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓		3.486€
1140749	SU-316GP+ 230/50-60/1	16 m ³ /h	320 mm	✓	✓	✓	✓	3.608€



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-400

Modèle à poser sur table. 16 / 20 m³/h. 420 mm

- Longueur barre de soudure 420 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 16 / 20 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.



Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- Plaque de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	PVP HT
<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-416P 230/50-60/1	16 m ³ /h	420 mm	3.854€
<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-420P 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm	4.140€

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-3XX / 4XX (installée)	+122€
+ - Option soudure plus pour SU-420 (installée)	+122€

LISTE DE CODES		Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1140762	SU-416P 230/50-60/1	16 m ³ /h	420 mm		✓	✓		3.854€
1140763	SU-416GP 230/50-60/1	16 m ³ /h	420 mm	✓	✓	✓		3.976€
1140774	SU-420P 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm		✓	✓		4.140€
1140776	SU-420P+ 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm		✓	✓	✓	4.262€
1140777	SU-420GP 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm	✓	✓	✓		4.262€
1140779	SU-420GP+ 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 mm	✓	✓	✓	✓	4.384€

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-520



Modèle à poser sur table. 20 m³/h. 420+420 / 555 mm.

- Deux barres de soudure longueur 420+420 / 555 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 20 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- Plaque de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	PVP HT
Machine à emballer sous-vide SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	5.507€
Machine à emballer sous-vide SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	5.217€

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-520 (installée)	+122€
+ - Option soudure plus pour SU-520 / SU-520CC (installée)	+245€
+ - Option soudure plus pour SU-520L (installée)	+122€

LISTE DE CODES	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1141102 SU-520P CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		5.507€
1141104 SU-520P+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓	✓	5.752€
1141105 SU-520GP CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		5.629€
1141107 SU-520GP+ CC 230/50-60/1	20 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	5.874€
1141112 SU-520P L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓		5.217€
1141114 SU-520P+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm		✓	✓	✓	5.339€
1141115 SU-520GP L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓		5.339€
1141117 SU-520GP+ L 230/50-60/1	20 m ³ /h	555 mm	✓	✓	✓	✓	5.461€



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-540

Modèle sur pieds. 40 m³/h. 420 + 420 mm.

- Deux barres de soudure longueur 420 + 420 mm.
- Equipée avec pompe **Becker** de 40 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- Plaque de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

Machine à emballer sous-vide SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	6.707€
---	----------------------	--------------	--------

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-540 (installée)	+122€
+ - Option soudure plus pour SU-540 (installée)	+245€

LISTE DE CODES	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1141160 SU-540P CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓		6.707€
1141161 SU-540GP CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓		6.829€
1141162 SU-540P+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm		✓	✓	✓	6.959€
1141163 SU-540GP+ CC 230/50-60/1	40 m ³ /h	420 + 420 mm	✓	✓	✓	✓	7.081€



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-600



Modèle sur pieds. 40 / 63 m³/h. 413+656 / 465+465 mm.

- Deux barres de soudure longueur 413+656 / 465+465 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 40 / 63 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- Plaque de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.



	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	PVP HT
<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	8.221€
<input type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	8.607€
<input checked="" type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	8.221€
<input checked="" type="checkbox"/> Machine à emballer sous-vide SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	8.607€

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-6XX (installée)	+245€
+ - Option soudure plus pour SU-606 (installé)	+245€

LISTE DE CODES		Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1140814	SU-604P 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		8.221€
1140815	SU-604GP 230-400/50/3N	40 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140838	SU-606P 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓		8.607€
1140840	SU-606P+ 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm		✓	✓	✓	8.852€
1140841	SU-606GP 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140843	SU-606GP+ 230-400/50/3N	63 m³/h	413 + 656 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€
1140820	SU-604P CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		8.221€
1140821	SU-604GP CC 230-400/50/3N	40 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.466€
1140848	SU-606P CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓		8.607€
1140850	SU-606P+ CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm		✓	✓	✓	8.852€
1140851	SU-606GP CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓		8.852€
1140853	SU-606GP+ CC 230-400/50/3N	63 m³/h	465 + 465 mm	✓	✓	✓	✓	9.097€





MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-800



Modèle sur pieds. 63 / 100 m³/h. 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.

- Deux barres de soudure longueur 530+848 / 581+581 / 848+848 mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 63 / 100 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- Plaque de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	PVP HT
Machine à emballer sous-vide SU-806P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm	10.461€
Machine à emballer sous-vide SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm	10.461€
Machine à emballer sous-vide SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm	10.553€
Machine à emballer sous-vide SU-810P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	12.199€
Machine à emballer sous-vide SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	12.199€
Machine à emballer sous-vide SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	12.291€

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-8XX (installée)	+368€
+ - Option soudure PLUS pour SU-810 (installé)	+245€

LISTE DE CODES	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1140884 SU-806P 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓		10.461€
1140885 SU-806GP 230-400/50/3N	63 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140890 SU-806P CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓		10.461€
1140891 SU-806GP CC 230-400/50/3N	63 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		10.829€
1140896 SU-806P LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓		10.553€
1140897 SU-806GP LL 230-400/50/3N	63 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		10.921€
1140938 SU-810P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓		12.199€
1140940 SU-810P+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm		✓	✓	✓	12.444€
1140941 SU-810GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140943 SU-810GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	530 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140948 SU-810P CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓		12.199€
1140950 SU-810P+ CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm		✓	✓	✓	12.444€
1140951 SU-810GP CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓		12.567€
1140953 SU-810GP+ CC 400/50-60/3N	100 m ³ /h	581 + 581 mm	✓	✓	✓	✓	12.812€
1140958 SU-810P LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓		12.291€
1140960 SU-810P+ LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm		✓	✓	✓	12.536€
1140961 SU-810GP LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓		12.659€
1140963 SU-810GP+ LL 400/50-60/3N	100 m ³ /h	848 + 848 mm	✓	✓	✓	✓	12.904€



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE - SERIE SU-6000



Machine à emballer sous-vide à double chambre. 100 / 155 m³/h. 2 x (662 + 662) mm.

- Machine à emballer sous-vide à grande production avec cloche basculante, double chambre et 4 barres de soudure de 2 x (662 + 662) mm.
- Equipée avec pompe **Busch** de 100 / 155 m³/h.
- Vide contrôlé par capteur.

Inclus

- Connectivité Bluetooth et connexion pour imprimante.
- 4 plaques de niveau.

Options

- Entrée de gaz inerte.
- Imprimante.
- Sachets pour emballer sous-vide.
- Kit de vide extérieur Vac-Norm, récipients et accessoires.
- Kit de découpe de sachet.
- Support pour conditionner les liquides.
- Plaques de niveau supplémentaires.

	Capacité de la pompe	Longueur de la barre	PVP HT
Machine à emballer sous-vide SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	18.062€
Machine à emballer sous-vide SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	21.760€

	PVP HT
G - Option entrée de gaz inerte SU-61XX (installée)	+984€
+ - Option soudure plus pour SU-6160 (installée)	+245€

LISTE DE CODES		Capacité de la pompe	Longueur de la barre	Entrée de gaz inerte	Bluetooth	Connexion pour imprimante	Soudure plus	PVP HT
1141033	SU-6100P 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		18.062€
1141035	SU-6100P+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	18.307€
1141036	SU-6100GP 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		19.046€
1141038	SU-6100GP+ 400/50-60/3N	100 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	19.291€
1141053	SU-6160P 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓		21.760€
1141055	SU-6160P+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm		✓	✓	✓	22.005€
1141056	SU-6160GP 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓		22.744€
1141058	SU-6160GP+ 400/50-60/3N	155 m ³ /h	2 x (662 + 662) mm	✓	✓	✓	✓	22.989€

ACCESSOIRES - MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDE

Chariot-socle pour machines à emballer sous-vide

Pour un transport facile de la machine à emballer sous vide avec ses accessoires.

Fabrication en inox.

		PVP HT
1140560	Chariot-socle SE/SU-400 (505 x 550 x 630 mm)	784€
1140561	Chariot-socle SE/SU-500 (645 x 555 x 630 mm)	835€


Kit pré-découpe de poche

Coupe la partie restante de la poche après la soudure.

- Réalise la coupe résiduelle de la poche.
- Disponible pour les séries 400 / 500 / 300 / 800.

		PVP HT
2149772	Soudure + coupe 420 mm SE/SU-400/500	158€
2149838	Soudure + coupe 555 mm SE/SU-520 L	234€
2149774	Soudure + coupe 413 mm SE/SU-600	154€
2149773	Soudure + coupe 656 mm SE/SU-600	238€
2149775	Soudure + coupe 465 mm SE/SU-600 CC	195€
2149777	Soudure + coupe 530 mm SE/SU-800	211€
2149776	Soudure + coupe 848 mm SE/SU-800	316€
2149778	Soudure + coupe 581 mm SE/SU-800 CC	283€
2149779	Soudure + coupe 662 mm SU-6000	238€


Ensemble plaque de niveau

Pour machines à emballer sous-vide.

Fabrication en polyéthylène.

		PVP HT
2149790	Plaque de niveau SE-200	44€
2149791	Plaque de niveau SE/SU-300	59€
2149792	Plaque de niveau SE/SU-400	75€
2149793	Plaque de niveau SE/SU-500 CC	88€
2149831	Plaque de niveau SE/SU-500 L	59€
2149794	Plaque de niveau SE/SU-600 LC	87€
2149795	Plaque de niveau SE/SU-600 CC	109€
2149796	Plaque de niveau SE/SU-800	190€
2149797	Plaque de niveau SE/SU-800 CC	184€
2149798	Plaque de niveau SE/SU-800 LL	179€
2149563	Plaque de niveau SU-6000	135€



Support pour liquides

Pour machines à emballer sous-vide

- Fabrication en matériel plastique pour machines à emballer sous-vide, gammes 400 / 500 / 600.
- Fabrication inox pour machines à emballer sous-vide gamme 800.
- Seuil réglable pour ajustage des poches.

	PVP HT
2149531	88€
2149020	91€
2149074	93€
2141798	101€



Kit de vide extérieur Vac-Norm

Pour modèles sur table et modèles sur pieds.

- Pour réaliser le vide dans des bacs vac-norm, avec des aliments cuisinés, prolongeant ainsi la durée de vie du produit.
- Longueur du tube : 1,5 m.
- **REMARQUE : non valable pour la série 6000.**

	PVP HT
2149244	94€
2149257	110€



Bacs Vac-norm

S'utilisent pour le sous-vide extérieur

- Bacs Vac-norm de différentes tailles.
- Fabrication en inox.



	PVP HT
5140104	126€
5140102	156€
5140100	175€
5140108	82€
5140106	85€
5140112	67€
5140110	80€
5140114	106€
5140115	166€
5140116	84€
5140117	110€
5140118	65€
5140120	27€
5140122	24€
5140124	13€
5140126	4€





Poches lisses pour l'emballage sous-vide

Idéales pour l'emballage et la cuisson sous-vide.

Pour la conservation et pour une cuisson allant jusqu'à 80°C et 120°C.

- Fabrication en PA/PE.
- Sans BPA.
- Épaisseur: 90 µ.

		PVP HT
1140600	Poches 180 x 300 mm 80°C (Pack 100 unités)	24€
1140602	Poches 300 x 400 mm 80°C (Pack 100 unités)	40€
1140601	Poches 350 x 550 mm 80°C (Pack 100 unités)	58€
5141250	Poches 150 x 150 mm 80°C (Pack 1000 unités)	36€
5141251	Poches 165 x 200 mm 80°C (Pack 1000 unités)	51€
5141252	Poches 180 x 300 mm 80°C (Pack 1000 unités)	88€
5141253	Poches 300 x 400 mm 80°C (Pack 1000 unités)	193€
5141258	Poches 350 x 550 mm 80°C (Pack 500 unités)	153€
1140605	Poches 180 x 300 mm 120°C (Pack 100 unités)	43€
1140606	Poches 300 x 400 mm 120°C (Pack 100 unités)	77€
1140607	Poches 350 x 550 mm 120°C (Pack 100 unités)	118€
5141254	Poches 150 x 150 mm 120°C (Pack 1000 unités)	63€
5141255	Poches 165 x 200 mm 120°C (Pack 1000 unités)	97€
5141256	Poches 180 x 300 mm 120°C (Pack 1000 unités)	155€
5141257	Poches 300 x 400 mm 120°C (Pack 1000 unités)	345€
5141259	Poches 350 x 550 mm 120°C (Pack 500 unités)	295€



Imprimante RB pour machine à emballer sous-vide SU

Imprimante thermique directe ou de transfert thermique pour imprimer des étiquettes.

Pour imprimer des étiquettes directement depuis les machines à emballer sous-vide SU de Sammic possédant cette fonction.

- Technologie d'impression : transferts thermique / thermique direct.
- La méthode de transfert thermique est idéale pour la cuisson sous-vide : les étiquettes de transfert thermique et rouleau ribbon sont submersibles dans le SmartVide jusqu'à 100°C.
- Résolution : 203 dpi - 8 dot/mm.
- 8 MB mémoire flash.
- Vitesse d'impression : 127 mm/s - 5 pouces par seconde.
- Support de multiples pages de codes.
- Utilisation facile. Entretien facile.



		PVP HT
1140568	Imprimante RB pour machine à emballer sous-vide SU	751€



Etiquettes thermiques pour imprimante CG2 / RB

Etiquettes thermiques protégées. 4 rouleaux de 1000 étiquettes.

- Etiquettes avec couche plastique de 56 x 45 mm avec pré-découpe.
- Valable pour imprimante CG2 / RB (SAMMIC).

		PVP HT
1140566	Etiquettes pour imprimante SATO (grise) (4 x 1000)	209€



Etiquettes « ribbon » pour imprimante RB

Etiquettes RIBBON.

- Etiquettes non thermiques de 55 x 45 mm et rouleau ribbon, submersibles dans le SmartVide jusqu'à 100°C.
- Valables pour l'imprimante RB de Sammic.

	PVP HT
1140567 Etiquettes + Ribbon imprimante SAMMIC (noire) (5000 pc 55 x 45mm)	120€



nouveauté

Kits de maintenance pour machines à emballer sous vide

- Nous vous proposons à l'avance les composants les plus sujets à l'usure pour les machines à emballer sous vide Sammic. Ils sont disponibles en tant qu'accessoires pour les machines ou comme pièces détachées après-vente.
- Gardez votre kit à portée de main et évitez que votre machine ne soit à l'arrêt en attendant des composants.

Chaque kit comprend :

- Bidon d'huile.
- Coussin.
- Résistance de soudure.
- Bande adhésive.
- Joint de lèvre.

	PVP HT
2149882 Kit de maintenance SE/SU-200/300	77€
2149883 Kit de maintenance SE/SU-400	92€
2149884 Kit de maintenance SE/SU-500	143€
2149885 Kit de maintenance SE/SU-600	219€
2149886 Kit de maintenance SE/SU-800	230€
2149887 Kit de maintenance SE/SU-6000	260€





Machines à emballer sous-vide · Gamme Ext

Machines à emballer sous-vide semi-professionnelles

Machine à emballer sous-vide sans chambre pour poches gaufrées, avec vide contrôlé par senseur.



- Machine pour l'emballage sous-vide extérieur.
- Vide contrôlé par senseur.
- Pour souder des poches gauffrées de différentes tailles.
- Fonctionnement automatique ou uniquement sous-vide.
- Pompe auto-lubrifiante, sans maintenance.
- 3 niveaux de soudure, ajustable par temps de soudure, permettant de sceller les poches pour la cuisson sous-vide.



	SV-33	SV-43
CARACTÉRISTIQUES		
Capacité de la pompe	13 l/min	21 l/min
Longueur de la barre	330 mm	430 mm
Puissance totale	380 W	450 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	390 mm	490 mm
Profondeur	300 mm	295 mm
Hauteur	180 mm	180 mm
Poids net	6 kg	8.2 kg



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SV-33

Modèle semi-professionnel. 13 l/min. 330 mm.

Machine à emballer sous vide pour souder des poches gaufrées de différentes tailles. Vide contrôlé par senseur.

Barre de soudure de 330 mm et pompe auto-lubrifiante de 13 l/min.

5140215	Machines à emballer sous-vide SV-33 230/50/1	PVP HT
---------	--	--------

525€



MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE SV-43

Modèle semi-professionnel. 21 l/min. 430 mm.

Machine à emballer sous vide pour souder des poches gaufrées de différentes tailles. Vide contrôlé par senseur.

Barre de soudure de 430 mm et pompe auto-lubrifiante de 21 l/min.

5140225	Machines à emballer sous-vide SV-43 230/50-60/1	PVP HT
---------	---	--------

1.002€

ACCESOIRES



Poches gaufrées pour l'emballage sous-vide extérieur

Spécialement conçues pour les machines à emballer sous-vide sans chambre (sous-vide extérieur).

Emballage gaufré qui permet l'extraction de l'air à l'extérieur d'une chambre.

- Fabrication en Polyamide/Polyéthylène (PA / PE) avec structure multi-couche.
- Sans BPA.
- Épaisseur: 105 / 90 µ.

		PVP HT
1140610	Poches gaufrées 180 x 300 mm (Pack 100 unités)	36€
1140613	Poches gaufrées 300 x 400 mm (Pack 50 unités)	31€
1140614	Poches gaufrées 350 x 550 mm (Pack 50 unités)	47€



Vous rêvez d'une technique culinaire qui...

... garantit une cuisson à une **température contrôlée de façon très précise** tout en préservant la qualité du produit, et en réhaussant sa saveur et sa texture ?

... permet de cuire les aliments dans leur jus et d'utiliser ce jus immédiatement après la cuisson pour **réhausser les saveurs** ?

... permet de faire mariner et macérer un ingrédient en **deux fois moins de temps** ?

... **infuse et aromatise** l'huile, la graisse ou d'autres produits en appliquant la technique de température contrôlée ?

... augmente les bénéfices en raison de l'**absence de réduction de poids** des produits ?

... nécessite **très peu de temps de manipulation**, ce qui vous permet de faire d'autres tâches pendant la cuisson du produit ?

... offre des performances **professionnelles** ?

... permet un **contrôle HACCP** efficace ?

... vous permet de l'**emmener avec vous** partout où vous allez ?



www.sous-vide.cooking

SMART VIDE

Combinez votre **équipement Sammic** avec **JANBY Track** et numérisez le processus de régénération



europe.janby.kitchen



Faites un suivi de chaque lot et offrez une expérience culinaire supérieure avec un service standardisé tout en automatisant les exigences de sécurité alimentaire.



» Une proposition à valeur unique «

Améliorez votre offre gastronomique et **augmente la valeur perçue**

Améliorez le goût des aliments tout en offrant un service plus efficace et améliorez la valeur perçue par les convives.



Economisez de la main d'oeuvre

L'automatisation du processus de régénération réduit considérablement le besoin de main-d'oeuvre qualifiée. En même temps, il réduit le stress sur le lieu de travail.



Automatisez les rapports **HACCP** tout en garantissant la sécurité alimentaire

Product/Program	Batch	Units	Container
SALMON	1 unit	10	
TURKEY	1 unit	10	
GRILLED CHICKEN BREAST	1 unit	10	
PORK	1 unit	10	
BEF MEATLOAF	1 unit	10	
BEF	1 unit	10	
PORK	1 unit	10	
SALMON	1 unit	10	

Etablissez des points de contrôle critiques et des actions correctives dans **JANBY Track** pour générer des rapports **HACCP** automatisés.

Prise de décision basée sur les données

Analysez chaque cycle de régénération dans le **JANBY Cloud** et prenez des décisions basées sur des données réelles.



Solutions SmartVide pour grandes productions



SmartVide XL + bac chauffant à 120P



- **Grande capacité**

Bac de 120 litres.

- **Polyvalence de l'offre**

Offrez une plus grande variété de plats. Cuisinez et régénerez différents types de recettes en même temps.

- **Maximum de qualité**

Cuisson et régénération garanties à des températures contrôlées de grande précision, préservant la qualité du produit et mettant en valeur les saveurs et les textures.

- **Grande précision**

Equipés d'un système de contrôle de température pour des résultats constants.

- **HACCP**

Le contrôle de l'HACCP est extrêmement simple permettant d'exporter et d'imprimer les résultats de cuisson.

SMARTVIDE XL + BAC CHAUFFANT 120P

kW	Capacité en eau	Dimensions externes (L x P x H)
5.6 kW	120 l	738 x 582 x 850 - 900 mm

De série: Robinet de remplissage et de vidange, pieds réglables, connectivité Wifi, câble d'alimentation. Option avec couvercle ou sans couvercle.



Organizez vos produits

Les paniers d'acier inoxydable fabriqués sur mesure permettent une meilleure répartition des produits dans la cuve 120P.



PANIERS POUR LA CUVE 120P

Panier	Dimensions (L x P x H)
1180430	245 x 190 x 315 mm
1180433	480 x 190 x 315 mm
1180436	199 x 176 x 351 mm - Rack 4
1180437	199 x 176 x 351 mm - Rack 3

L'intérieur de la cuve présente un design épuré avec des bords arrondis pour éviter l'accumulation de saletés et faciliter le nettoyage.



Cuiseurs sous-vide SmartVide

Cuisson sous-vide à basse température pour obtenir le meilleur des aliments

Obtenez des produits plus tendres et savoureux en conservant leur texture avec une perte minimum d'humidité et de poids.



■ Cuisson sous vide

TIREZ LE MEILLEUR PARTI DES ALIMENTS

Les thermoplongeurs sous vide de Sammic offrent des performances professionnelles. Ils sont équipés d'un système de contrôle de température de grande précision et peuvent fonctionner dans des récipients allant jusqu'à 120 litres, selon le modèle. De plus, ils disposent de fonctionnalités de dernière génération et d'un écran couleur intégral qui permet un fonctionnement simple et intuitif de la machine.

■ SmartVide by Sammic

POURQUOI CHOISIR LE THERMOPLONGEUR SOUS-VIDE SMARTVIDE ?

Facile à utiliser

Il suffit de programmer la température et le temps : SmartVide fera le reste.

Extrêmement précis

Permet d'obtenir des résultats hautement cohérents.

Facile à ranger et à transporter

Équipés d'une poignée ergonomique et robuste.

De dernière génération

Connectivité Bluetooth, prêt pour le HACCP, mémoire de recettes et bien plus encore.

■ Avantages de la cuisson sous-vide

Qualité du produit : produits plus tendres, savoureux et avec la meilleure texture

- Minimum de perte d'humidité et de poids.
- Préservation de la saveur et de l'arôme.
- Fait ressortir les saveurs et retient les couleurs.
- Préserve les nutriments et les vitamines, contrairement à la cuisson traditionnelle.
- Cuisine plus saine avec des apports en matières grasses et en sel plus faibles.
- Résultats constants.

Avantages économiques et d'organisation :

- Maximise la préparation anticipée et facilite le travail pendant les heures de pointe.
- Minimise la réduction du produit et permet le contrôle précis des portions et des coûts.
- Faible consommation d'énergie par rapport à des fours.
- La cuisson sans gaz réduit la température de la cuisine et le risque d'incendies.
- Possibilité de remettre à température plusieurs plats différents en même temps sans aucun mélange de saveurs.
- Réduction du temps de nettoyage.
- Utilisation très simple et résultats uniformes et homogènes.
- La planification de la production permet d'élargir la carte.

■ SmartVide by Sammic :

- Permet son utilisation dans des bacs gastronorms de différentes tailles.
 - Facile à ranger et à transporter.
 - Stabilité / uniformité de $\pm 0,1^\circ\text{C}$.
 - Profondeur minimum de travail: 150 mm / 200 mm (SmartVide XL).
 - Connectivité Bluetooth.
 - HACCP-ready.
 - Janby Track-ready.
 - Mémoire de recettes.
 - Mise à jour en continu du software.
 - Sonde à cœur en option.
- Plus d'information: www.sous-vide.cooking.



	SMARTVIDE 5	SMARTVIDE 7	SMARTVIDE 9	SMARTVIDE XL
Capacité	30 l	56 l	56 l	120 l
Sonde à cœur	opt.	opt.	opt.	opt.
Bluetooth	oui	oui	oui	oui
Connectivité wifi	-	-	-	oui
Contrôle HACCP	oui	oui	oui	oui
Firmware update	oui	oui	oui	oui
Écran tactile	-	-	-	oui
Janby Track-ready	oui	oui	oui	oui
Janby Track Mini intégré	-	-	-	oui
Sac de transport	opt.	opt.	oui	-
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE				
Puissance totale	1600 W	2000 W	2000 W	2600 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Dimensions extérieures	116 x 128 x 330 mm	124 x 140 x 360 mm	124 x 140 x 360 mm	125 x 148 x 435 mm
Poids net	3.1 kg	3.6 kg	4.2 kg	4.65 kg



Connectivité Bluetooth

Fonctionnalités avancées : la mémoire de recettes, la traçabilité HACCP, le démarrage différé ou la mise à jour logicielle.



JANBY
digital kitchen

HACCP-ready

Exportez ou imprimez les résultats de la cuisson à la fin de chaque cycle.

Janby Track-ready

Prêts à fonctionner avec Janby Track, le nouveau système de traçabilité individualisée des temps de cuisson.



Firmware updater

Le logiciel contrôlant votre SmartVide sera constamment mis à jour.

Sonde à cœur en option

Mesurez la température au cœur du produit en temps réel et programmez la machine en fonction de la valeur mesurée.



SmartVide
App

 **Bluetooth**
SMART

 Download on the
App Store

 GET IT ON
Google Play





THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 5

Capacité maxi du récipient : 30 litres.

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- Connectivité Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonde à coeur en option.
- Actualisation en continue du software.

		Puissance totale	Capacité maximale du récipient	PVP HT
1180100	SmartVide 5 230/50-60/1	1600 W	30 l	944€

Options

- Sac de transport.
- Sonde à coeur.
- Bac isolé.
- Couvercle.
- Boules anti-vapeur.
- Janby Track (disponible à travers de janby kitchen).



THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient : 56 litres.

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- Connectivité Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonde à coeur en option.
- Actualisation du software en continue.

		Puissance totale	Capacité maximale du récipient	PVP HT
1180120	SmartVide 7 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.195€

Options

- Sac de transport.
- Sonde à coeur.
- Bac isolé.
- Couvercle.
- Boules anti-vapeur.
- Janby Track (disponible à travers de janby kitchen).



THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE 9

Capacité maxi du récipient : 56 litres.

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- Connectivité Bluetooth.
- HACCP-ready.
- Sonde à cœur en option.
- Actualisation du software en continue.
- Programmable : possibilité de stocker 20 programmes de cuisson.

		Puissance totale	Capacité maximale du récipient	PVP HT
1180140	SmartVide 9 230/50-60/1	2000 W	56 l	1.498€

Inclus

- Sac de transport.

Options

- Sonde à cœur.
- Bacs.
- Couvercles.
- Boules anti-vapeur.
- Janby Track (disponible à travers de janby kitchen).

THERMO-PLONGEUR SMARTVIDE XL

Capacité maxi du récipient: 120 litres.

Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.

- Connectivité : Bluetooth / WIFI.
- HACCP-ready.
- Sonde à cœur optionnelle et contrôle par sonde.
- Actualisation en continue du software.
- Écran couleur tactile 5 pouces.



		Puissance totale	Capacité maximale du récipient	PVP HT
1180400	SmartVide XL 230/50-60/1	2600 W	120 l	1.988€

Inclus

- Janby Track Mini (nécessite une activation).

Options

- Sonde à cœur.
- Bacs isolés.
- Bacs chauffants.
- Couvercle.
- Boules anti-vapeur.
- Janby Track (disponible à travers de janby kitchen).



ACCESOIRES



Sonde à cœur pour sous-vide

Pour arriver au cœur du produit.

Pour SmartVide.

1180090	Sonde à cœur SmartVide	PVP HT 206€
---------	------------------------	-----------------------



Membrane pour sonde sous-vide

Membrane pour retenir le vide dans la poche.

1180051	Membrane 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	PVP HT 39€
---------	---------------------------------------	----------------------

nouvelauté



Bac isolé pour sous-vide

Pour le modèle SmartVide.

- Fabrication en acier inox.
- Disponible en 3 tailles.
- 1180060 & 1180065 : avec robinet de vidange.
- 1180056: bac compact sans robinet de vidange.
- N 2/3 : capacité de 18 L. Dimensions : 335 x 370 x 288 mm.
- GN 1/1 : capacité de 28 L. Dimensions : 335 x 600 x 288 mm.
- GN 2/1 : capacité de 56 L. Dimensions : 660 x 600 x 288 mm.

		PVP HT
1180056	Cuve 18 SmartVide (2/3 de 200 mm)	356€
1180060	Cuve 28 SmartVide (1/1 de 200mm)	418€
1180065	Cuve 56 SmartVide (2/1 de 200mm)	527€



Bacs chauffants pour SmartVide X

Cuves de 28 litres et de 56 litres.

La cuve chauffante se connecte au SmartVide X / XL, pour un chauffage de l'eau plus rapide.

- Particulièrement adapté à la cuisson des produits surgelés ou très froid.
 - Fabriqué en acier inoxydable.
 - Base séparateur inclus pour isoler le produit du fond pour permettre à l'eau de circuler à travers la plaque et obtenir une cuisson uniforme.
- * Remarque : le cuiseur SmartVide doit être commandé séparément.

	Puissance totale	Capacité	PVP HT
1180070	750 W	28 l	1.086€
1180075	1500 W	56 l	1.480€



Bacs chauffants pour SmartVide XL

Connecté au SmartVide XL

La cuve chauffante se connecte au SmartVide XL, pour un chauffage de l'eau plus rapide.

- Équipé d'éléments chauffants qui peuvent être contrôlés depuis le Smartvide.
- L'interaction intelligente entre le Smartvide et la cuve optimise les temps de chauffe.
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits congelés ou froids.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Équipé d'un robinet de vidange.
- 120P : Équipé d'un robinet de remplissage.

* Remarque : le cuiseur Smartvide XL doit être commandé séparément.



		Puissance totale	Capacité	PVP HT
1180070	Bac chauffant 28P 230/50-60/1	750 W	28 l	1.086€
1180075	Bac chauffant 56P 230/50-60/1	1500 W	56 l	1.480€
1180420	Bac chauffant 120P 230/50-60/1	3000 W	120 l	3.900€
1180415	Bac chauffant 120P LID 230/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€



Bac chauffant avec couvercle rabattable pour SmartVide XL : 120P LID

Cuve de grande capacité avec couvercle rabattable intégré : efficacité maximale. Connecté au SmartVide XL.

- La cuve chauffante se connecte au SmartVide XL, pour un chauffage de l'eau plus rapide.
- Équipé d'éléments chauffants qui peuvent être contrôlés depuis le Smartvide.
 - L'interaction intelligente entre le Smartvide et la cuve optimise les temps de chauffe.
 - Particulièrement adapté à la cuisson de produits congelés ou froids.
 - Fabriqué en acier inoxydable.
 - Équipé d'un robinet de remplissage et d'un robinet de vidange.
 - Le couvercle avec charnières intégré réduit les émissions de vapeur et améliore la consommation d'énergie grâce à la gestion thermique.

* Remarque : le cuiseur Smartvide XL doit être commandé séparément.

		Puissance totale	Capacité	PVP HT
1180415	Bac chauffant 120P LID 230/50-60/1	3000 W	120 l	4.300€

Couvercles pour SmartVide

Couvercles pour bacs isolés et chauffants SmartVide.

Couvercle pour cuiseurs sous-vide.

- Fabrication en acier inox.
- Empêchent l'évaporation de l'eau pendant la cuisson.
- Pour conteneurs gastro-norm 2/3, 1/1 et 2/1, bacs isolés ou bacs chauffants Sammic.
- Avec poignée.

		PVP HT
1180058	Couvercle 18 GN 2/3 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	50€
1180057	Couvercle 18 GN 2/3 SmartVide 4 / 5	50€
1180062	Couvercle 28 GN 1/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	55€
1180063	Couvercle 28 GN 1/1 SmartVide 5 / 4	55€
1180067	Couvercle 56 GN 2/1 SmartVide 6 / 7 / 8 / 9 / X / XL	99€
1180427	Couvercle bac chauffé 120P (non rabattable)	132€





Plaque de fond perforée pour cuves chauffantes ou bacs Gastronorm

Plaque de fond perforée en acier inoxydable pour cuves chauffantes ou bacs Gastronorm.
Permet d'isoler le produit du fond pour permettre à l'eau de circuler à travers la plaque et obtenir une cuisson uniforme.

		PVP HT
1180190	Base séparateur pour cuve 28 l	52€
1180191	Base séparateur pour cuve 56 l	89€



Séparateurs de cuve

Ils permettent d'organiser ou séparer les aliments dans la cuve (28 l / 56 l).

- Fabriqués en acier inoxydable
- Les séparateurs reposent sur deux supports.
- Les séparateurs intermédiaires reposent sur un diviseur et un support.

OBSERVATION : Les supports se commandent séparément (pack de deux supports).

Dimensions extérieures:

- Séparateur S : 378.4 x 3 x 213 mm
- Séparateur M : 584.4 x x 3 x 213 mm
- Séparateur L : 700.4 x 3 x 213 mm
- Séparateur intermédiaire 1/2 : 294.5 x 3 x 213 mm
- Séparateur intermédiaire 2/3 : 354.5 x 3 x 213 mm
- Support séparateur cuve : 418.6 x 36.5 x 90 mm

Dimensions utiles:

- Séparateur S : 286 x 3 x 183 mm
- Séparateur M : 491 x 3 x 183 mm
- Séparateur L : 611 x 3 x 183 mm
- Séparateur intermédiaire 1/2 : 243.5 x 3 x 183 mm
- Séparateur intermédiaire 2/3 : 303.5 x 3 x 183 mm



		PVP HT
1180180	Diviseur de cuve S (diviseur pour cuve 28 l)	63€
1180181	Diviseur de cuve M (diviseur court pour cuve 56 l)	101€
1180182	Diviseur de cuve L (diviseur long pour cuve 56 l)	118€
1180183	Diviseur intermédiaire 1/2 pour cuve 56 l	59€
1180184	Diviseur intermédiaire 2/3 pour cuve 56 l	62€
1180188	Support diviseur cuve 28 / 56 (pack 2)	120€



Paniers pour bac chauffant 120P

Des tailles différentes de paniers pour organiser les produits à l'intérieur de la cuve.

- Paniers pour l'organisation des produits dans la cuve renforcée 120P.
- Fabrication en acier inoxydable.
- Un bac chauffant 120P a une capacité de 3 à 5 paniers / 5 racks.



		PVP HT
1180430	Panier 245 x 190 x 315 B	148€
1180433	Panier 480 x 190 x 315 B	210€
1180436	Rack 4 199 x 176 x 351 mm	113€
1180437	Rack 3 199 x 176 x 351 mm	108€



Boules anti-vapeur

Boules pour éviter la perte de chaleur par évaporation de l'eau

Boules anti-vapeur creuses en polypropylène de Ø 20 mm.

- Crètent une couche d'isolation dans n'importe quel bain ouvert, évitant ainsi la perte de chaleur par évaporation de l'eau.
- Maintiennent les poches sous-vide submergées.
- Réduisent les fumées et le risque d'éclaboussures.
- Résistent jusqu'à 110°C et peuvent être utilisées pratiquement avec n'importe quel genre de liquide.



PVP HT

94€

1180080	Boules anti-buée Ø 20 mm - 1.000 unités
---------	--



Sac de transport SmartVide

Sac de transport spécial pour SmartVide.

En dotation avec SmartVide 9 et en option pour SmartVide 7/5.

Non valable pour le SmartVide XL.

PVP HT

67€

1180085	Sac de transport pour SmartVide
---------	--



Poches lisses pour la cuisson sous-vide

Idéales pour l'emballage et la cuisson sous-vide.

Pour la conservation et pour une cuisson allant jusqu'à 120°C.

		PVP HT
1140605	Poches 180 x 300 mm 120°C (Pack 100 unités)	43€
1140606	Poches 300 x 400 mm 120°C (Pack 100 unités)	77€
1140607	Poches 350 x 550 mm 120°C (Pack 100 unités)	118€
5141254	Poches 150 x 150 mm 120°C (Pack 1000 unités)	63€
5141255	Poches 165 x 200 mm 120°C (Pack 1000 unités)	97€
5141256	Poches 180 x 300 mm 120°C (Pack 1000 unités)	155€
5141257	Poches 300 x 400 mm 120°C (Pack 1000 unités)	345€
5141259	Poches 350 x 550 mm 120°C (Pack 500 unités)	295€





Cuiseurs sous-vide au bain-marie statique

Obtenez des produits plus tendres et savoureux en conservant leur texture avec une perte minimum d'humidité et de poids.



- Système de cuisson au bain-marie statique.
- Combine précision et capacité de travail.
- Différents modèles et capacités.
- Fabrication en Inox.
- Modèle de 14 à 28 litres pouvant intégrer des séparateurs, modèle de deux cubes de 4 + 22 litres.
- Sensibilité de $\pm 0.2^\circ\text{C}$, uniformité de $\pm 0.1^\circ\text{C}$.

	SVC-14	SVC-28	SVC-4-22D
TEMPÉRATURE			
Précision display	0.01°C	0.01°C	0.01°C
Rang	95 - 5°C	95 - 5°C	95 - 5°C
Contrôle	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo	PID-Adaptativo
Sensibilité	0.2°C	0.2°C	0.2°C
Uniformité à 55°C	0.1°C	0.1°C	0.1°C
TEMPS			
Resolution	1'	1'	1'
Durée cycle(s)	1'-99h	1'-99h	1'-99h
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES			
Capacité	14 l	28 l	4+22 l
Alimentation électrique	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~	230V/50-60 Hz/1~
Puissance totale	1000 W	1500 W	1900 W
Dimensions intérieures	300 x 300 x 150 mm	300 x 505 x 200 mm	152 x 300 x 150 mm
Dimensions intérieures			505 x 300 x 150 mm
Dimensions extérieures	431 x 377 x 290 mm	332 x 652 x 290 mm	716 x 332 x 290 mm

CUISEUR SOUS-VIDE SVC-14

Capacité : 14 litres.

Cuiseur compact au bain-marie

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Modèle de 14 litres.
- Sensibilité de 0,2°C / Uniformité de 0,1°C.



	PVP HT
5170000 Sous-vide SVC-14 230/50-60/1	1.813€

Inclus

- Robinet de vidange



CUISEUR SOUS-VIDE SVC-28

Grande capacité : 28 litres.

Cuisier au bain-marie de grande contenance

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Modèle de 28 litres.
- Sensibilité de 0,2°C / Uniformité de 0,1°C.

	PVP HT
5170005 Sous-vide SVC-28 230/50-60/1	2.089€

Inclus

- Robinet de vidange

CUISEUR SOUS-VIDE SVC-4-22D

Deux cuves indépendantes : 4 + 22 litres.

Cuisier au bain-marie.

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Modèle avec deux cuves indépendantes de 4 et 22 litres.
- Sensibilité de 0,2°C / Uniformité de 0,1°C.



	PVP HT
5170010 Sous-vide SVC4-22D 230/50-60/1	3.678€

Inclus

- Robinet de vidange.

Options

- Équipement complémentaire : Machines à emballer sous-vide.

ACCESOIRES

Membrane pour sonde sous-vide

Membrane pour retenir le vide dans la poche.



	PVP HT
1180051 Membrane 14 mm x 5 mm x 2 m sous-vide	39€

nouveauté

Poches lisses pour la cuisson sous-vide

Idéales pour l'emballage et la cuisson sous-vide.

Pour la conservation et pour une cuisson allant jusqu'à 120°C.



	PVP HT
1140605 Poches 180 x 300 mm 120°C (Pack 100 unités)	43€
1140606 Poches 300 x 400 mm 120°C (Pack 100 unités)	77€
1140607 Poches 350 x 550 mm 120°C (Pack 100 unités)	118€
5141254 Poches 150 x 150 mm 120°C (Pack 1000 unités)	63€
5141255 Poches 165 x 200 mm 120°C (Pack 1000 unités)	97€
5141256 Poches 180 x 300 mm 120°C (Pack 1000 unités)	155€
5141257 Poches 300 x 400 mm 120°C (Pack 1000 unités)	345€
5141259 Poches 350 x 550 mm 120°C (Pack 500 unités)	295€





Fours gastronorm CombiSteam

Cuisson

- Cuisson à convection, combinée et à la vapeur au temps ou avec sonde à cœur.
- Température réglable de 30°C à 280°C.
- Mode de cuisson manuel, programmé et/ou automatique.
- Préchauffage manuel et/ou automatique réglable jusqu'à 300°C.
- Cycle de MAINTIEN en fin de cuisson manuelle et/ou programmée.
- Cycles spéciaux: cuisson en Delta T, Time's up pour la cuisson synchronisée, Cook&Go pour les cuissons simultanées, refroidissement rapide de la chambre de cuisson, régénération et levage.
- Fonction distribution manuelle d'humidité.
- Technologie FastSteam pour la génération immédiate de vapeur.
- Technologie CSSteam pour la génération de vapeur avec steamer à haut rendement (selon modèle).
- Technologie programmable FCS (Fast Chimney System) pour l'élimination forcée de l'humidité.
- Technologie automatique SCS (Smart Chimney System) pour l'élimination forcée de l'humidité.
- Vitesses de ventilation réglables (7) et une à impulsions avec inversion automatique du sens de rotation.



Recettes

- Livre de recettes CSRECIPES préchargé et subdivisé par catégories.
- Livre de recettes MYCOOKBOOK pour enregistrer des recettes sur des dossiers personnalisables.
- Jusqu'à 10 phases de cuisson pouvant être mémorisées pour chaque programme.
- Fonction Click&Share pour enregistrer des recettes avec votre propre image de couverture.



Affichage

- Écran tactile multilingue de 10 pouces.
- Interface USB pour le téléchargement de données (y compris les données HACCP).
- Prêt pour une connexion WIFI intégrée.
- Visualisation des alertes sur écran avec système d'autodiagnostic.

Structure et technologie

- Chambre de cuisson en acier inoxydable 304.
- Panneau de commande en acier inoxydable 304.
- Structure avant du four avec système « screwless ».
- Panneau de commande facile à extraire.
- Côté latéral droit d'accès facile.
- Logement moteurs d'accès facile.
- Logement de collecte de condensation intégré.
- Sonde à cœur multipoint avec connexion externe à la chambre de cuisson.
- Siphon d'évacuation d'eau intégré.
- Pieds réglables en hauteur.
- Prédisposition pour kit de superposition.
- Support de plaque à four avec structure facile à extraire.
- Structure poignée ergonomique et légère conforme aux normes HACCP.
- Prédisposition de réversibilité de porte D/G (option uniquement au moment de la commande).
- Double porte vitrée à haute isolation thermique et facile à inspecter et safety fanstop à l'ouverture. Éclairage halogène à plusieurs lampes à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Nettoyage

- Douche rétractable intégrée en option.
- Lavage automatique du four avec mono-composant CS Clean (4 + 1 cycles)
- Fonction chargeur détergent.
- Logement détergent mono-produit intégré pour CS Clean (lavage).

	HX-611C	HX-711	HX-1111	HX-211T
CAPACITÉ				
Type de plateau	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Chariot gn 1/1				1
Nombre de niveaux	6	7	11	20
Distance entre niveaux	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
PUISSE				
Puissance totale	7500 W	11000 W	17000 W	31500 W
Degré de protection IP	IPx4	IPx4	IPx4	IPx4
Capacité de charge	30 kg	35 kg	45 kg	90 kg
Charge maximale par niveau	5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
DISTANCES POUR L'INSTALLATION				
Côté gauche	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
Côté droit	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Arrière	50 mm	50 mm	50 mm	50 mm
Partie supérieure	500 mm	500 mm	500 mm	500 mm
CONNEXION HYDRAULIQUE				
Connexion auto-nettoyage	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Connexion vapeur (eau adouci)	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Pression d'eau d'alimentation (bar)	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar	1.5 - 5 bar
Diamètre de vidange	32 mm	32 mm	32 mm	32 mm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Dimensions extérieures	510 x 905 x 850 mm	850 x 890 x 890 mm	850 x 890 x 1170 mm	900 x 890 x 1915 mm
Poids net	79 kg	105 kg	142 kg	225 kg

FOUR GASTRONORM COMBISTEAM COMPACT HX-611

Four gastronorm compacte. Capacité : 6 plateaux de GN 1/1.



nouveauté

PVP HT

Four gastronorm CombiSteam Compact HX-611D 380-415/50-60/3N

7.800€

Inclus

- Sonde multipoint.
- Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit.
- Connectivité Wifi et USB.

Options

- Option d'ouverture à gauche.
- Sonde sous-vide.
- Douche intégrée.
- Hotte de condensation.
- Support.

		PVP HT
Douche intégrée		+200€
Option d'ouverture à gauche		+400€

LISTE DE CODES		Ouverture à droite	Ouverture à gauche	Douche intégrée	PVP HT
5120070	HX-611D 380-415/50-60/3N	✓			7.800€
5120071	HX-611I 380-415/50-60/3N		✓		8.200€
5120072	HX-611DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	8.000€
5120073	HX-611ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	8.400€


nouveauté
FOUR GASTRONORM COMBISTEAM HX-711

Capacité : 7 plateaux de GN 1/1.

	PVP HT
Four gastronorm CombiSteam HX-711D 380-415/50-60/3N	8.000€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> · Sonde multipoint. · Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit. · Connectivité Wifi et USB. 	<ul style="list-style-type: none"> · Option d'ouverture à gauche. · Tension 230V 3~ · Sonde sous-vide. · Douche intégrée. · Hotte de condensation. · Support pour plateaux 600 x 400 mm. · Kit de composition en colonne. · Support.

	PVP HT
Douche intégrée	+200€
Option d'ouverture à gauche	+400€

LISTE DE CODES		Ouverture à droite	Ouverture à gauche	Douche intégrée	PVP HT
5120074	HX-711D 380-415/50-60/3N	✓			8.000€
5120075	HX-711I 380-415/50-60/3N		✓		8.400€
5120076	HX-711DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	8.200€
5120077	HX-711ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	8.600€


nouveauté
FOUR GASTRONORM COMBISTEAM HX-1111

Capacité : 11 plateaux de GN 1/1.

	PVP HT
Four gastronorm CombiSteam HX-1111D 380-415/50-60/3N	9.500€

Inclus	Options
<ul style="list-style-type: none"> · Sonde multipoint. · Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit. · Connectivité Wifi et USB. 	<ul style="list-style-type: none"> · Option d'ouverture à gauche. · Tension 230V 3~ · Sonde sous-vide. · Douche intégrée. · Hotte de condensation. · Support pour plateaux 600 x 400 mm. · Kit de composition en colonne. · Support.

	PVP HT
Douche intégrée	+200€
Option d'ouverture à gauche	+400€

LISTE DE CODES		Ouverture à droite	Ouverture à gauche	Douche intégrée	PVP HT
5120078	HX-1111D 380-415/50-60/3N	✓			9.500€
5120079	HX-1111I 380-415/50-60/3N		✓		9.900€
5120080	HX-1111DD 380-415/50-60/3N	✓		✓	9.700€
5120081	HX-1111ID 380-415/50-60/3N		✓	✓	10.100€


nouveauté
FOUR COMBISTEAM HX-211T

Capacité : 1 chariot avec 20 plateaux GN 1/1 (inclus).

Four pour supermarchés et grands services de restauration collective : écran tactile, fiable, technologique.

HX-211T est le four extra-large avec 20 plateaux, qui combine design, robustesse et précision, idéal pour les environnements où il est le plus nécessaire : les grandes cuisines des cantines scolaires, d'entreprises et d'hôpitaux, ainsi que dans la vente au détail à grande échelle.

	PVP HT
5120082 Four gastronorm CombiSteam HX-211T 380-415/50-60/3N	19.000€

Inclus

- Sonde multipoint.
- Douche intégrée.
- Lavage automatique avec réservoir de détergent mono-produit.
- 1 chariot pour 20 plateaux GN 1/1.
- Connectivité Wifi et USB.

Options

- 1 chariot pour 16 plateaux 600x400 mm.
- 1 chariot pour 16 plateaux GN 1/1.




ACCESOIRES - FOURS GASTRONORM COMBISTEAM
Hottes de condensation

nouveauté

		PVP HT
5121175	Hotte de condensation KCC	3.065€
5121176	Hotte de condensation KC	3.543€


nouveauté
Guides de 600 x 400 mm pour HX-711 / HX-1111

		PVP HT
5121189	Guides de 600 x 400 mm pour HX-711 (6)	340€
5121199	Guides de 600 x 400 mm pour HX-1111 (10)	492€


nouveauté
Socles pour fours CombiSteam

		PVP HT
5121177	Socle pour HX-611	1.000€
5121178	Socle pour HX-711 / HX-1111	1.000€


nouveauté
Chariots pour four HX-211T

		PVP HT
5121185	Chariot pour four HX-211T 20 x GN 1/1	3.190€
5121186	Chariot pour four HX-211T 16 x 600x400	3.190€
5121187	Chariot pour four HX-211T 16 x GN 1/1	3.190€



Sondes pour fours CombiSteam



		PVP HT
5121191	Sonde multipoint HX	250€
5121192	Sonde sous-vide HX	289€

nouveauté

Plateaux et grilles pour fours CombiSteam



		PVP HT
5121195	Plateau pour 6 œufs HX	201€
5121196	Plateau pour frites HX	254€
5121197	Grille HX	207€
5121198	Grille pour poulets HX	69€

nouveauté

Déturgent pour fours CombiSteam



		PVP HT
5121193	Déturgent pour HX (boîte de 12 x 1 kg)	134€

nouveauté





Cellules de refroidissement

Refroidissement rapide, ultracongélation et conservation automatique

Le refroidissement rapide constitue le meilleur système naturel d'allongement de la durée de vie des aliments. Puissance, versatilité et fiabilité sont les caractéristiques les plus remarquables de nos cellules.

Le refroidissement rapide aide à maintenir la qualité des aliments, à préserver les nutriments et à améliorer l'efficacité des processus dans la cuisine.



■ Un vaste champ d'applications

- Pizzas surgelées, pâtes fraîches, pâtisserie, gastronomie, glaces, desserts, produits boulangers, etc.

■ Un équipement, plusieurs fonctions

- Refroidissement rapide à + 3 °C, qui inhibe la prolifération des bactéries et prévient la déshydratation des aliments par évaporation, permettant ainsi de conserver les qualités d'origine des aliments pendant cinq à sept jours.
- Ultracongélation à -18 °C au cœur en moins de quatre heures, prévenant la formation de macrocristaux, une condition essentielle pour, qu'au moment de l'utilisation, les aliments décongelés présentent la consistance et la qualité d'origine.
- Conservation automatique à la température d'entretien programmée à la fin de chaque fonction.



■ Construction robuste, hygiénique et fiable

- Fabriquée en acier inoxydable avec protection cathodique hygiénique et facile à nettoyer.
- Isolation par mousse de polyuréthane expansée dans de l'eau sans CFC ni HCFC.
- Compresseurs haute puissance pour un refroidissement rapide.
- Flux d'air indirect.
- Gaz réfrigérant fréon à faible potentiel de réchauffement global.
- Évaporateurs traités par cataphorèse afin de réduire les odeurs et les moisissures, favorisant les performances et la durabilité dans le temps.

■ Panneau de commande avancé

- Cycles par température, durée ou sonde à cœur.
- Fonction HARD pour un refroidissement rapide, SOFT pour une ultracongélation.
- Mémorisation des données à la fin du cycle.
- Possibilité de personnaliser et de mémoriser les cycles et les paramètres.
- Fonctions HACCP pour la mémorisation des alarmes.
- Connectivité Bluetooth pour un contrôle maximal des processus.

■ Cycles spéciaux

- Pré-refroidissement.
- Désinfection du poisson cru.
- Durcissement de la glace.
- Autres cycles proposés en option : dégivrage, stérilisation intérieure, refroidissement par sonde à cœur.

	AT-3 2/3	AT-3 1/1	AT-5 1/1	AT-7P	AT-10 1/1
CARACTÉRISTIQUES					
Capacité récipients GN 2/3	3	-	-	-	-
Capacité récipients GN 1/1	-	3	5	7	10
Capacité récipients GN 2/1	-	-	-	-	-
Distance entre plateaux	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Chariot gn 1/1	-	-	-	-	-
Chariot gn 2/1	-	-	-	-	-
Chariot en 600 x 400	-	-	-	-	-
Chariot en 600 x 800	-	-	-	-	-
Sonde à cœur	oui	oui	oui		oui
CAPACITÉ ABATTEMENT					
Capacité d'abattement en	90'	90'	90'	90'	90'
Capacité d'abattement - rendement	7 kg	7 kg	20 kg	25 kg	28 kg
Capacité de surgélation en	240'	240'	240'	240'	240'
Capacité de surgélation - rendement	4.9 kg	5 kg	14 kg	16 kg	18 kg
Consommation	700 W	720 W	1000 W	1200 W	3600 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Largeur	600 mm	600 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Profondeur	605 mm	864 mm	740 mm	738 mm	800 mm
Hauteur	400 mm	460 mm	900 mm	1142 mm	1750 mm
Poids net	42 kg	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg

	AT-14 1/1	AT-12 2/70	AT-20	AT-20 (COMPATIBLE)	AT-20 MD
CARACTÉRISTIQUES					
Capacité récipients GN 2/3	-	-	-	-	-
Capacité récipients GN 1/1	14	-	-	-	-
Capacité récipients GN 2/1	-	12	-	-	-
Distance entre plateaux	65 mm	70 mm			
Chariot gn 1/1		-	1	1	1
Chariot gn 2/1	-	-	1	-	1
Chariot en 600 x 400	-	-	1	-	1
Chariot en 600 x 800	-	-	1	-	1
Sonde à cœur	oui	oui	oui	oui	oui
CAPACITÉ ABATTEMENT					
Capacité d'abattement en	90'	90'	90'	90'	90'
Capacité d'abattement - rendement	39 kg	70 kg	90 kg	75 kg	90 kg
Capacité de surgélation en	240'	240'	240'	240'	240'
Capacité de surgélation - rendement	23 kg	40 kg	65 kg	45 kg	65 kg
Consommation	3800 W	3800 W	3900 W	3800 W	4500 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Largeur	820 mm	820 mm	890 mm	945 mm	1000 mm
Profondeur	800 mm	1130 mm	1397 mm	1116 mm	1055 mm
Hauteur	1750 mm	1825 mm	2450 mm	2445 mm	2220 mm
Poids net	190 kg	250 kg	450 kg	360 kg	455 kg



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-3 2/3

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

Performance :

- Refroidissement : 7 kg / 90'.
- Ultracongélation : 4.9 kg / 240'.

PVP HT

5140183 Cellule refroidissement AT-3 2/3 230/50/1

3.495€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-3 1/1

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

Performance :

- Refroidissement : 7 kg / 90'.
- Ultracongélation : 5 kg / 240'.

PVP HT

5140182 Cellule refroidissement AT-3 1/1 230/50/1

4.213€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus

CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-5 1/1

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

Performance :

- Refroidissement : 20 kg / 90'.
- Surgélation : 14 kg / 240'.

PVP HT

5140185 Cellule refroidissement AT-5 1/1 230/50-60/1

5.276€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus depuis n'importe où.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-7P 1/1

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

Performance :

- Refroidissement : 25 kg / 90'.
- Ultracongélation : 16 kg / 240'.

PVP HT

5170188 Cellule refroidissement AT-7PW 1/1 230/50/1

6.528€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Wifi.

Options

- Stérilisation à l'ozone.



nouveauté



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-10 1/1

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

Performance :

- Refroidissement : 28 kg / 90'.
- Ultracongélation : 18 kg / 240'.

		PVP HT
5140190	Cellule refroidissement AT-10 1/1 230/50/1	9.107€
5140192	Cellule refroidissement AT-10 1/1 400/50-60/3N	9.107€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus depuis n'importe où.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-14 1/1

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

Performance :

- Refroidissement : 39 kg / 90'.
- Ultracongélation : 23 kg / 240'.

		PVP HT
5140194	Cellule refroidissement AT-14 1/1 400/50-60/3N	10.284€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-12-2/70

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

Performance :

- Refroidissement : 70 kg / 90'.
- Ultracongélation : 40 kg / 240'.

		PVP HT
5140178	Cellule refroidissement AT-12-2/70 400/50/3N	18.573€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-20

1 chariot(s) GN 1/1 / 1 chariot GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800.
Moteur intégré.

Performance :

- Refroidissement : 90 kg / 90'.
- Ultracongélation : 65 kg / 240'.

		PVP HT
5140145	Cellule refroidissement AT-20 400/50/3N	25.766€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-20 (COMPATIBLE)

1 chariot 20 x GN 1/1 compatible avec les fours. Moteur intégré.

Performance :

- Refroidissement : 75 kg / 90'.
- Ultracongélation : 45 kg / 240'.

		PVP HT
5140149	Cellule refroidissement AT-20CHS 400/50/3N (compatible avec Sammic HX-211T)	19.825€
5140142	Cellule refroidissement AT-20CHR 400/50/3N (compatible avec Rational)	19.825€
5140143	Cellule refroidissement AT-20CHC 400/50/3N (compatible avec Convotherm)	19.825€
5140144	Cellule refroidissement AT-20CHG 400/50/3N (compatible avec Giorik)	19.825€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus.



CELLULES DE REFROIDISSEMENT AT-20 MD

1 chariot GN 1/1 / 1 chariot GN 2/1 / EN 600 x 400 / EN 600 x 800. Moteur à distance.

Performance :

- Refroidissement : 90 kg / 90'.
- Ultracongélation : 65 kg / 240'.

		PVP HT
5140146	Cellule refroidissement AT-20 MD 400/50/3N	29.117€

Inclus

- Sonde à cœur.
- Connectivité Bluetooth.

Options

- Connectivité Wifi pour le contrôle des processus.

ACCESOIRES



Chariot à plateaux

Fabriqué entièrement en acier inox et conçu pour cellules de refroidissement.

Pour GN 1/1 et GN 2/1.

- Chariot pour 20 bacs GN.
- Roues inox.
- Supporte jusqu'à - 45°C.

		PVP HT
5140027	Chariot 20 plateaux GN 1/1	1.056€
5140028	Chariot 20 plateaux GN 2/1	1.125€



Thermoscelleuses de barquettes

Thermoscellage de barquettes avec film

Largeur maximale de la bobine 150 mm / 210 mm.



- Idéale pour le transport des aliments cuisinés ou semi-préparés.
- Permet le transport du produit conditionné sans perte de liquides ou sauces.
- Châssis en acier inoxydable.
- Réglage électronique de la température.
- Plaque de soudure plate, adaptée à toutes les dimensions.
- Scellage et coupe du fil simultanés.

NOTE : consultez autres modèles.

	TS-150	TM-150	TM-210
Largeur de bobine	150 mm	150 mm	210 mm
Puissance totale	450 W	500 W	700 W
Cycles par minute		6-8	6-8
DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Poids net	11 kg	20 kg	25 kg





THERMO-SCELLEUSE TS-150

Pour le scellage de barquettes avec un film.

Largeur maxi de la bobine 150 mm.

	PVP HT
1150001 Thermo-scelleuse TS-150 230/50-60/1	1.182€

Inclus

- 2 formats interchangeables: admet des barquettes de différentes dimensions.
- Bobine film.



THERMO-SCELLEUSE DE BARQUETTES TM-150

Thermo-scelleuse électrique manuelle.

Largeur de bobine : 150 mm.

- Dimensions compactes.
- Changement de moule rapide et sûr.
- Moules fixes ou modulaires « MULTI ».
- Alarme sonore de fin de cycle.
- 6-8 cycles par minute.
- 5 programmes de soudure numériques personnalisés.

NOTE : Moules non inclus.

	PVP HT
5140315 Thermo-scelleuse TM-150 230/50/1	2.698€
5141151 Moule TM-150/1 (1 x 190x137mm)	627€
5141152 Moule TM-150/2 (1 x 137x95mm)	669€
5141159 Moule TM-150/M (Multi)	982€



THERMO-SCELLEUSE DE BARQUETTES TM-210

Thermo-scelleuse électrique manuelle.

Largeur de bobine : 210 mm.

- Dimensions compactes.
- Changement de moule rapide et sûr.
- Moules fixes ou modulaires « MULTI ».
- Alarme sonore de fin de cycle.
- 6-8 cycles par minute.
- 5 programmes de soudure numériques personnalisés.

NOTE : Moules non inclus.

	PVP HT
5140321 Thermo-scelleuse TM-210 230/50/1	3.584€
5142211 Moule TM-210/1 (1 x 260x190mm)	627€
5142212 Moule TM-210/2 (1 x 190x137mm)	669€
5142219 Moule TM-210/M (Multi)	1.254€



ACCESOIRES



Moules pour thermoscelleuses TM

Moules pour thermoscelleuse TM-150

- » Moule TM-150/1 (1 x 190x137 mm).
- » Moule TM-150/2 (1 x 137x95 mm).
- » Moule TM-150/M (Multi):
 - 137 mm x 95 mm
 - 137 mm x 137 mm
 - 190 mm x 137 mm

Moules pour thermoscelleuse TM-210

- » Moule TM-210/1 (1 x 260x190 mm).
- » Moule TM-210/2 (1 x 190x137 mm).
- » Moule TM-210/M (Multi):
 - 260 mm x 190 mm
 - 230 mm x 190 mm
 - 190 mm x 137 mm
 - 190 mm x 95 mm
 - 137 mm x 95 mm

	PVP HT
5141151	627€
5141152	669€
5141159	982€
5142211	627€
5142212	669€
5142219	1.254€

Bobine Thermo-Scelleuse TS-150



Longueur 300 mètres.

Pour TS-150.

Largeur bobine: 150 mm.

	PVP HT
2150165	59€



Bobine Thermo-Scelleuse TM

Bobines pour TM-150 et TM-210.

Longueur bobine: 200 m.

	PVP HT
6142018	36€
6142019	50€
6142024	251€





Barquettes en polypropylène TS-150

Pour une utilisation sur Thermo-scelleuse TS-150.

Fabrication en polypropylène.

- Large sélection de dimensions et capacités.
- Se vendent par packs de différentes unités.

		PVP HT
5150101	Barquettes 192 x 136 x 98 mm - 2 l (600 u.)	251€
5150107	Barquettes 192 x 136 x 85 mm - 1.5 l (660 u.)	180€
5150112	Barquettes 192 x 136 x 72 mm - 1.2 l (840 u.)	250€
5150117	Barquettes 192 x 136 x 54 mm - 1 l (960 u.)	227€
5150121	Barquettes 192 x 136 x 40 mm - 0.75 l (1260 u.)	286€
5150126	Barquettes 192 x 136 x 35 mm - 0.65 l (1260 u.)	233€
5150131	Barquettes 136 x 96 x 66 mm - 0.5 l (1600 u.)	201€
5150136	Barquettes 136 x 96 x 49 mm - 0.375 l (2160 u.)	232€
5150141	Barquettes 136 x 96 x 35 mm - 0.25 l (2400 u.)	237€



Barquettes en polypropylène pour thermoscelleuses TM

Pour une utilisation sur Thermo-scelleuse TM.

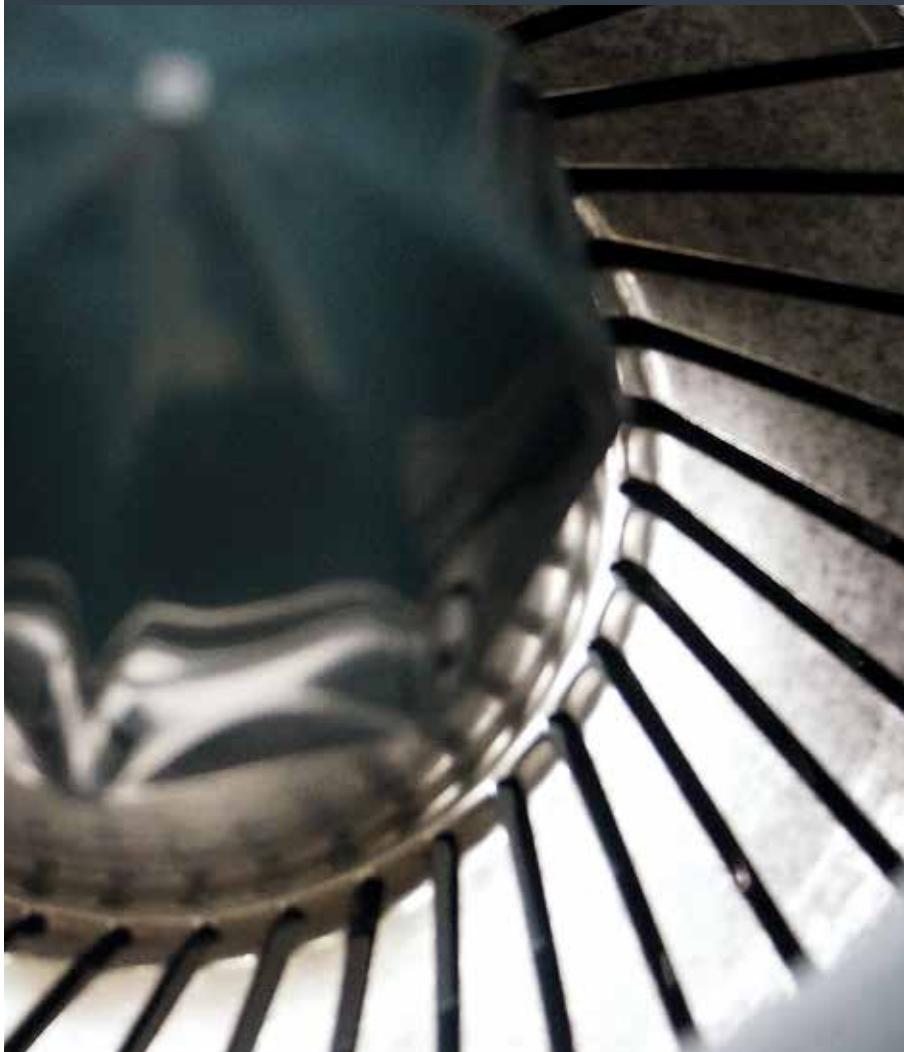
Fabrication en polypropylène.

- Large sélection de dimensions et capacités.
- Se vendent par packs de différentes unités.

		PVP HT
5140150	Barquettes TM-PP 137 x 95 x 30 mm - 0.2 l (1400 u.)	165€
5140151	Barquettes TM-PP 137 x 95 x 45 mm - 0.3 l (1360 u.)	161€
5140152	Barquettes TM-PP 137 x 95 x 63 mm - 0.4 l (1280 u.)	151€
5140153	Barquettes TM-PP 190 x 137 x 20 mm 0.39 l (700 u.)	151€
5140154	Barquettes TM-PP 190 x 137 x 38 mm - 0.6 l (660 u.)	149€
5140155	Barquettes TM-PP 190 x 137 x 50 mm - 0.75 l (640 u.)	145€
5140156	Barquettes TM-PP 190 x 137 x 72 mm - 1 l (600 ud.)	132€
5140157	Barquettes TM-PP 230 x 190 x 25 mm - 0.79 l (350 u.)	132€
5140158	Barquettes TM-PP 230 x 190 x 35 mm - 1.4 l (330 u.)	141€
5140159	Barquettes TM-PP 230 x 190 x 50 mm - 1.64 l (320 u.)	136€
5140160	Barquettes TM-PP 230 x 190 x 65 mm - 2.13 l (300 u.)	156€
5140161	Barquettes TM-PP 260 x 190 x 25 mm - 0.93 l (350 u.)	142€
5140162	Barquettes TM-PP 260 x 190 x 35 mm - 1.4 l (330 u.)	149€
5140163	Barquettes TM-PP 260 x 190 x 50 mm - 2 l (320 u.)	146€
5140164	Barquettes TM-PP 260 x 190 x 65 mm - 2.5 l (300 u.)	154€
5140165	Barquettes TM-PP 260 x 190 x 95 mm - 3.5 l (230 u.)	136€
5140170	Barquettes TM-BIO 192 x 140 x 45 mm (400 u.) · Compostable	300€



CAFÉTÉRIA-BUFFET





Presse-agrumes professionnels

Presse-agrumes industriels robustes et durables

Presse-agrumes pour bars et cafétérias fabriqués en acier inoxydable.



Pour différents besoins

- Production de 200 oranges/heure.
- Pour tous types d'établissements.
- Disponible en version manuelle et avec levier.

Garantie d'hygiène et de durabilité

- Corps en acier inoxydable.
- Facile à manipuler et à nettoyer.
- Très résistant.

	ECM	ECP
Production oranges/heure	200	200
Puissance totale	130 W	130 W
Pression par levier	-	oui
Pression manuelle	oui	-
Dimensions extérieures	200 x 280 x 340 mm	200 x 300 x 370 mm
Poids net	7 kg	8 kg





PRESSE-AGRUMES ECM

Presse-agrumes à pression manuelle.

Presse-agrumes à pression manuelle avec une production de 200 oranges / heure.



	PVP HT
3420030 Presse-agrumes ECM 230/50/1	441€

Options

- Passoire extérieure inox
- Pichet inox 1.5 litres

PRESSE-AGRUMES ECP

Presse-agrumes avec pression par levier pour bar ou cafétéria.



	PVP HT
3420033 Presse-agrumes ECP 230/50/1	601€

Options

- Passoire extérieure inox.
- Pichet inox 1.5 litres.

ACCESOIRES

Passoire presse-agrumes

Pour obtenir un jus avec moins de pulpe.



	PVP HT
4420522 Passoire extérieure inox	36€

Pichet presse-agrumes

Pichet inox 1.5 litres.



	PVP HT
4420144 Verseuse en inox 1.5 l	45€





Centrifugeuse professionnelle

Centrifugeuse à fruits professionnelle

Pour préparer des jus de fruits et de légumes, tout comme pour obtenir des préparations pour diverses utilisations en cuisine. Idéale pour bar, cafétéria et restauration, aussi bien que pour le comptoir que pour les préparations en cuisine.



■ LI-240 : centrifugeuse professionnelle

- Dispose d'un **grand conteneur à déchets** (3.25 l) qui permet une utilisation continue.
- Panier équipé de lames et passoire en acier inoxydable.
- Dispose d'un **système d'éjection continu** des déchets.
- **Bouton « turbo »**, qui permet de nettoyer le panier et d'équilibrer les éventuelles vibrations de la machine.
- Facile à utiliser et à nettoyer.
- Montage et démontage faciles.
- Couvercle supérieur et collecteur de débris pour éviter les bourrages pendant le travail.
- Toutes les homologations requises pour un usage domestique et industriel.

■ LI-500 / LI-700 : centrifugeuses à grande production

- Corps en acier inoxydable.
- Grand récipient pour la pulpe. Éjection continue des résidus.
- Équipé de dispositifs de sécurité.
- Démontage et nettoyage très faciles.

■ LL-60 : centrifugeuse à vitesse lente professionnelle

- **Extraction à froid** de jus de fruits et de légumes.
- **Garde intacte les vitamines** et le reste des propriétés nutritionnelles des aliments.
- Idéal pour les bars, restaurants et établissements conscients des avantages de l'extraction de jus à froid.

	LI-240	LL-60	LI-500	LI-700
Vitesse (tr/min)	6300	60-70	2800	3000
Puissance totale	240 W	240 W	500 W	700 W
Dimensions extérieures	205 x 310 x 360 mm	120 x 230 x 370 mm	416 x 233 x 493 mm	473 x 253 x 522 mm
Poids net	4.2 kg	7.2 kg	8.76 kg	13.2 kg





CENTRIFUGEUSE LI-240

Centrifugeuse semi-professionnelle.

La centrifugeuse LI-240 de Sammic, fabriquée avec la technologie suisse, est en acier inox.

	PVP HT
5410000 Centrifugeuse LI-240 230/50-60/1	684€

Inclus

- Bac à résidus de grandes dimensions.



EXTRACTEUR DE JUS LL-60

Extracteur de jus à basse vitesse.

Pression à froid.

Équipé d'un moteur tournant à 60 - 70 tr/mn, rend possible une utilisation en continue durant 15 minutes.

Fabriqué en matériaux sans BPA.

	PVP HT
5410008 Centrifugeuse à vitesse lente LL-60 230/50-60/1	427€



nouveauté

CENTRIFUGEUSE LI-500

Centrifugeuse professionnelle à grande production. 100 kg/h.

Extrait le maximum de jus des fruits et légumes sans altérer leurs propriétés.

- Corps en acier inoxydable.
- Récipient à déchets de grande capacité. Éjection continue des déchets.
- Dispositifs de sécurité sur le couvercle et le bras de sécurité.
- Non adapté aux produits congelés.
- Démontage et nettoyage très faciles.

	PVP HT
5410001 Centrifugeuse LI-500 230/50/1	683€



nouveauté

CENTRIFUGEUSE LI-700

Centrifugeuse professionnelle à grande production. 120 kg/h.

Extrait le maximum de jus des fruits et légumes sans altérer leurs propriétés.

- Corps en acier inoxydable.
- Récipient à déchets de grande capacité. Éjection continue des déchets.
- Dispositifs de sécurité sur le couvercle et le bras de sécurité.
- Non adapté aux produits congelés.
- Démontage et nettoyage très faciles.

	PVP HT
5410003 Centrifugeuse LI-700 230/50/1	1.103€





Mixeur à boissons

Mixeur à boissons

Idéal pour tous types de smoothies et cocktails.

- Pour toutes sortes de boissons et de shakes.
- Equipé d'un gobelet en acier inoxydable.
- Capacité : 1 litre.



BB-900	
Capacité du bol	1 l
Puissance totale	150 W
Dimensions extérieures	160 x 200 x 550 mm
Poids net	3 kg



MIXEUR À BOISSES BB-900

Mixeur à boissons professionnel.

Pour mixer tous genres de boissons, de milk-shakes et cocktails.

	PVP HT
5410010 Mixer boissons BB-900 230/50-60/1	581€

Inclus

- Bol inox 1 litre .





Blenders professionnels

Blenders professionnels

Deux modèles de blenders pour préparer des purées, pour broyer, râper, etc.



Blender professionnel idéal pour les hôpitaux, centres gériatriques et dans les établissements où un hachage très fin est requis.

- Puissance : 1.200 W.
- 2 vitesses et touche pulse (rafales).
- Bol hautement résistant sans BPA.
- Bloc moteur hautement résistant.

	TB-1500	TB-2000
Capacité du bol	1.5 l	2 l
Puissance totale	1200 W	1200 W
Vitesse maxi (tr/mn)	28000 rpm	28000 rpm
Dimensions extérieures	200 x 240 x 420 mm	205 x 230 x 510 mm
Poids net	4.8 kg	4.3 kg

BLENDER TB-1500

Mixer à boisson avec bol de 1.5 litres.
BPA Free.



	PVP HT
5410032 Mixer TB-1500 230/50-60/1	614€

Inclus

- Bol de 1.5 litres.

Options

- Bol de 2 litres.
- Bol de 4 litres.
- Couvercle silencieux pour bol de 1.5 litres.

BLENDER TB-2000

Mixer à boisson avec bol de 2 litres.
BPA free.



	PVP HT
5410035 Mixer TB-2000 230/50-60/1	614€

Inclus

- Bol de 2 litres.

Options

- Bol de 1.5 litres
- Bol de 4 litres.
- Couvercle silencieux pour bol de 1.5 litres.





ACCESOIRES

Bol de 1.5 l



Bol de 1.5 l hautement résistant.

*BPA free.

5410038	Verseuse 1.5 l TB-1500/2000	PVP HT
---------	-----------------------------	--------

166€



Couvercle silencieux pour bol de 1.5 litres

Couvercle silencieux.

Pour TB-1500 / 2000, seulement pour bol de 1.5 litres.

- Sa fonction est d'isoler le bruit que la machine peut provoquer en fonctionnement.
- Dimensions: 250 x 300 x 460 mm.

5410039	Couvercle silencieux pour verseuse de 1.5 l pour TB	PVP HT
---------	---	--------

199€



Bol de 2 litres

Bol de 2 litres hautement résistant.

*BPA free.

6420580	Verseuse 2 l TB-1500 / 2000	PVP HT
---------	-----------------------------	--------

195€



Bol de 4 litres

Bol de 4 litres hautement résistant.

*BPA free.

5410041	Verseuse 4 l TB-1500 / 2000	PVP HT
---------	-----------------------------	--------

240€

Broyeur à glace

Broyeur à glace à usage professionnel

- Corps en alliage d'aluminium spécifique.
- Bol en acier inoxydable.
- Microrupteur de sécurité.
- Réglage du broyage sur 4 niveaux.



	TH-1100
Puissance totale	450 W
Dimensions extérieures	250 x 300 x 660 mm
Poids net	9 kg

BROYEUR À GLACE TH-1100

Pour écraser la glace.

- Corps en alliage d'aluminium spécifique.
- Bol en acier inoxydable.
- Microrupteur de sécurité.
- Réglage du broyage sur 4 niveaux.



	PVP HT
5410045 Briseur glace TH-1100 230/50-60/1	1.093€





Laitières professionnelles

Thermo-réchauffeurs au bain-marie

Thermo-réchauffeurs à lait au bain-marie destinés aux petits-déjeuners dans les hôtels, restaurants, cafétérias, bureaux et buffets.



Laitières professionnelles :

- Capacité de 5 et 10 litres.
- Construit en acier inoxydable de la plus haute qualité.

Equipées de :

- Robinet hermétique anti-goutte.
- Bac anti-goutte.
- Thermostat réglable.

	TM-5	TM-10
Capacité	5 l	10 l
Puissance totale	1000 W	1500 W
Dimensions extérieures	240 x 360 x 510 mm	310 x 420 x 510 mm
Poids net	8 kg	9 kg

LAITIÈRE TM-5

Capacité : 5 litres.



Capacité	PVP HT
5 l	694€

LAITIÈRE TM-10

Capacité : 10 litres.



Capacité	PVP HT
10 l	821€

Marmites à soupe

Marmites à soupes et liquides chauds de 10 litres



- Contenance 10 litres.
- Puissance 450 W.
- Uniquement bain-marie.
- Dimensions : Ø 340 x 340 mm.
- Poids net : 5.5 kg.

	OS-10	OSI-10
Capacité	10 l	10 l
Puissance totale	450 W	450 W
Bain-marie	oui	oui
Température maximale	95°C	95°C
Dimensions extérieures	340 x 340 x 340 mm	340 x 340 x 340 mm
Poids net	5.5 kg	5.5 kg



MARMITE À SOUPE OS-10

Marmites à soupes et liquides chauds de 10 litres. Finition émail noir.

Capacité	PVP HT
10 l	241€



MARMITE À SOUPE OS-10

Marmites à soupes et liquides chauds de 10 litres. Finition inox.

Capacité	PVP HT
10 l	324€





Fours à micro-ondes professionnels

Fours à micro-ondes professionnels pour bars, cafétérias, et buffets



Gamme complète de micro-ondes professionnels répondant aux besoins de tous les utilisateurs.

- Puissance comprise entre 900 W et 1.800 W. Volume intérieur jusqu'à 34 litres.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable (pour toute la gamme).
- Programmation intuitive et assurance d'un résultat précis.
- **HM-910** : modèle semi-professionnel équipé d'un plateau rotatif.
- **MO-1000 / MO-1000M** : modèles professionnels. Volume intérieur de 25 litres.
- **MO-1817S** : modèle pour usage intensif à 2 magnétrons. Volume intérieur de 17 litres. Équipé d'un scanner de code-barres pour standardiser les processus. Idéal pour le libre-service.
- **MO-1834** : modèle pour usage intensif à 2 magnétrons. Volume intérieur de 34 litres.

	HM-910	MO-1000	MO-1000M	MO-1817S	MO-1834
Minuterie (mini-maxi)	0' - 30'	0' - 60'	0' - 6'	0' - 60'	0' - 60'
Plateau tournant	oui	-	-	-	-
Volume intérieur	24 l	25 l	25 l	17 l	34 l
PUISSE ANCE					
Puissance de sortie micro-ondes	900 W	1000 W	1000 W	1800 W	1800 W
Consommation	1400 W	1550 W	1500 W	3000 W	2800 W
DIMENSIONS INTÉRIEURES					
Largeur	340 mm	327 mm	327 mm	330 mm	360 mm
Profondeur	320 mm	346 mm	346 mm	310 mm	409 mm
Hauteur	220 mm	200 mm	200 mm	175 mm	225 mm
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Largeur	483 mm	510 mm	510 mm	420 mm	574 mm
Profondeur	400 mm	430 mm	430 mm	560 mm	526 mm
Hauteur	281 mm	310 mm	310 mm	341 mm	368 mm
Poids net	13.6 kg	14.7 kg	14.7 kg	30 kg	32.2 kg

FOUR À MICRO-ONDES HM-910



Micro-ondes de 24 litres avec plateau tournant et puissance de 900 W.

- Plateau tournant de Ø 270 mm.
- Intérieur et extérieur inox.
- Minuterie manuelle 30 mn.
- 6 niveaux de puissance.
- Facile à utiliser.

	Puissance	Volume intérieur	PVP HT
5120035 Four à micro-ondes HM-910 230/50/1	900 W	24 l	321€

FOUR À MICRO-ONDES MO-1000

1000 W. Base en céramique fixe. 25 litres.

Four à micro-ondes programmable.

Il combine les deux caractéristiques que le professionnel de la restauration apprécie le plus: la puissance de travail et la facilité de manipulation.

- Acier inoxydable intérieur et extérieur.
- Programmable : 10 programmes.
- Magnétron de 1000 W.
- La base fixe confère une plus grande capacité au four.
- Facile à utiliser.



	Puissance	Volume intérieur	PVP HT
5120042 Four à micro-ondes MO-1000 230/50/1	1000 W	25 l	520€

FOUR À MICRO-ONDES MO-1000M



1000 W. Base en céramique fixe. 25 litres. Panneau de configuration « Easy » .

Four à micro-ondes avec un panneau de commande « Easy » . Manipulation extrêmement simple.

Il combine les deux caractéristiques que le professionnel de la restauration apprécie le plus: la puissance de travail et la facilité de manipulation.

- Acier inoxydable intérieur et extérieur.
- Panneau de commande « Easy » .
- Magnetron de 1000 W.
- Sa base fixe lui octroie une plus grande capacité.
- Facile à utiliser.

		Puissance	Volume intérieur	PVP HT
5120044	Four à micro-ondes MO-1000M 230/50/1	1000 W	25 l	520€

FOUR À MICRO-ONDES MO-1817S · SYSTÈME « SCAN & GO »



nouveauté

1800 W. Base en céramique fixe. 17 litres.

Four à micro-ondes avec scanner. Détection intelligente des produits.

Micro-ondes programmable pour usage intensif équipé avec deux magnetrons.

Four à micro-ondes équipé d'un scanner de codes-barres pour la lecture des codes-barres des produits. La programmation et l'utilisation du micro-ondes par lecture de codes-barres permet une sécurité maximale et une standardisation des processus, garantissant des résultats uniformes en tout temps.

- Modèle professionnel avec 2 magnetrons.
- Intérieur et extérieur en inox.
- Sa base fixe lui octroie une plus grande capacité.
- Simple d'utilisation.

		Puissance	Volume intérieur	PVP HT
5120049	Four à micro-ondes MO-1817S 230/50/1	1800 W	17 l	1.581€

FOUR À MICRO-ONDES MO-1834



1800 W. Base en céramique fixe. 34 litres.

Four à micro-ondes programmable pour usage intensif équipé avec deux magnetrons.

- Modèle professionnel avec 2 magnetrons.
- Intérieur et extérieur en inox.
- Sa base fixe lui octroie une plus grande capacité.
- Simple d'utilisation.

		Puissance	Volume intérieur	PVP HT
5120045	Four à micro-ondes MO-1834 230/50/1	1800 W	34 l	1.538€

Inclus

- Étagère intermédiaire.





Grille-pains

Grille-pain professionnels

Les grille-pain professionnels Sammic sont destinés pour le service de petits-déjeuners dans les hôtels, réfectoires, restaurants, cafétérias, et buffets.



Deux types de grille-pain

- TP-100 / TP-200 : modèles à entrée horizontale à un ou deux étages.
- ST-22 / ST-33 : grille-pain à convoyeur de grande production.

	TP-100	TP-200	ST-22	ST-33
Production toasts / heure (max.)	120	240	600	900
Largeur de bande			250 mm	370 mm
Hauteur utile	65 mm	65 mm	45 mm	45 mm
Puissance totale	2000 W	2800 W	2100 W	2800 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Largeur	525 mm	525 mm	350 mm	470 mm
Profondeur	305 mm	305 mm	410 mm	410 mm
Hauteur	325 mm	445 mm	390 mm	390 mm
Poids net	8.2 kg	10.4 kg	15 kg	19.5 kg

GRILLE-PAIN TP-100



Grille-pain à un étage.

Grille-pain professionnel à introduction horizontale simple.

Hauteur maximale : 65 mm.

- Fabrication inox.
- Résistances en quartz.
- Interrupteurs indépendants.
- Minuterie 0-15 minutes.

	PVP HT
5110121 Grille-pain TP-100 230/50-60/1	402€
6100413 Pince (par pièce)	14€

Options

- Pinces : faciles à utiliser, servant à manipuler les tranches grillées

GRILLE-PAIN TP-200



Grille-pain à 2 étages.

Grille-pain professionnel à introduction horizontale double.

Hauteur maximale : 65 mm.

- Fabrication inox.
- Résistances en quartz.
- Interrupteurs indépendants.
- Minuterie 0-15 minutes.

	PVP HT
5110126 Grille-pain TP-200 230/50-60/1	525€
6100413 Pince (par pièce)	14€

Options

- Pinces: faciles à utiliser, servant à manipuler les tranches grillées



GRILLE-PAIN ST-22

Grille-pain à convoyeur. Sôle de 250 mm.

Débit allant jusqu'à 600 toasts/heure, plus de production dans moins d'espace.



5110032	Grille-pain ST-22 230/50-60/1	PVP HT 1.481€
---------	-------------------------------	-------------------------



GRILLE-PAIN ST-33

Grille-pain à convoyeur. Sôle de 370 mm.

Débit allant jusqu'à 900 toasts / heure, plus de production dans moins d'espace.

5110034	Grille-pain ST-33 230/50-60/1	PVP HT 2.019€
---------	-------------------------------	-------------------------

ACCESOIRES

Pinces



Pinces en acier nickelé pour grille-pain TP.

Pinces faciles à utiliser, servant à manipuler les tranches grillées.

6100413	Pince (par pièce)	PVP HT 14€
---------	-------------------	----------------------





Salamandres gratineuses

Salamandres professionnelles pour obtenir une finition parfaite ou pour rôtir directement



Salamandres à voûte fixe ou mobile, pour rôtir directement ou gratiner tous types de produits avant de servir.

Deux types de salamandres. Choisissez le vôtre !

- Modèles SG : salamandres à plafond mobile.
- Modèles SGF : salamandres fixes avec étagères réglables en hauteur.

	SALAMANDRES MOBILES		SALAMANDRES FIXES	
	SG-452	SG-652	SGF-450	SGF-650
Zone de cuisson	440 x 320 mm	590 x 320 mm	450 x 350 mm	650 x 350 mm
Puissance totale	2800 W	4000 W	3600 W	4700 W
Salamandre fixe	-	-	oui	oui
Salamandre mobile	oui	oui	-	-
Dimensions extérieures	475 x 510 x 530 mm	625 x 510 x 530 mm	600 x 400 x 455 mm	800 x 400 x 455 mm
Poids net	28 kg	37 kg	15 kg	19 kg

SALAMANDRES MOBILES

Salamandres à voûte mobile

Idéale pour rôtir directement ou gratiner tous types d'aliments avant de servir.

- Voûte réglable en hauteur.
- Fabriquée en acier inoxydable.
- Résistances en acier inoxydable.
- Thermostat réglable.
- Plateau récupérateur de graisses extractible.

SALAMANDRE SG-452



Salamandre à voûte mobile. 2800 W.

Aire de cuisson : 440 x 320 x 200 mm.

	PVP HT
5130277 Salamandre SG-452 230/50-60/1	1.194€

1.194€

SALAMANDRE SG-652

Salamandre à voûte mobile. 4000 W.

Aire de cuisson : 590 x 320 x 200 mm.

	PVP HT
5130279 Salamandre SG-652 230/50-60/1	1.330€

1.330€



SALAMANDRES FIXES

Avec étagère réglable

Idéale pour rôtir directement ou gratiner tous types d'aliments avant de servir.

- 3 positions pour le plateau.
- Fabrication inox.
- Résistances en acier inoxydable.
- Thermostats réglables indépendants.
- Plateau récupérateur de graisses facile à extraire.
- **Modèle SGF-650** résistance supplémentaire sur la voûte.

SALAMANDRE SGF-450

Étagère réglable. 3.600 W.

Aire de cuisson : 450 x 350 mm.



SALAMANDRE SGF-650

Étagère réglable. 4700 W. Résistance additionnelle dans la partie supérieure.

Aire de cuisson : 650 x 350 mm.



	PVP HT
5130278 Salamandre SGF-450 230/50-60/1	564€

PVP HT
686€





Crêpière professionnelle

Crêpières industrielles électriques ou à gaz

- Fabriquées en acier inoxydable.
- Surface de la plaque en fonte avec traitement anti-adhérent, sans revêtements et facile à nettoyer.
- La forme spéciale des brûleurs garantit une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface de la plaque.



	CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE À GAZ		CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE ELECTRIQUE	
	CG-140	CG-240	CE-135	CE-235
Plaques chauffantes	1	2	1	2
Diamètre de plaque	400 mm	400 mm	350 mm	350 mm
Puissance totale	4000 W	2 x 4000 W	2200 W	4400 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Largeur	425 mm	835 mm	425 mm	835 mm
Profondeur	505 mm	505 mm	505 mm	505 mm
Hauteur	145 mm	145 mm	145 mm	145 mm
Poids net	15 kg	32 kg	16 kg	30 kg

CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE À GAZ

Planchas à gaz pour faire des crêpes

CRÊPIÈRE À GAZ CG-140



Crêpière à gaz simple.

1 plaque de Ø 400 mm.

- Fabrication inox.
- Plaque de cuisson avec surface en fonte et traitement spécial anti-adhérent, sans revêtement et facile à nettoyer.
- La forme spéciale des brûleurs garantit une diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface de la plaque de cuisson.

PVP HT

968€

CRÊPIÈRE À GAZ DOUBLE CG-240



Crêpière à gaz double.

2 plaques de Ø 400 mm.

- Fabrication inox.
- Plaque de cuisson avec surface en fonte et traitement spécial anti-adhérent, sans revêtement et facile à nettoyer.
- La forme spéciale des brûleurs garantit une diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface de la plaque de cuisson.

PVP HT

1.729€



CRÊPIÈRE PROFESSIONNELLE ELECTRIQUE

Crêpières électriques pour faire des crêpes

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE CE-135

Crêpière électrique simple.

1 plaque de Ø 350 mm.

- Fabrication inox.
- Plaque de cuisson avec surface en fonte et traitement spécial anti-adhérent, sans revêtement et facile à nettoyer.
- Garantit une diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface de la plaque de cuisson.



	PVP HT
5130512 Crêpière CE-135 230/50-60/1	854€

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE DOUBLE CE-235

Crêpière électrique double.

2 plaques de Ø 350 mm.

- Fabrication inox.
- Plaque de cuisson avec surface en fonte et traitement spécial anti-adhérent, sans revêtement et facile à nettoyer.
- Garantit une diffusion uniforme de la chaleur sur toute la surface de la plaque de cuisson.



	PVP HT
5130527 Crêpière CE-235 230-380/50-60/3N	1.501€





Rôtissoires gyros

Rôtissoire kebab à gaz pour restaurant

Machines à kebab fabriquées en acier inoxydable, avec réglage indépendant pour chaque brûleur. Modèles avec 3 ou 4 brûleurs.



- Fabriqué en acier inoxydable de qualité supérieure.
- Régulation indépendante de chaque brûleur.
- Vannes thermo magnétiques indépendantes pour chaque brûleur.
- Grille de protection spéciale résistante aux hautes températures.
- Moteur dans la partie supérieure, qui empêche la chute de graisse sur le moteur, prolongeant sa durée de vie.
- **AG-20** : modèle avec 3 brûleurs en position verticale.
- **AG-30** : modèle avec 4 brûleurs en position horizontale.
- **AG-40** : modèle avec 4 brûleurs en position verticale.

	AG-20	AG-30	AG-40
Brûleurs	3	4	4
Hauteur utile	655 mm	655 mm	845 mm
Capacité de charge	20 kg	30 kg	35 kg
Puissance totale	8100 W	10800 W	10800 W
Dimensions extérieures	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 900 mm	500 x 500 x 1090 mm
Poids net	18 kg	21 kg	25 kg





GYROS GRILL AG-20

- 3 brûleurs en position verticale.
- Hauteur utile: 655 mm.
 - Capacité de charge: 20 kg.

	PVP HT
5130550 Gyros grill AG-20 230/50-60/1	1.920€

Options

- Couteau électrique Gyros-Kebab inox.



GYROS GRILL AG-30

- 4 brûleurs en position horizontale.
- Hauteur utile: 655 mm.
 - Capacité de charge: 30 kg.

	PVP HT
5130555 Gyros grill AG-30 230/50-60/1	2.144€

Options

- Couteau électrique gyros-kebab inox.



GYROS GRILL AG-40

- 4 brûleurs en position verticale.
- Hauteur utile: 845 mm.
 - Capacité de charge: 35 kg.

	PVP HT
5130565 Gyros grill AG-40 230/50-60/1	2.342€

Options

- Couteau électrique gyros-kebab inox.

ACCESOIRES

Couteau électrique pour rôtissoire gyros

Rapide, sûr et efficace.



	PVP HT
5130575 Couteau pour gyros CK-90 230/50-60/1	1.384€





Fours à convection snack

Conception, efficacité et polyvalence : la gamme de fours à convection snack SX est idéale pour des processus de cuisson simples et rapides.



IDÉAL POUR LES PÂTISSERIES, BOULANGERIES ET CAFÉS GRÂCE À LEUR POLYVALENCE, POUVANT FONCTIONNER AVEC DES PLAQUES PÂTISSIÈRES OU DES BACS GASTRONORM DANS LA VERSION MULTIFONCTION.

La simplicité du design et de l'utilisation n'altère en rien la meilleure technologie pour offrir à l'utilisateur des performances garanties et des résultats de cuisson à la hauteur des exigences de l'utilisateur.

Les fours à convection SX sont conçus pour obtenir une cuisson uniforme du pain congelé, des croissants à cuire et des pâtisseries délicates.

Les fours SX garantissent une productivité élevée avec une cuisson rapide, uniforme et parfaite.

Ils sont idéaux pour la distribution, les cafés, les hôtels, les restaurants, etc., où la taille compacte est importante dans l'espace de travail.



	SX-43	SX-641	SX-641G
CAPACITÉ			
Type de plateau	450 x 340	600 x 400 - GN 1/1	600 x 400 - GN 1/1
Type de plateau optionnel	GN 2/3		
Nombre de niveaux	4	4	4
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm	75 mm
Charge maximale par niveau	3 kg	3 kg	3 kg
PUISSEANCE			
Puissance totale	2800 W	3200 W	6900 W
DONNÉES DE CUISSON			
Température maximale	280°C	260°C	280°C
Ventilateurs	1	2	2
Vitesses	1	1	1
Humidificateur manuel	-	oui	oui
Connexion humidificateur		3/4"	3/4"
Four multifonction (grill)	-	-	oui
DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Dimensions extérieures	560 x 632 x 530 mm	693 x 553 x 750 mm	750 x 693 x 553 mm
Poids net	28 kg	45 kg	45 kg



FOUR À CONVECTION SNACK SX-43



nouveauté

Capacité : 4 tableaux 450 x 340 (GN 2/3 optionnel).

- Contrôle électro-mécanique facile, rapide et pratique.
- Cuisson par convection.

	PVP HT
5120085 Four à convection snack SX-43	1.150€

Inclus

- Support pour plateau de pâtisserie 450 x 340 mm.
- Éclairage halogène.

Options

- Glissières internes pour plateaux GN 2/3.
- Support avec glissières.

FOUR À CONVECTION SNACK SX-641

Capacité : 4 tableaux 600 x 400 - GN 1/1.

- Contrôle électro-mécanique facile, rapide et pratique.
- Cuisson par convection.
- Régulation manuelle de l'humidité.



nouveauté

	PVP HT
5120086 Four à convection snack SX-641	1.850€

Inclus

- Support pour plaque à pâtisserie 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Régulation manuelle de l'humidité.
- Éclairage halogène.

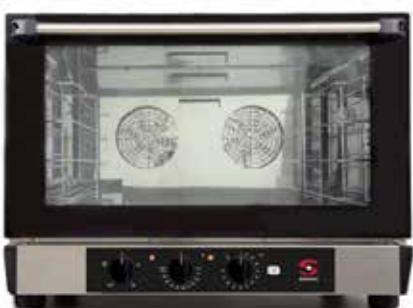
Options

- Support avec glissières.

FOUR À CONVECTION SNACK SX-641G

Four multifonction. Capacité : 4 tableaux 600 x 400 - GN 1/1.

- Contrôle électro-mécanique facile, rapide et pratique.
- Cuisson par convection.
- Régulation manuelle de l'humidité.



nouveauté

	PVP HT
5120087 Four à convection snack SX-641G	2.100€

Inclus

- Support pour plaque à pâtisserie 600 x 400 mm / GN 1/1.
- Régulation manuelle de l'humidité.
- Éclairage halogène.

Options

- Support avec glissières.





Accessoires - Fours à convection snack



Guides de GN 2/3 mm pour SX-43

6129000	Guides de GN 2/3 mm pour SX-43	PVP HT 30€
---------	--------------------------------	---------------

nouveauté



Socles pour fours SX

5121181	Socle pour SX-43	PVP HT 699€
5121188	Socle pour SX-641 / SX-641G	PVP HT 745€

nouveauté



Plateaux et grilles pour fours SX

5121106	Plateau en aluminium 460 x 340 mm	PVP HT 45€
5121107	Grille plate chromée 450 x 340 mm	PVP HT 20€
5121108	Plateau en aluminium 600 x 400 mm	PVP HT 66€
5121109	Plateau perforé en aluminium pour baguette 600 x 400 mm	PVP HT 115€

nouveauté

Fours à pizza

Fours à pizza professionnels électriques. 1 ou 2 chambres de cuisson.

Chambres de cuisson entièrement en acier inoxydable avec sol en pierre réfractaire.



Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser

- Construit en acier inox et tôle prépeinte.
- Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieures et inférieures permettant de mieux contrôler le cycle : les températures peuvent être calibrées séparément pour chaque cuisson. La chambre peut atteindre jusqu'à 455°C.
- Porte vitrée et éclairage interne pour le contrôle constant de la cuisson.
- Plan de cuisson en pierre réfractaire.
- Isolation en laine de roche évaporée.
- Résistances cuirassées.
- Entretien facile.
- PO-1+1/32 - PO-1+1/45 : design compact.
- PO-1+1/45 : convient pour 2 plateaux de 400 x 600 mm.



	PO-1+1/32	PO-1+1/45	PO-4	PO-4+4
Thermostat	50°C-320°C	45°C-455°C	50°C-500°C	50°C-500°C
Nombre de pizzas	2	2	4	8
Diamètre des pizzas	320 mm	450 mm	320 mm	320 mm
Puissance totale	3200 W	8000 W	4700 W	9400 W
Chambres	2	2	1	2

DIMENSIONS INTÉRIEURES

Largeur	410 mm	620 mm	660 mm	660 mm
Profondeur	360 mm	500 mm	660 mm	660 mm
Hauteur	90 mm	120 mm	140 mm	140 mm

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

Largeur	615 mm	915 mm	980 mm	980 mm
Profondeur	505 mm	690 mm	930 mm	930 mm
Hauteur	430 mm	530 mm	420 mm	750 mm
Poids net	33 kg	76 kg	75 kg	122 kg

	PO-6	PO-6+6	PO-6W	PO-6+6W	PO-9	PO-9+9
Thermostat	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C	50°C-500°C
Nombre de pizzas	6	12	6	12	9	18
Diamètre des pizzas	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm	350 mm	350 mm
Puissance totale	7200 W	14400 W	9000 W	18000 W	13200 W	26400 W
Chambres	1	2	1	2	1	2

DIMENSIONS INTÉRIEURES

Largeur	660 mm	660 mm	1080 mm	1080 mm	1080 mm
Profondeur	990 mm	990 mm	720 mm	720 mm	1080 mm
Hauteur	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm	140 mm

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

Largeur	980 mm	980 mm	1360 mm	1360 mm	1360 mm
Profondeur	1220 mm	1220 mm	954 mm	954 mm	1314 mm
Hauteur	420 mm	750 mm	413 mm	745 mm	413 mm
Poids net	100 kg	181 kg	115 kg	196 kg	156 kg





FOUR À PIZZA PO-1+1/32

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 32 cm.

Idéal pour cuire tous types de pizza sans occuper trop de place dans votre environnement de travail. Petit, fiable et puissant, il convient aux bars et restaurants. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée.

	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120125 Four pizza PO-1+1/32 230/50-60/1	2	320 mm	1.311€



FOUR À PIZZA PO-1+1/45

2 chambres. 1+1 pizza de Ø 45 cm.

Idéal pour cuire tous types de pizza sans occuper trop de place dans votre environnement de travail. Petit, fiable et puissant, il convient aux restaurants. Facile à utiliser et avec une consommation d'énergie optimisée.

	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120127 Four pizza PO-1+1/45 400/50-60/3N	2	450 mm	2.075€

Options

- Socle.



FOUR À PIZZA PO-4

1 chambre. 4 pizzas de Ø 32 cm.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.

	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120153 Four pizza PO-4 400/50-60/3N	4	320 mm	1.611€

Options

- Socle.
- Hotte.



FOUR À PIZZA PO-4+4

2 chambres. 4+4 pizzas de Ø 32 cm.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.

	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120155 Four pizza PO-4+4 400/50-60/3N	8	320 mm	2.730€

Options

- Socle.
- Hotte.



FOUR À PIZZA PO-6

1 chambre. 6 pizzas de Ø 32 cm.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.



	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120163 Four pizza PO-6 400/50-60/3N	6	320 mm	2.113€

Options

- Socle.
- Hotte.

FOUR À PIZZA PO-6+6

2 chambres. 6+6 pizzas de Ø 32 cm.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.



	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120165 Four pizza PO-6+6 400/50-60/3N	12	320 mm	3.534€

Options

- Socle.
- Hotte.

FOUR À PIZZA PO-6W

1 chambre. 6 pizzas de Ø 32 cm. Porte large.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.



	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120173 Four pizza PO-6W 400/50-60/3N	6	320 mm	2.228€

Options

- Socle.
- Hotte.

FOUR À PIZZA PO-6+6W

2 chambres. 6+6 pizzas de Ø 32 cm. Porte large.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.



	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120175 Four pizza PO-6+6W 400/50-60/3N	12	320 mm	4.084€

Options

- Socle.
- Hotte.





FOUR À PIZZA PO-9

1 chambre. 9 pizzas de Ø 35 cm.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.



	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120183 Four pizza PO-9 400/50-60/3N	9	350 mm	2.788€

Options

- Socle.
- Hotte.

FOUR À PIZZA PO-9+9

2 chambres. 9+9 pizzas de Ø 35 cm.

Four à pizza durable, fiable et facile à utiliser. Chaque chambre est équipée avec des résistances supérieure et inférieure permettant de mieux contrôler le cycle. La chambre peut atteindre jusqu'à 500°C.



	Nombre de pizzas	Diamètre des pizzas	PVP HT
5120185 Four pizza PO-9+9 400/50-60/3N	18	350 mm	5.047€

Options

- Socle.
- Hotte.

ACCESOIRES

Hotte pour four à pizza

Hottes en acier inox avec moteur.



	PVP HT
5121144 Hotte KP-4/4+4 230/50/1	977€
5121146 Hotte KP-6/6+6 230/50/1	1.046€
5121147 Hotte KP-6W/6+6W 230/50/1	1.094€
5121149 Hotte KP-9/9+9 230/50/1	1.376€

Support pour fours à pizza

Socle en fer verni pour fours à pizza.

- Solide et résistant.
- Disponible dans des tailles spécifiques pour chaque modèle de four.
- Facile à installer.



	PVP HT
5121125 Socle four PO-1+1/45	442€
5121140 Socle four PO-4	422€
5121141 Socle four PO-4+4	422€
5121162 Socle four PO-6	442€
5121161 Socle four PO-6+6	442€
5121167 Socle four PO-6W	442€
5121166 Socle four PO-6+6W	442€
5121169 Socle four PO-9	606€
5121171 Socle four PO-9+9	606€



Pétrins à spirale

Spécialement conçu pour pétrir des pâtes dures

Pétrins à crochet en spirale professionnels conçus pour pétrir des pâtes dures (pizzas, pain, etc.).



- Construction robuste et fiable.
- Structure recouverte d'émail anti-rayures très facilement nettoyable.
- Disponible en modèles allant de **10 à 75 litres**.
- Modèles à **1 ou 2 vitesses**.
- **Cuve et tête fixe (mod. DM / SM) ou cuve amovible et tête élévatrice (DME)**.
- Protection à grille de la cuve (mod. 10 / 75) ou transparent (mod. 20 / 50) conforme à la norme EN-453.
- **Minuterie de série** sur les modèles à partir de 20 litres.
- **Roue en option** pour faciliter son déplacement.

	DM-10	DM(E)-20	DM(E)-33	DME-40	DME-50	SM-75
Capacité de la cuve	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
Capacité par opération	8 kg	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg	60 kg
Contenance en farine (60 % eau)	5 kg	12 kg	17 kg	25 kg	30 kg	40 kg
Dimensions de la cuve	260 x 200 mm	360 x 210 mm	400 x 260 mm	452 x 260 mm	500 x 270 mm	550 x 370 mm
Cuve extractible	-	opt.	opt.	oui	oui	-
Tête relevable	-	opt.	opt.	oui	oui	-
PUISSEANCE						
Triphasé	370 W	750 W	1100 W	1500 W	1500 W	2600 W
Monophasé	370 W	900 W	1100 W		1500 W	
Triphasé, 2 vitesses		600 / 800 W	1000 / 1400 W	1500 / 2200 W	1500 / 2200 W	2600 / 3400 W
Dimensions extérieures	280 x 540 x 550 mm	390 x 680 x 650 mm	430 x 780 x 770 mm	430 x 780 x 770 mm	530 x 850 x 740 mm	575 x 1020 x 980 mm
Poids net	36 kg	65 kg	115 kg	115 kg	127 kg	250 kg



Conformes à la norme UNE-EN 453





PÉTRIN À SPIRALE DM-10

Cuve et tête fixes. Capacité : 5 kg de farine.

Pétrin à spirale avec cuve de 10 l, une vitesse, tête et cuve fixes.

		Capacité de la cuve	PVP HT
5501100	Pétrin à spirale DM-10 230-400/50/3 (TRIPHASE)	10 l	1.836€
5501105	Pétrin à spirale DM-10 230/50/1	10 l	1.836€

Inclus

- Une vitesse.
- Cuve et tête fixes.

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-20

Capacité : 12 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 20 l et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Modèles DM : tête et cuve fixes.
- Modèles DME : tête relevable et cuve extractible.

		Capacité de la cuve	PVP HT
5501120	Pétrin à spirale DM-20 230-400/50/3 (TRIPHASE)	20 l	2.442€
5501125	Pétrin à spirale DM-20 230/50/1	20 l	2.442€
5501127	Pétrin à spirale DM-20 2V 400/50/3	20 l	2.770€
5501170	Pétrin à spirale DME-20 230-400/50/3 (TRIPHASE)	20 l	3.127€
5501175	Pétrin à spirale DME-20 230/50/1	20 l	3.127€
5501177	Pétrin à spirale DME-20 2V 400/50/3	20 l	3.465€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DM(E)-33

Capacité : 17 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 33 l et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Modèles DM : tête et cuve fixes.
- Modèles DME : tête et cuve relevable.

		Capacité de la cuve	PVP HT
5501130	Pétrin à spirale DM-33 230-400/50/3 (TRIPHASE)	33 l	2.767€
5501135	Pétrin à spirale DM-33 230/50/1	33 l	2.767€
5501137	Pétrin à spirale DM-33 2V 400/50/3	33 l	3.122€
5501185	Pétrin à spirale DME-33 230-400/50/3 (TRIPHASE)	33 l	3.445€
5501190	Pétrin à spirale DME-33 230/50/1	33 l	3.445€
5501192	Pétrin à spirale DME-33 2V 400/50/3	33 l	3.798€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête et cuve fixes (modèles DM) ou tête relevable et cuve extractible (modèles DME).

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DME-40

Capacité : 25 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 40 litres et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Tête relevable et cuve extractible.

	Capacité de la cuve	PVP HT
5501140	Pétrin à spirale DME-40 230-400/50/3 (TRIPHASE)	40 l 3.699€
5501142	Pétrin à spirale DME-40 2V 400/50/3	40 l 4.087€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête relevable et cuve extractible.

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE DME-50

Capacité : 30 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 50 litres et une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Tête relevable et cuve extractible.

	Capacité de la cuve	PVP HT
5501150	Pétrin à spirale DME-50 230-400/50/3 (TRIPHASE)	50 l 3.884€
5501152	Pétrin à spirale DME-50 2V 400/50/3	50 l 4.261€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Tête relevable et cuve extractible.

Options

- Roues avec frein.



PÉTRIN À SPIRALE SM-75

Capacité : 40 kg de farine.

- Pétrin à spirale avec cuve de 75 litres, une ou deux vitesses.
- Minuterie de série.
- Tête et cuve fixes.

	Capacité de la cuve	PVP HT
5500160	Pétrin à spirale SM-75 230-400/50/3	75 l 5.959€
5500162	Pétrin à spirale SM-75 2V 400/50/3	75 l 6.549€

Inclus

- Modèles à une ou deux vitesses.
- Cuve et tête fixes.

Options

- Roues avec frein.

ACCESOIRES

Kit roues pour pétrins à spirale



6504427 Kit roues 75 mm SM / DM (4)

PVP HT
42€





Formeuse à pizza

Machine formeuse de pâte

Laminoir pour former les fonds des pizzas de différentes épaisseurs.



Fonctionnement efficace et durabilité

- Avec système de démarrage automatique exclusif. Possibilité de fonctionnement en continu.
- Le fonctionnement par senseur réduit l'usure des composants mécaniques.
- Consommation d'énergie optimisée.
- Possibilité de fonctionnement en continu.
- Fabrication en acier inox.

Polyvalence et sécurité d'utilisation

- DF-30 / DF-40 : rouleau supérieur incliné.
- DF-40P : rouleaux parallèles.
- DF-30 / DF-40 : idéal pour les pizzas rondes grâce à la présence du balance centrale.
- Système de transmission à engrenages.
- Épaisseurs sélectionnables sur les deux rouleaux.
- Épaisseurs ajustables de 0 à 5 mm.
- Protection des rouleaux en plexiglas transparent pour une sécurité maximale sans altérer la visibilité.

	DF-30	DF-40	DF-40P
Diamètre de pizza	140 - 290 mm	260 - 400 mm	260 - 400 mm
Puissance totale	240 W	240 W	240 W
Dimensions extérieures	480 x 380 x 660 mm	590 x 440 x 790 mm	590 x 440 x 720 mm
Poids net	28 kg	37 kg	38 kg



Démarrage par capteur

Système de démarrage automatique exclusif.





FORMEUSE À PIZZA DF-30

Diamètre pizza Ø 140 mm - 290 mm. Rouleau supérieur incliné.

	PVP HT
5500053 Formeuse pizza DF-30 230/50-60/1	1.536€



FORMEUSE À PIZZA DF-40

Diamètre pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rouleau supérieur incliné.

	PVP HT
5500054 Formeuse pizza DF-40 230/50-60/1	1.661€



FORMEUSE À PIZZA DF-40P

Diamètre pizza Ø 260 mm - 400 mm. Rouleaux parallèles.

	PVP HT
5500055 Formeuse pizza DF-40P 230/50-60/1	1.758€





Friteuses professionnelles

Friteuse professionnelle série gastronorm, bac soudé et friteuses sur pieds



- Vaste gamme de friteuses industrielles électriques.
- Fabriquées en acier inoxydable.
- Capacité de 5 à 14 litres. Modèles simples et doubles.
- Modèles à poser sur table ou modèles sur pieds.

SÉRIE GASTRONORM

Friteuses électriques à poser sur table avec tête mobile

- Modèles de 5 et 8 litres. Disponible en version simple et double.
- Fabriquée en acier inoxydable.
- Tête mobile pour un nettoyage facile, rapide et sûr.
- Thermostat réglable.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Système de sécurité totale.
- Système de protection des éléments chauffants en acier inoxydable.

FRITEUSE PF-6

Friteuse électrique avec une cuve de 5 litres. Bac extractible.



	Contenance de la cuve	PVP HT
5130132 Friteuse PF-6 230/50-60/1	1 x 5 l	296€

Inclus

- Panier.

FRITEUSE PF-6+6

Friteuse électrique avec double bacs de 5+5 litres. Bacs extractibles.



	Contenance de la cuve	PVP HT
5130137 Friteuse PF-6+6 230/50-60/1	2 x 5 l	557€

Inclus

- Paniers.



FRITEUSE PF-10 - MONOPHASÉE

Friteuse électrique avec une cuve de 8 litres. Modèle en monophasé.



	Contenance de la cuve	PVP HT
5130143 Friteuse PF-10 230/50-60/1	1 x 8 l	387€

Inclus

- Panier.

FRITEUSE PF-10 - TRIPHASÉE

Friteuse électrique avec une cuve de 8 litres. Modèle en triphasé.



	Contenance de la cuve	PVP HT
5130142 Friteuse PF-10 400/50-60/3N	1 x 8 l	542€

Inclus

- Panier.

FRITEUSE PF-10+10 - MONOPHASÉE

Friteuse électrique avec double bacs de 8+8 litres. Modèle en monophasé.



	Contenance de la cuve	PVP HT
5130148 Friteuse PF-10+10 230/50-60/1	2 x 8 l	736€

Inclus

- Paniers.

FRITEUSE PF-10+10 - TRIPHASÉE

Friteuse électrique avec double bacs de 8+8 litres. Modèle en triphasé.



	Contenance de la cuve	PVP HT
5130147 Friteuse PF-10+10 400/50-60/3N	2 x 8 l	1.011€

Inclus

- Paniers.





FRITEUSES DE TABLE AVEC CUVE SOUDÉE

Modèle équipé d'une cuve soudée et d'un robinet de vidange

- Modèles de 8 et 12 litres. Disponibles en version simple et double.
- Fabriquées en acier inoxydable de grande qualité.
- Pourvues d'un robinet de vidange
- Thermostat réglable et de sécurité.
- Témoins lumineux de mise en marche et de température.



FRITEUSE FE-8

Bac soudé. 8 litres. Modèle en monophasé.
Friteuse avec bac soudé muni d'un robinet de vidange.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130116 Friteuse FE-8 230/50-60/1	1 x 8 l	1.085€

Inclus

- Panier.



FRITEUSE FE-8+8

Double bac soudé. 8+8 litres. Modèle en monophasé.
Friteuse avec 2 bacs soudés munis d'un robinet de vidange.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130118 Friteuse FE-8+8 230/50-60/1	2 x 8 l	2.296€

Inclus

- 2 paniers.



FRITEUSE FE-9

Bac soudé. Capacité: 8 litres. Modèle en triphasé.
Friteuse avec bac soudé muni d'un robinet de vidange.
Grande puissance.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130120 Friteuse FE-9 400/50-60/3N	1 x 8 l	1.237€

Inclus

- Panier.



FRITEUSE FE-9+9



Double bac soudé. 8+8 litres. Modèle en triphasé.
Friteuse avec 2 bacs soudés munis d'un robinet de vidange.
Grande puissance.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130125 Friteuse FE-9+9 400/50-60/3N	2 x 8 l	2.237€

Inclus

- 2 paniers.

FRITEUSE FE-12



Bac soudé. Capacité: 12 litres. Modèle en triphasé.
Friteuse avec bac soudé muni d'un robinet de vidange.
Grande puissance.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130122 Friteuse FE-12 400/50-60/3N	1 x 12 l	1.442€

Inclus

- Panier.

FRITEUSE FE-12+12



Double bac soudé. 12+12 litres. Modèle en triphasé.
Friteuse avec 2 bacs soudés munis d'un robinet de vidange.
Grande puissance.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130127 Friteuse FE-12+12 400/50-60/3N	2 x 12 l	2.525€

Inclus

- 2 paniers.





FRITEUSE AVEC CUVE SOUDÉE SUR PIED

Modèles équipés d'une cuve soudée et d'un robinet de vidange

- Friteuses sur pied.
- Cuve soudée.
- Pourvues d'un robinet de vidange.
- Fabriquées en acier inoxydable.
- Thermostat réglable et de sécurité.
- Témoins lumineux de mise en marche et de température.



FRITEUSE FE-15

Modèle sur pied avec bac soudé. Capacité 14 litres.

Friteuse avec bac soudé muni d'un robinet de vidange.
Grande puissance.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130130 Friteuse FE-15 (9 Kw) 400/50-60/3N	1 x 14 l	1.908€

Inclus

- Panier.



FRITEUSE FE-15+15

Modèle double sur pieds avec bacs soudés. Capacité 14+14 litres.

Friteuse avec deux bacs soudés munis d'un robinet de vidange.
Grande puissance.

	Contenance de la cuve	PVP HT
5130135 Friteuse FE-15+15 (2 x 9 Kw) 400/50-60/3N	2 x 14 l	3.466€

Inclus

- 2 paniers.



Plaques à snacker électriques

Plancha électriques pour bars et cafétérias



- Planchas électriques.
- Fabriquées en acier inoxydable.
- Modèles électriques disponibles avec surface en vitrocéramique ou en fonte.

	PLAQUES À SNACKER VITRO-GRILL GAMME GV		PLAQUE À SNACKER ELECTRIQUES EN FONTE					
	GV-6	GV-10	GRS-5	GL/GLM/GRM-6	GRL-10	GLD-10	GRD/GLL-10	
Surface de la plaque	368 x 248 mm	538 x 248 mm	255 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	550 x 245 mm	
Surface vitrocéramique	oui	oui	-	-	-	-	-	
Surface en fonte	-	-	oui	oui	oui	oui	oui	
PUISSEANCE								
Puissance totale	3000 W	3400 W	1800 W	3600 W	2100 W	2900 W	3600 W	
DIMENSIONS EXTÉRIEURES								
Largeur	465 mm	635 mm	400 mm	690 mm	690 mm	690 mm	690 mm	
Profondeur	440 mm	440 mm	430 mm	430 mm	380 mm	430 mm	430 mm	
Hauteur	245 mm	245 mm	240 mm	240 mm	180 mm	240 mm	240 mm	
Poids net	15 kg	21.5 kg	20 kg	35 kg	24 kg	30 kg	35 kg	

PLAQUES À SNACKER VITRO-GRILL GAMME GV

Planchas avec plaque supérieure, surfaces des deux plaques en vitrocéramique.

Les surfaces vitrocéramiques inférieure et supérieure permettent une cuisson directe.

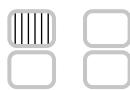
- Modèles moyens et doubles avec plaques lisses et cannelées.
- Fabriquées en acier inoxydable.
- Dosseret en acier inoxydable facile à nettoyer.
- Tiroir de récupération des graisses frontal facile à extraire.
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- Chauffage très rapide : réduit les temps d'attente et économise de l'énergie.



PLAQUE À SNACKER VITRO-GRILL GV-6

Plaque à snacker vitro-grill moyenne avec couvercle.

Plaque inférieure lisse, et supérieure lisse ou nervurée (selon modèle).



	PVP HT
5130366 Vitro grill GV-6LA 230/50-60/1 (lisse - nervurée)	982€
5130361 Vitro grill GV-6LL 230/50-60/1 (lisse - lisse)	962€

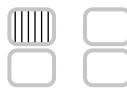




PLAQUE À SNACKER VITRO-GRILL GV-10

Plaque à snacker vitro-grill double à couvercle.

Plaque inférieure lisse, et double couvercle supérieur lisse ou nervuré (selon modèle).



		PVP HT
5130371	Vitro grill GV-10LA 230/50-60/1 (lisse - nervurée)	1.625€
5130376	Vitro grill GV-10LL 230/50-60/1 (lisse - lisse)	1.594€

PLAQUE À SNACKER ELECTRIQUES EN FONTE

Plaque à snacker electriques en Fonte

Plaques électriques en fonte idéales pour la restauration

- Corps en acier inoxydable.
- Plaques en fonte rainurées, lisses ou combinées.
- Disponibles en plusieurs tailles, avec couvercle, sans couvercle ou combinées.
- Les plaques supérieures sont ajustables en fonction des besoins en hauteur, basculants et avec frein.
- Équipées d'un thermostat réglable jusqu'à 250°C.
- Récupérateur de graisse frontal.



PLAQUE À SNACKER GRS-5

Plaque à snacker nervurée simple.

Plaque à snacker électrique nervurée simple en fonte.



		PVP HT
5100030	Grill GRS-5 230/50-60/1 (nervurée)	585€



PLAQUES À SNACKER GL-6 / GLM-6 / GRM-6

Plaques à snacker électriques mixtes moyennes

Plaque à snacker électrique moyenne en fonte.

- GL-6: base lisse et couvercle-grill supérieur nervuré.
- GLM-6: base et couvercle-grill supérieur lisses..
- GRM-6: base et couvercle-grill supérieur nervurés.



		PVP HT
5100038	Grill GL-6 230/50-60/1 (lisse - nervurée)	691€
5100042	Grill GLM-6 230/50-60/1 (lisse - lisse)	691€
5100032	Grill GRM-6 230/50-60/1 (nervurée - nervurée)	691€



PLAQUE À SNACKER GRL-10

Plaque à snacker lisse double (sans couvercle-grill).

Plaque à snacker électrique lisse double en fonte.



	PVP HT
--	--------

5100039	Grill GRL-10 230/50-60/1 (lisse)	613€
---------	----------------------------------	------

PLAQUE À SNACKER GLD-10

Plaque à snacker mixte double.

Plaque à snacker électrique mixte double en fonte.

Une moitié de la base est lisse et sans couvercle-grill, l'autre moitié est nervurée avec son couvercle-grill nervuré.



	PVP HT
--	--------

5100037	Grill GLD-10 230/50-60/1 (1/2 lisse inf - 1/2 nervurée inf+sup)	793€
---------	---	------

PLAQUES À SNACKER GRD-10 / GLL-10

Plaques à snacker doubles.

Plaque à snacker électrique double en fonte.

- GRD-10: base et couvercle-grill nervurés
- GLL-10: base et couvercle-grill lisses.



	PVP HT
--	--------

5100035	Grill GRD-10 230/50-60/1 (nervurée - nervurée)	995€
---------	--	------

5100043	Grill GLL-10/2 230/50-60/1 (lisse - lisse)	995€
---------	--	------





Plaques à snacker à gaz

Planchas avec plaque en acier ou chrome dur

- Planchas à gaz.
- Fabriquées en acier inoxydable.
- Disponibles avec surface en acier ou en chrome dur.



	SPG-601	SPG-801	SPG-1001	SPC-601	SPC-801
Surface de la plaque	583 x 395 mm	783 x 395 mm	983 x 395 mm	555 x 400 mm	755 x 400 mm
Brûleurs	2	3	3	2	3
Surface en acier	oui	oui	oui	-	-
Surface en chrome dur	-	-	-	oui	oui
PIUSSANCE					
Puissance totale	5500 W	8250 W	9300 W	6000 W	8700 W
DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Largeur	600 mm	800 mm	1020 mm	600 mm	800 mm
Profondeur	507 mm				
Hauteur	234 mm				
Poids net	19 kg	26 kg	36 kg	35 kg	52 kg

PLAQUE À SNACKER GAZ SPG-601

Plaque à snacker à gaz, surface en acier.

- Plaque en acier de 6 mm d'épaisseur.
- Surface de la plaque 583 x 395 mm.
- 2 brûleurs.



PVP HT

634€

Inclus

- Injecteurs pour LPG (installés).
- Injecteurs interchangeables pour gaz naturel.

PLAQUE À SNACKER GAZ SPG-801

Plaque à snacker à gaz, surface en acier.

- Plaque en acier de 6 mm d'épaisseur.
- Surface de la plaque 783 x 395 mm.
- 3 brûleurs.



PVP HT

850€

Inclus

- Injecteurs pour LPG (installés).
- Injecteurs interchangeables pour gaz naturel.



PLAQUE À SNACKER GAZ SPG-1001

Plaque à snacker à gaz, aire de cuisson en acier.

- Plaque en acier de 6 mm d'épaisseur.
- Surface de la plaque 983 x 395 mm.
- 3 brûleurs.



	PVP HT
5130322 Plaque à snacker SPG-1001 gaz	1.069€

Inclus

- Injecteurs pour LPG (installés).
- Injecteurs interchangeables pour gaz naturel.

PLAQUE À SNACKER GAZ SPC-601

Plaque à snacker à gaz, surface en chrome dur.

- Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur avec revêtement en chrome dur.
- Surface de la plaque 560 x 400 mm.
- 2 brûleurs.



	PVP HT
5130332 Plaque à snacker SPC-601 gaz	1.384€

Inclus

- Injecteurs pour LPG (installés).
- Injecteurs interchangeables pour gaz naturel.

PLAQUE À SNACKER GAZ SPC-801

Plaque à snacker à gaz, surface en chrome dur.

- Plaque en acier rectifié de 15 mm d'épaisseur avec revêtement en chrome dur.
- Surface de la plaque 760 x 400 mm.
- 3 brûleurs.



	PVP HT
5130337 Plaque à snacker SPC-801 gaz	1.737€

Inclus

- Injecteurs pour LPG (installés).
- Injecteurs interchangeables pour gaz naturel.





Bains-marie

Bains-marie à poser ou sur chariot

Table-top or trolley-mounted bain-maries.

- Entièrement fabriqués en acier inoxydable AISI304, 18/10.
- Thermostat digital réglable 30° - 90°C.
- Bacs non inclus.



BAIN-MARIE SUR TABLE

Pour bacs GN 1/1 de 150 mm.

- Chauffe avec résistance de 2000 W.
- Équipé d'un robinet de vidange.



		PVP HT
5841111	Bain-marie sur table BMS-111 - 1 x GN 1/1 - 590 x 430 x 300 mm - 230/50-60/1	995€
5841211	Bain-marie sur table BMS-211 - 2 x GN 1/1 - 700 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	1.175€
5841311	Bain-marie sur table BMS-311 - 3 x GN 1/1 - 1050 x 580 x 300 mm - 230/50-60/1	1.419€

Options

- Bacs gastronorm.

BAIN-MARIE SUR CHARIOT

Bain-marie sur chariot pour bacs GN.

- Chauffe avec résistance de 2000 W.
- Équipé d'un robinet de vidange.



		PVP HT
5845111	Bain-marie sur chariot BMC-111 - 1 x GN 1/1 - 710 x 450 x 900 mm - 230/50-60/1	1.296€
5845211	Bain-marie sur chariot BMC-211 - 2 x GN 1/1 - 710 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.508€
5845311	Bain-marie sur chariot BMC-311 - 3 x GN 1/1 - 1200 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.815€
5845411	Bain-marie sur chariot BMC-411 - 4 x GN 1/1 - 1500 x 640 x 900 mm - 230/50-60/1	1.970€

Options

- Bacs gastronorm.



Stérilisateurs de couteaux

Lampe UV germicide : assure une hygiène microbiologique parfaite

L'armoire de stérilisation de couteaux conserve l'hygiène de vos accessoires de coupe dans la cuisine professionnelle. Elle désinfecte et stérilise.



- Fabriqué en acier inoxydable AISI 430 et matériau acrylique avec protection UV.
- Minuterie de 120 minutes.
- Stérilisation de couteaux en moins de 30 minutes: solution HACCP.
- Support de couteaux non magnétique: ne détériore pas le fil de la lame.

	EC-30
Puissance totale	15 W
Capacité du couteau	25 - 30
Dimensions extérieures	482 x 155 x 613 mm
Dimensions intérieures	480 x 124 x 470 mm
Poids net	8 kg



STÉRILISATEUR DE COUTEAUX EC-30

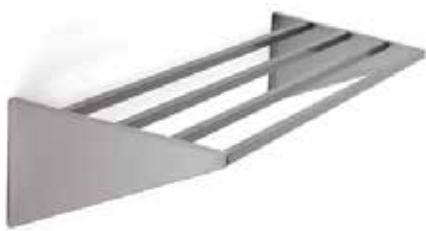
Capacité: 25 - 30 unités.

- Puissance 15 W.
- Capacité: 25 - 30 unités.
- Dimensions: 482 x 155 x 613 mm.
- Poids net: 8 kg.

PVP HT
407€

5130580 | Stérilisateur de couteaux EC-30 230/50-60/1

Étagères murales



ÉTAGÈRES MURALES FIXES À TUBES

Disponible en plusieurs dimensions.

Étagères murales en inox.

PVP HT
251€
264€
361€
413€
471€





Chariots de service

- Chariot soudé avec châssis en tube d'acier inoxydable 18/10.
- Étagères embouties avec surfaces parfaitement arrondies et insonorisées, en acier inoxydable 18/10 parfaitement soudées.
- 4 roues pivotantes en caoutchouc, dont deux avec frein, de diamètre 125 mm.
- Pare-chocs en caoutchouc.



CHARIOTS DE TRANSPORT

Pour transporter des éléments de cuisine.

- Capacité de charge par étagère : 70 kg.
- Chariots avec 2, 3 ou 4 étagères.

		PVP HT
5860208	Chariot de transport 2 étagères - 800 x 500 mm - CS-208	584€
5860209	Chariot de transport 2 étagères - 900 x 500 mm - CS-209	577€
5860210	Chariot de transport 2 étagères - 1000 x 600 mm - CS-210	714€
5860308	Chariot de transport 3 étagères - 800 x 500 mm - CS-308	681€
5860309	Chariot de transport 3 étagères - 900 x 500 mm - CS-309	730€
5860310	Chariot de transport 3 étagères - 1000 x 600 mm - CS-310	958€
5860409	Chariot de transport 4 étagères - 900 x 500 mm - CS-409	1.041€
5860410	Chariot de transport 4 étagères - 1000 x 600 mm - CS-410	1.256€



CHARIOTS DE TRANSPORT RENFORCÉS

Pour transporter des éléments de cuisine.

- Capacité de charge par étagère : 130 kg.
- Chariots avec 2 ou 3 étagères.

		PVP HT
5860510	Chariot de transport renforcé 2 étagères - 1000 x 600 mm - CSR-210	997€
5860610	Chariot renforcé de transport 3 étagères - 1000 x 600 mm - CSR-310	1.218€



CHARIOTS À GLISIÈRES GASTRONORM

Pour le transport de bacs GN.

Chariots hauts et bas avec glissières pour bac gastronorm.

- Chariots soudés avec structure à tubes carrés inox AISI 304 de 25 x 25 x 1.2 mm.
- Glissières inox AISI 304 en "C" avec butée arrière.
- Roues Ø125 mm dont 2 avec frein.
- Pare-chocs en caoutchouc.

Chariots bas à glissières gastronorm

- Plateau supérieur en AISI 304 épaisseur 1/1 satiné.
- Polyvalent: le modèle 7 x GN 2/1 sert aussi pour 14 x GN 1/1
- Espace entre les glissières: 76 mm.

Chariots hauts à glissières gastronorm

- Polyvalent: le modèle 17 x GN 2/1 sert aussi pour 34 x GN 1/1
- Espace entre les glissières: 77 mm.

		PVP HT
5860711	Chariot à glissières avec plateau supérieur 7 x GN 1/1 CG-711	538€
5860721	Chariot à glissières avec plateau supérieur 7 x GN 2/1 CG-721	660€
5861711	Chariot à glissières 17 x GN 1/1 CG-1711	691€
5861721	Chariot à glissières 17 x GN 2/1 CG-1721	864€



CHARIOTS À GLISIÈRES POUR PLATEAUX À PÂTISSERIE

Pour le transport de plateaux à boulangerie-pâtisserie.

Chariot haut avec glissières pour plateaux.

- Chariots soudés à structure à tubes carrés inox AISI 304 de 25 x 25 x 1.2 mm.
- Glissières en « L » en inox AISI 304 avec butée arrière.
- Roues de Ø 125 mm, dont deux avec frein.
- Pare-chocs en caoutchouc.
- Espace vertical entre glissières : 86 mm.

		PVP HT
5861664	Chariot à glissières 16 x 600 x 400 mm CG-1664	864€





Bacs gastronorm

Fabrication en acier inox 18/10 de la meilleure qualité, leurs dimensions communes ont été homologuées en Europe sous la norme EN-631.



Ces bacs peuvent s'utiliser avec n'importe quel appareil qui utilise les dimensions G/N, vitrines, armoires frigo, fours mixtes, fours à convection, chariots de transport, self-service, etc.

BACS GASTRONORM DE BASE

Bacs gastronorm



		PVP HT
9050020	Bac 2/1 de 20 (530 x 650 x 20 mm)	66€
9050040	Bac 2/1 de 40 (530 x 650 x 40 mm)	73€
9050050	Bac 2/1 de 65 (530 x 650 x 65 mm)	86€
9050100	Bac 2/1 de 100 (530 x 650 x 100 mm)	101€
9050150	Bac 2/1 de 150 (530 x 650 x 150 mm)	137€
9050200	Bac 2/1 de 200 (530 x 650 x 200 mm)	157€
9051020	Bac 1/1 de 20 (530 x 325 x 20 mm)	27€
9051040	Bac 1/1 de 40 (530 x 325 x 40 mm)	33€
9051050	Bac 1/1 de 65 (530 x 325 x 65 mm)	39€
9051100	Bac 1/1 de 100 (530 x 325 x 100 mm)	48€
9051150	Bac 1/1 de 150 (530 x 325 x 150 mm)	75€
9051200	Bac 1/1 de 200 (530 x 325 x 200 mm)	84€
9052020	Bac 2/3 de 20 (354 x 325 x 20 mm)	37€
9052040	Bac 2/3 de 40 (354 x 325 x 40 mm)	37€
9052050	Bac 2/3 de 65 (354 x 325 x 65 mm)	39€
9052100	Bac 2/3 de 100 (354 x 325 x 100 mm)	48€
9052150	Bac 2/3 de 150 (354 x 325 x 150 mm)	63€
9052200	Bac 2/3 de 200 (354 x 325 x 200 mm)	75€
9053020	Bac 1/2 de 20 (265 x 325 x 20 mm)	22€
9053040	Bac 1/2 de 40 (265 x 325 x 40 mm)	24€
9053050	Bac 1/2 de 65 (265 x 325 x 65 mm)	24€
9053100	Bac 1/2 de 100 (265 x 325 x 100 mm)	34€
9053150	Bac 1/2 de 150 (265 x 325 x 150 mm)	52€
9053200	Bac 1/2 de 200 (265 x 325 x 200 mm)	62€
9053024	Bac 2/4 de 20 (530 x 162 x 20 mm)	23€
9053044	Bac 2/4 de 40 (530 x 162 x 40 mm)	38€
9053054	Bac 2/4 de 65 (530 x 162 x 65 mm)	39€
9053104	Bac 2/4 de 100 (530 x 162 x 100 mm)	62€
9054020	Bac 1/3 de 20 (176 x 325 x 20 mm)	20€
9054040	Bac 1/3 de 40 (176 x 325 x 40 mm)	20€
9054050	Bac 1/3 de 65 (176 x 325 x 65 mm)	23€
9054100	Bac 1/3 de 100 (176 x 325 x 100 mm)	33€
9054150	Bac 1/3 de 150 (176 x 325 x 150 mm)	42€
9054200	Bac 1/3 de 200 (176 x 325 x 200 mm)	52€
9055050	Bac 1/4 de 65 (265 x 162 x 65 mm)	20€
9055100	Bac 1/4 de 100 (265 x 162 x 100 mm)	30€
9055150	Bac 1/4 de 150 (265 x 162 x 150 mm)	38€
9055200	Bac 1/4 de 200 (265 x 162 x 200 mm)	52€
9056050	Bac 1/6 de 65 (176 x 162 x 65 mm)	20€
9056100	Bac 1/6 de 100 (176 x 162 x 100 mm)	23€
9056150	Bac 1/6 de 150 (176 x 162 x 150 mm)	30€
9057050	Bac 1/9 de 65 (176 x 108 x 65 mm)	24€
9057100	Bac 1/9 de 100 (176 x 108 x 100 mm)	24€



BACS GASTRONORM PERFORÉS

Bacs gastronorm perforés.



		PVP HT
9050042	Bac perforé 2/1 de 40 (530 x 650 x 40 mm)	114€
9050052	Bac perforé 2/1 de 65 (530 x 650 x 65 mm)	131€
905102	Bac perforé 2/1 de 100 (530 x 650 x 100 mm)	198€
9051042	Bac perforé 1/1 de 40 (530 x 325 x 40 mm)	69€
9051052	Bac perforé 1/1 de 65 (530 x 325 x 40 mm)	73€
9051102	Bac perforé 1/1 de 100 (530 x 325 x 100 mm)	95€
9051152	Bac perforé 1/1 de 150 (530 x 325 x 150 mm)	126€
9051202	Bac perforé 1/1 de 200 (530 x 325 x 200 mm)	157€
9052042	Bac perforé 2/3 de 40 (354 x 325 x 40 mm)	60€
9052052	Bac perforé 2/3 de 65 (354 x 325 x 65 mm)	61€
9052102	Bac perforé 2/3 de 100 (354 x 325 x 100 mm)	77€
9052152	Bac perforé 2/3 de 150 (354 x 325 x 150 mm)	95€
9052202	Bac perforé 2/3 de 200 (354 x 325 x 200 mm)	109€
9053042	Bac perforé 1/2 de 40 (265 x 325 x 40 mm)	48€
9053052	Bac perforé 1/2 de 65 (265 x 325 x 65 mm)	52€
9053102	Bac perforé 1/2 de 100 (265 x 325 x 100 mm)	67€
9053152	Bac perforé 1/2 de 150 (265 x 325 x 150 mm)	81€
9053202	Bac perforé 1/2 de 200 (265 x 325 x 200 mm)	105€

COUVERCLE DE BASE

Couvercle de base avec poignées encastrées pour bacs gastronorm.
Couvercle 2/4 sans poignées.



		PVP HT
9251300	Couvercle standard 1/1	34€
9252300	Couvercle standard 2/3	29€
9253300	Couvercle standard 1/2	22€
9253344	Couvercle standard 2/4 (sans poignées)	24€
9254300	Couvercle standard 1/3	18€
9255300	Couvercle standard 1/4	17€
9256300	Couvercle standard 1/6	14€
9257300	Couvercle standard 1/9	13€

COUVERCLE AVEC ORIFICE POUR LOUCHE

Couvercle avec orifice pour louche pour bacs gastronorm.



		PVP HT
9251320	Couvercle avec encoche pour louc 1/1	43€
9252320	Couvercle avec encoche pour louc 2/3	42€
9253320	Couvercle avec encoche pour louc 1/2	38€
9254320	Couvercle a/encoche p/louc 1/3	27€
9255320	Couvercle a/encoche p/louc 1/4	24€
9256320	Couvercle a/encoche p/louc 1/6	23€
9257320	Couvercle a/encoche p/louc 1/9	17€





COUVERCLE ÉTANCHE AVEC JOINT

Couvercle avec joint hermétique pour bacs gastronorm.



		PVP HT
9251360	Couvercle avec joint 1/1	120€
9252360	Couvercle avec joint 2/3	90€
9253360	Couvercle avec joint 1/2	84€
9254360	Couvercle avec joint 1/3	70€

COUVERCLE ÉTANCHE AVEC JOINT HERMÉTIQUE ET VALVE

Couvercle avec joint hermétique et valve pour bacs gastronorm.



		PVP HT
9251365	Couvercle avec joint et valve 1/1	159€
9253365	Couvercle avec joint et valve 1/2	116€
9254365	Couvercle avec joint et valve 1/3	100€

DOUBLE-FOND PERFORÉ

Double-fond perforé que l'on place dans des bacs gastronorm.
Avec des trous de Ø 10 mm et hauteur de 17 mm.



		PVP HT
9651600	Plaque de fond perforée 1/1 (530 x 325 x 17 mm)	66€
9652600	Plaque de fond perforée 2/3 (354 x 325 x 17 mm)	60€
9653600	Plaque de fond perforée 1/2 (265 x 325 x 17 mm)	42€
9654600	Plaque de fond perforée 1/3 (176 x 325 x 17 mm)	43€



PLATEAUX

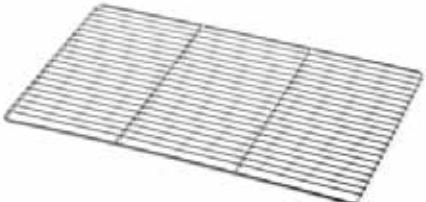
Plateaux avec rebords droits.



		PVP HT
9350520	Plateau 2/1 de 20 (530 x 650 x 20 mm)	75€
9350540	Plateau 2/1 de 40 (530 x 650 x 40 mm)	87€
9351510	Plateau 1/1 de 10 (530 x 325 x 10 mm)	29€
9351520	Plateau 1/1 de 20 (530 x 325 x 20 mm)	29€
9351540	Plateau 1/1 de 40 (530 x 325 x 40 mm)	34€
9352520	Plateau 2/3 de 20 (354 x 325 x 20 mm)	27€
9352540	Plateau 2/3 de 40 (354 x 325 x 40 mm)	24€
9353520	Plateau 1/2 de 20 (265 x 325 x 20 mm)	20€
9353540	Plateau 1/2 de 40 (265 x 325 x 40 mm)	20€

GRILLES

Grilles gastronorm.



		PVP HT
9770700	Grille 2/1 (530 x 650 mm)	57€
9771700	Grille 1/1 (530 x 325 mm)	29€
9772700	Grille 2/3 (354 x 325 mm)	24€

BARRES DE SÉPARATION

Barres de séparation pour bacs gastronorm.



		PVP HT
9559001	Barrette de composition de 325	22€
9559005	Barrette de composition de 530	27€



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Commandes

- Les commandes devront nous parvenir par e-mail ou sur www.sammic.fr de façon à éliminer les risques de mauvaise transcription ou interprétation et en utilisant les références du catalogue-tarif SAMMIC en vigueur.
- Toute condition consignée par l'acheteur sur sa commande et ne s'ajustant pas aux présentes conditions générales de vente, sera considérée comme nulle, sauf si notre acceptation est consignée par écrit sur la confirmation écrite de la commande.

Délais

- Notre matériel est Franco à partir de 600 Euros net hors-taxes et tout port en Express sera intégralement facturé.
- Expéditions sous 24 à 72 heures (sauf rupture de stock). Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part.
- Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison, que nous aurions pu accepter à la passation de la commande, sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

Livraisons

- Nos expéditions, même en Franco, sont faites aux risques et périls du destinataire. Ce dernier doit donc **EXAMINER MINUTIEUSEMENT** la marchandise qu'il reçoit, et faire des **RÉSERVES ÉCRITES** sur le bordereau du transporteur. **EN MENTIONNANT LES AVARIES OU DÉGÂTS OCCASIONNÉS PENDANT LE TRANSPORT**. Si votre livraison après déballage est intacte, vous n'avez qu'à signer et tamponner le bon de transport. En cas de matériel endommagé, il vous faudra indiquer sur le bon émargé **TOUS** les chocs ou avaries constatés et refuser la marchandise. Les mentions « sous réserve de déballage », « emballage intact » ou « en bon état » n'ont aucune valeur légale.
- Votre signature fera foi d'accord et vous engage à l'acceptation du colis.

Paiement

- Toute commande dont le prix net hors-taxes est inférieur à 120 Euros sera envoyée en contre-remboursement.
- Pour une première commande de matériel, un paiement comptant est exigé (escompte 2%).
- Pour les commandes ultérieures, le règlement s'effectuera selon les conditions définies préalablement avec notre Société.
- Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, entraînera de plein droit et sans aucune formalité, des intérêts sur les sommes non payées au taux de 2,50% par mois. En cas de non-paiement à l'échéance, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice.
- Les pièces détachées sont envoyées en port dû.

Garantie

- Notre matériel est garanti un an à compter du jour de la livraison de ce dernier. Cette garantie pourra s'étendre à 18 mois en remplissant correctement la fiche de garantie qui se trouve sur notre site internet.
- Notre garantie s'applique aux pièces ayant un défaut de matière ou de fabrication, mais en aucun cas aux avaries dues

à la brutalité, mauvaise installation, mauvaise utilisation ou manque d'entretien. Dans tous les cas, tout le frais résultant des réparations sous-garantie (port, emballage, etc...) seront à la charge de l'acheteur. La Société SAMMIC n'est responsable que des engagements pris par elle et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le vendeur, en dehors des présentes conditions de vente.

- Le fait que l'installation soit réalisée par le client final lui-même, sans supervision de la part du fournisseur, du client distributeur ou du Service Technique agréé par le fournisseur, et que cette installation génère un mauvais fonctionnement ou une panne de l'équipement sera considéré comme une infraction grave et pourra impliquer la perte des droits de garantie.
- Toute vente qui de par ses caractéristiques nécessite une installation par Sammic ou n'importe lequel de ses Services Officiels devra être autorisée et faire l'objet d'un accord préalable.

Machines spéciales

- Toute machine ayant des caractéristiques différentes de celles qui sont proposées sur ce Catalogue-tarif aura un prix majoré d'un minimum de 3% sur le P.V.P. et un délai de livraison de 40 jours. SAMMIC devra, pour chaque cas, confirmer la possibilité de fabriquer ce genre de machine spéciale.

Retour de marchandise

- Sauf autorisation expresse de SAMMIC, tout retour de marchandise sera refusé.
- En cas d'autorisation, la marchandise devra être retournée à l'intérieur de son emballage d'origine et en port payé. Le client devra toujours payer un minimum de 10% du prix de cette marchandise en frais de retour, d'essais et d'inspection. Toutefois, et selon le cas, une estimation différente pourra être envisagée.

Réserve de propriété

- Toute vente du matériel de SAMMIC n'est effective qu'après PAIEMENT INTÉGRAL de la facture correspondante. En cas de non-paiement à l'échéance prévue, la marchandise reste notre entière propriété jusqu'au règlement complet du prix.

Juridiction

- Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Bayonne pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

Notes

1. Les prix indiqués sur ce tarif sont des prix publics hors taxes.
2. Ce tarif annule tous les tarifs précédents.
3. **DIMENSIONS** de chaque appareil su tarif : **LARGEUR X PROFONDEUR X HAUTEUR**.
4. SAMMIC se réserve le droit de modifier ses appareils afin d'y apporter ses dernières techniques.
5. Tout article dont la référence commence para 5, 6 ou 9, n'est pas fabriqué par SAMMIC.



AUTORISATION POUR LA PUBLICATION D'IMAGES, DOCUMENTATION ET PRIX SAMMIC

Utilisation des images et de la documentation propriété de Sammic

L'usage d'images et documentation **publique** du site web de Sammic est autorisé aux distributeurs qui ont expressément accepté les présentes conditions. En cas d'utilisation sur le web, leur usage est autorisé si et seulement si l'origine du matériel utilisé est indiquée par le biais d'un lien vers la page web de Sammic www.sammic.fr

La publication des images de Sammic sur les réseaux sociaux de nos distributeurs sont permis seulement si le compte Sammic est mentionné sur le réseau social ou il est publié

Facebook: [@sammicglobal](#)

Twitter: [@sammicglobal](#)

Instagram: [@sammic_official](#)

Linkedin: SAMMIC S.L.

Youtube: link a www.sammic.fr

Autres réseaux sociaux: link a www.sammic.fr

Ces normes sont applicables non seulement aux images qui sont la propriété de Sammic mais aussi à toutes les images envoyées aux distributeurs.

La publication de la documentation Sammic **exclusivement** fournie dans la zone d'accès restreint ou nécessitant une connexion par mot de passe de la part du distributeur pour y accéder n'est pas autorisée.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR LE CONTENU « SAMMIC » CRÉÉ PAR LES PARTENAIRES ET IMPORTATEURS EXCLUSIFS DE SAMMIC

Les importateurs exclusifs de Sammic peuvent créer des sites web et des comptes sur les réseaux sociaux spécialement dédiés aux produits Sammic.

Ces importateurs doivent s'identifier comme tels et utiliser le logo fourni par Sammic conçu spécialement à cet effet (« Partenaire Sammic »).

De plus, il est catégoriquement établi l'interdiction d'utiliser la marque SAMMIC, SAMIC ou FAMMNIC en tant que nom de domaine, URL ou adresse de site web, titre du site web ou logo associé, que ce soit en totalité ou en partie. Une telle utilisation est expressément interdite sans l'autorisation expresse préalable de SAMMIC S.L.

Sur les sites web et les réseaux sociaux de nos importateurs et partenaires, ils peuvent publier leur propre contenu ou celui de Sammic. Ce contenu doit être clairement différencié. Lorsqu'il s'agit de contenu créé par Sammic, cela doit être indiqué :

- Sur leur site web, avec un lien vers le site de Sammic.
- Sur les réseaux sociaux, en mentionnant le compte officiel de Sammic sur le même réseau.

Lors de la publication de nouvelles apparaissant initialement sur les sites web de Sammic, cela doit être indiqué avec un lien vers l'histoire originale, indiquant ainsi où la nouvelle a été publiée à l'origine. De même, lors du repartage de contenu des réseaux sociaux de Sammic, cela doit être clairement indiqué comme tel.

Pour la publication d'images et de documentation de Sammic, les règles indiquées dans la section « AUTORISATION POUR LA PUBLICATION D'IMAGES ET DE DOCUMENTATION DE SAMMIC » s'appliquent.



CONDITIONS DE COMMUNICATION DES PRIX DE VENTE POUR LES DISTRIBUTEURS DE PRODUITS SAMMIC : POLITIQUE MAP

Objet

- Maintenir une concurrence loyale entre nos propres distributeurs au regard des produits Sammic.
- Éviter de porter atteinte à l'image de marque lorsqu'un client final perçoit des prix trop bas par rapport aux prix de référence annoncés par Sammic.

Champ d'application

Cette politique s'applique uniquement aux prix ANNONCÉS par le distributeur, sur quelque support de communication que ce soit, tel que la presse, la radio, la télévision ou Internet (pages WEB propres ou de tiers) dans les conditions détaillées dans ce document. La politique de prix minimums annoncés (MAP, d'après l'acronyme en anglais) de Sammic n'affecte pas le prix auquel le distributeur VEND les produits Sammic.

Conditions de la politique MAP de Sammic

La politique de PRIX MINIMUMS ANNONCÉS (MAP) concerne tous les produits fabriqués et commercialisés par Sammic et doit être reconnue et acceptée par tous les distributeurs, revêtant un caractère obligatoire.

La politique MAP s'appuiera sur les dispositions suivantes :

1. Le MAP de tous les produits Sammic ne doit en aucun cas être inférieur à 85 % du prix catalogue suggéré par le fabricant et indiqué sur le tarif en vigueur dans chaque filiale à ce moment-là (remise maximale par rapport au prix de vente conseillé de Sammic : 15 %).
2. La politique MAP s'applique à toutes les publicités sur les produits Sammic, sur quelque support que ce soit, y compris, sans toutefois s'y limiter, sur les brochures, affiches, coupons, annonces publicitaires, encarts, journaux, magazines, catalogues, catalogues de vente par correspondance, Internet ou dispositifs électroniques similaires, médias, télévision et radio. La politique MAP ne s'applique pas aux publicités physiques affichées dans le magasin et qui ne sont pas remises au client.
3. Le « regroupement » ou l'inclusion sur la publicité de produits gratuits ou avec remise (fabriqués par Sammic ou un autre fabricant) avec un produit couvert par la politique MAP, serait contraire à la politique MAP s'il vise à réduire le prix annoncé du produit couvert par le MAP.
4. Les prix indiqués sur un site Web sont considérés comme des « prix annoncés » et doivent être conformes à la politique MAP. En revanche, dès lors que le prix est associé à un achat réel (une commande Internet), le prix devient le prix de vente et n'est pas soumis à cette politique MAP. Les déclarations telles que « nous nous alignerons sur les prix de nos concurrents » et « demandez-nous un prix » sont acceptables.
5. Le MAP s'applique uniquement aux prix annoncés et non au prix auquel les produits sont effectivement vendus ou proposés à un consommateur individuel dans le magasin physique des distributeurs ou détaillants, par téléphone ou par le biais d'un processus « d'offre ». Les distributeurs Sammic sont libres de vendre ces produits au prix de leur choix.
6. Par conséquent, la limitation de prix établie par le MAP affecte UNIQUEMENT la publicité, sur quelque support que ce soit, d'un prix de vente, mais pas le prix effectif appliqué à l'acheteur final.
7. À titre d'exemple, la politique MAP de Sammic n'interdit en aucun cas au distributeur d'annoncer qu'il « a les prix les plus bas » ou qu'il « s'alignera sur le prix de ses concurrents ou qu'il l'améliorera », il pourra également dire « demandez-nous un prix » ou des phrases d'appel similaires, dès lorsque le prix annoncé ou indiqué pour les produits n'est pas inférieur au prix MAP en vigueur.
8. Certains produits pourront, de façon occasionnelle, être exclus de la limitation MAP lorsque Sammic décide de mettre fin à un modèle ou de participer à des promotions sur certains produits ou de mettre en vente des produits en liquidation. Lors de tels événements, Sammic se réserve le droit de modifier ou de suspendre le MAP au regard des produits concernés.
9. Dans le cas où la limite MAP de 15 % serait modifiée, cette modification sera communiquée sur la page WEB de Sammic.
10. La limitation MAP ne s'appliquera pas aux produits OUTLET (occasion) pour lesquels Sammic a préalablement convenu avec le distributeur qu'ils n'entraient pas dans le champ d'application de la politique MAP. Pour cela, un e-mail de SAMMIC suffira, autorisant l'exclusion des produits qui ne sont plus soumis à la limitation MAP.
11. Sammic se réserve le droit de surveiller le prix annoncé par les distributeurs à sa discrétion, soit directement, soit par l'intermédiaire d'agences tierces. Les agences tierces sous contrat avec Sammic peuvent participer à la surveillance de quelque publicité que ce soit. Une fois que l'administrateur de la politique MAP a établi le non-respect de la politique MAP par le distributeur, il en informera le distributeur via la force de vente de Sammic. Le personnel de vente de Sammic ou les autres employés ne sont pas autorisés à modifier ou à accorder des exceptions à cette politique. La communication précisera le délai accordé pour corriger les prix proposés qui ne respectent pas la politique MAP.
12. Le non-respect intentionnel ou à plusieurs reprises de cette politique MAP peut entraîner un réexamen des conditions commerciales et même la résiliation de la relation commerciale avec le distributeur concerné.
13. Les questions, doutes, clarifications ou commentaires concernant cette politique MAP doivent être adressés à l'administrateur de la politique MAP par e-mail à : france@sammic.com

SAMMIC S.A.R.L.

P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires
64700 HENDAYE
Tel.: 05 59 20 99 70
france@sammic.com

www.sammic.fr

Copyright 2025 © Sammic S.L. · 01/2025



www.sammic.fr



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN